

13/05/2024  
N. Prot. 5849/2024  
IV-Didattica



## Esami di Stato conclusivi del corso di studi

d.lgs. n. 62 del 2017

Ordinanza Ministeriale 22 marzo 2024, n. 55

### “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO classe V sez. A

ENOGASTRONOMIA	<input checked="" type="checkbox"/>
ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"	<input type="checkbox"/>
SERVIZI DI SALA E VENDITA	<input type="checkbox"/>
ACCOGLIENZA TURISTICA	<input type="checkbox"/>

## **SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO**

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO**
  - 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)
  - 2.2 Risultati di apprendimento-Competenze
- 3. ESAME DI STATO 2023/24**
  - 3.1 Prove di Esame
  - 3.2 PCTO
  - 3.3 Educazione Civica

## **SEZIONE B – PROFILO CLASSE**

- 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**
- 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA**
  - 2.1 Obiettivi
  - 2.2 Metodologie didattiche
  - 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento
- 3. VALUTAZIONE**
  - 3.1 Criteri di valutazione
- 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE**

## **SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO**

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

## **SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

- 1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**
- 2. CREDITI FORMATIVI**
- 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

## **SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE**

## **DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO**

## **APPENDICE NORMATIVA**

## SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof.ssa Patrizia Miano				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Patrizia MIANO	ITALIANO-STORIA	X	X	X
Alessandra ORSINI	INGLESE			
Laura DE MARCO	FRANCESE	X	X	X
Gianluca VANTAGGIATO	Diritto e Tecniche amministrative	X	X	X
Stefano NESTOLA	Matematica	X	X	X
Pasquale STOPPA	Scienze e cultura dell'Alimentazione	X	X	X
Salvatore UGENTI	Laboratorio servizi enogastronomici	X	X	X
Pasquale MONOPOLI	Laboratorio servizi enogastronomici			X
Teodoro APRILE	Laboratorio Sala e Vendita		X	X
Gianni CHIMIENTI	Scienze motorie	X	X	X
Saverio PERRONE	Religione	X	X	X
Monica MARINI	Sostegno	X	X	X
Claudia BASSO	Sostegno		X	X

## 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

A decorrere dal settembre 2010 gli studenti iscritti al primo anno dell'indirizzo a denominazione SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA FINALITÀ seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie così

come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal **D.P.R. 87/2010** che norma il **Riordino per gli Istituti professionali**.

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*
- *il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;*
- *la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;*
- *la strutturazione della didattica per competenze;*
- *la certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.*

In specie, la **Riforma 2010** colloca l'**Istituto ALBERGHIERO** nel **settore professionale dei servizi**, articolato in quattro indirizzi dei quali **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** raccoglie i percorsi di studio già titolati Tecnico dei servizi di ristorazione e Tecnico dei servizi turistici.

A decorrere dall'anno scolastico **2012/2013**, l'IPEOA "S. Pertini" di Brindisi non è sede di qualificazione triennale.

Conformemente alle "Linee di indirizzo per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa" dall'anno scolastico **2016/2017** - in adesione alle finalità e agli obiettivi, ai principi generali e ai criteri programmatici per le istituzioni scolastiche di 2° ciclo- la scuola include l'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" (articolazione ENOGASTRONOMIA).

Il diploma quinquennale - di esclusiva competenza dell'Istituto - è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Con il **decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017** gli istituti professionali diventano **scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica**.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un **biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico**. Gli istituti professionali sono caratterizzati da:

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il “Made in Italy”;
- modello didattico basato sulla personalizzazione dell’offerta formativa, sull’uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un’integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell’autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all’approfondimento della formazione dello studente.

Tra gli 11 indirizzi di Istruzione professionale, connotati da attrattività e rispondenti alle richieste dei territori e del mondo produttivo, è l’**indirizzo vocazionale IPEOA**.

**“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”  
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61**

### **2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)**

In un rapporto continuo con il mondo del lavoro, l’istruzione professionale punta a diventare un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione, motore di sviluppo e di crescita nell’ambito di percorsi connotati da identità culturale, metodologica e organizzativa - riconoscibile dalle studentesse, dagli studenti e dalle loro famiglie - riassunta nel **Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)** del diplomato dell’istruzione professionale.

Il P.E.Cu.P. presuppone l’acquisizione di una serie di **Risultati di apprendimento comuni** a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l’obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull’integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Esso viene integrato da un **Profilo di uscita** per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.

In specie, a conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato** consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di "competenze".

***Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, arti-stici e del Made in Italy in relazione al territorio.***

Il Profilo di uscita dell'indirizzo di studio IPEOA, come descritto, è associato ai codici ATECO e a specifico settore economico-professionale.

Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macro aree di aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici **ATECO** e alle specifiche caratterizzazioni di **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**.

## **TITOLO DI STUDIO**

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'ALBERGHIERA"

## **ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO**

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

-ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI "

-ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

-ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

## **Enogastronomia**

Nell'articolazione "Enogastronomia" ed "Enogastronomia: prodotti dolciari artigianali e industriali, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel

sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

### **Servizi di sala e di vendita**

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

### **Accoglienza turistica**

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

## **2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze**

### **Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale**

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
  - utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
  - utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
  - padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
  - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

### **Competenze specifiche di indirizzo Articolazione: “ENOGASTRONOMIA”**

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
  - utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
  - 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
  - applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
  - attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
  - controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
  - predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
  - adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

### 3.ESAME DI STATO 2023/24

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 consistono in **due prove scritte e un colloquio**, che ha la finalità di **accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale** dello studente.

L'Esame di Stato della Scuola Secondaria di II° grado è così articolato:

- prova scritta di Italiano comune per tutti gli indirizzi
- prova scritta su disciplina/e caratterizzante/i l'indirizzo
- colloquio per verificare la capacità del candidato di collegare le conoscenze acquisite in una prospettiva pluridisciplinare.

#### 3.1 Le prove d'esame

##### Prima prova scritta

La prima prova scritta di Italiano è predisposta su base nazionale. Alle candidate e ai candidati saranno proposte sette tracce di tre diverse tipologie:

1. analisi e interpretazione del testo letterario;
2. analisi e produzione di un testo argomentativo;
- 3 riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

Valgono come quadri di riferimento gli allegati al d.m. n.1095 del 2019.

Il punteggio in sede di esame è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegata Tabella 1 della OM.

##### Seconda prova scritta

Per l'anno scolastico 2023/2024, la disciplina oggetto della seconda prova scritta per il percorso di studio IPEOA è individuata dall' Allegato B/3 O.M. 55.

Restituite per il Ns indirizzo di studi, articolazioni e opzione le seguenti discipline:

#### **Materie seconda prova maturità articolazione Enogastronomia**

- a. Scienza e cultura dell'Alimentazione
- b. Laboratorio servizi enogastronomia

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle **competenze professionali** cui sono correlati i **nuclei tematici fondamentali**.

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

#### **TIPOLOGIA A**

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

#### **TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

## **TIPOLOGIA C**

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

## **TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti/percorsi formativi che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

**La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento.** La Commissione d'esame è chiamata a declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, **con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.**

La durata della prova è di 6 ore, se si tratta solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, con integrazione laboratoriale (**non prevista per il Ns istituto**).

## **Nuclei tematici M.I.M**

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.

7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

### 3. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO

Il colloquio si svolgerà secondo un **approccio multi-interdisciplinare**, volto a valutare la **capacità dello studente di operare collegamenti tra le materie studiate**. La commissione può assegnare un **massimo di 20 punti per la prova**. L'obiettivo del colloquio orale è accertare il **conseguimento del PECUP**, il profilo educativo, culturale e professionale dell'esaminato. La **normativa di riferimento** per la prova orale della maturità 2023 è l'**articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62**, qui riportato: *Il colloquio ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale della studentessa o dello studente. A tal fine la commissione, tenendo conto anche di quanto previsto dall'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107, propone al candidato di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti, problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline, la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale anche utilizzando la lingua straniera. Nell'ambito del colloquio il candidato espone, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, l'esperienza di alternanza scuola -lavoro svolta nel percorso di studi.*

La prova è volta a verificare anche la **padronanza della lingua straniera** e le **competenze di educazione civica**. Spazio anche al **PCTO, il percorso per le competenze trasversali e per l'orientamento**, con un resoconto del percorso intrapreso durante gli anni, anche alla luce delle difficoltà determinate dall'emergenza sanitaria.

La sottocommissione dispone di venti punti per la valutazione del colloquio.

Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A

ELENCO NODI CONCETTUALI INTERDISCIPLINARI IPEOA S:PERTINI CLASSE V...

TITOLO	CONTENUTI DI AMBITO DISCIPLINARE
<b>1. Famiglia e società: salute e benessere</b>	
<b>ITALIANO</b>	<p>-Giovanni Verga                      “I Malavoglia”: La famiglia Malvoglia”                      “Ciclo dei vinti”                      “Mastro don Gesualdo”: la morte di Gesualdo                      “Nedda”                      “La lupa”</p> <p>-Luigi Pirandello, la famiglia come prigione: la follia e la morte                      “Il treno ha fischiato” da Novelle per un anno                      “L’ombra di Adriano Meis” da Il fu Mattia Pascal                      - Italo Svevo e la nevrosi di Zeno: malattia-salute: “l’ultima sigaretta”                      -L’educazione delle masse e l’intellettuale organico nel Neorealismo.                      -Cesare Pavese, La casa in collina, E dei caduti che facciamo?</p>
	<p>-Prima guerra mondiale: interventismo-neutralismo                      -Chiesa, società e politica: il ruolo delle masse                      -La famiglia nel Fascismo, fascistizzazione dello stato                      -Le riforme giolittiane</p>
<b>INGLESE</b>	<p>Breakfast - Lunch - Dinner                      Fast food vs Slow food                      Nutrients Breakfast - Lunch - Dinner                      Fast food vs Slow food                      Nutrients</p>
<b>MATEMATICA</b>	Lettura di un grafico
<b>ALIMENTAZIONE</b>	<p>-La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza-alimentazione durante l’ allattamento-alimentazione nell’età evolutiva, età adulta e senile.                      -La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete.                      -Obesità: cause, classificazione, dietoterapia.                      -Malattie da carenza, dietoterapia.                      -Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia                      -La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari.                      -La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa</p>
<b>LAB. Sett. ENOG.- CUCINA</b>	<p>I prodotti DOP – IGP –                      I presidi slow food                      Marchi di qualità locale</p>

	<p>Alimentazione, ambiente, etica  Le etichette alimentari  Il menù  Principali regole per la stesura del menù  Menù e stagionalità dei prodotti  Realizzare menù per: Ristorazione collettiva – Banchetti.</p>
<b>LAB.sett. ENOG.-SALA E VENDITA</b>	<p>La pianificazione dell’offerta enogastronomica con menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (target). Le diverse tipologie di menù  La cucina di sala  Gli stili di servizio  I fattori che influenzano le scelte gastronomiche e le abitudini alimentari.  Il vino e basi sulle tecniche di abbinamento/ Analisi sensoriale del vino-visivo-olfattivo- gustativo;  La brigata di sala e bar Il sommelier  Risorse umane: nuove figure professionali nelle imprese della ristorazione (Wedding planner - Bartender- Hostess di sala ecc).  Le bevande alcoliche-superalcoliche/distillazione - L'arte del bere miscelato/I cocktails/ soft drink.</p>
<b>2. Igiene e Sicurezza</b>	
<b>ITALIANO</b>	<p>Émile Zola e la classe operaia nella seconda rivoluzione industriale  Verga: i consumi degli umili nella civiltà rurale arcaica del sud: Rosso malpelo  Indagine sulla condizione dei fanciulli siciliani di Franchetti e Sonnino  Marinetti- Fillia, la cucina futurista: le esperienze polisensoriali  Marinetti: contro la pastasciutta</p>
<b>STORIA</b>	<p>La vita in trincea nella Prima guerra mondiale  La “società dei consumatori” a partire dalla seconda rivoluzione industriale  Hitler e il putsch della birra</p>
<b>INGLESE</b>	<p>“HACCP”, “Food Safety Precautions” .  Technology in the kitchen  Cook and Chill  Induction ranges</p>
<b>MATEMATICA</b>	<p>Lettura di un grafico</p>
<b>ALIMENTAZIONE</b>	<p>-Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare.  -Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni: agenti biologici responsabili di tossinfezioni;</p>

	<p>principali tossinfezioni alimentari, loro caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione. -Criteri di qualità degli alimenti.</p> <p>-Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP</p>
<b>LAB. Sett. ENOG.- CUCINA</b>	<p>L'igiene professionale in cucina Pulizia e sanificazione dei locali e attrezzature La sicurezza degli alimenti e l'HACCP L'applicazione dell'HACCP La stesura del piano di autocontrollo L'intolleranza al glutine – al lattosio Altre intolleranze alimentari La dieta salutistica – Mediterranea La sicurezza sul luogo di lavoro I rischi per la salute nel settore ristorativo Gli obblighi del datore di lavoro</p>
<b>LAB.sett. ENOG.-SALA E VENDITA</b>	<p>Il sistema HACCP. Applicare criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro La sicurezza alimentare e pulizia e disinfezione degli ambienti. L'azienda enogastronomica - il banqueting e il catering La sicurezza sul lavoro: normative vigente.</p>
<b>3. Sostenibilità: innovazioni, tradizioni, made in Italy</b>	
<b>ITALIANO</b>	<p>Giovanni Verga: "Libertà " e l'utopia di un cambiamento sociale L'identità e lo scambio culturale Italo-Svevo Marinetti: Il manifesto della cucina futurista     Contro la pastasciutta e i passatisti     Contro gli anglicismi     Pranzo eroico invernale</p>
<b>STORIA</b>	<p>La società di massa L'alfabetizzazione delle masse in seguito alla prima guerra mondiale La seconda rivoluzione industriale L'avventura coloniale italiana Il Biennio Rosso e le lotte operaie e contadine I Nazionalismi in Europa Fascismo ed autarchia il concetto di "razza" e le leggi razziali</p>
<b>INGLESE</b>	<p>Sustainability     Vegetarianism Mediterranean diet Healthy BBQ Organic food and OGM -genetically modified organisms -</p>

<b>MATEMATICA</b>	Il grafico probabile di una funzione
<b>ALIMENTAZIONE</b>	Tipologie dietetiche: Dieta Mediterra, La dieta Nordica, dieta vegetariana e altri come modelli alimentari sostenibili. I marchi di qualità e la promozione dei prodotti italiani
<b>LAB. Sett. ENOG.- CUCINA</b>	Un territorio e i suoi sapori Menù e tipicità alimentari Il valore dei prodotti a km. zero Territorio PAT e STG I prodotti tipici Banqueting e catering: due realtà a confronto Le nuove tendenze: il cuoco a domicilio
<b>LAB.sett. ENOG.-SALA E VENDITA</b>	I presidi slow food per valorizzare e promuovere le tradizioni locali, individuando prodotti del territorio a km 0. I marchi di qualità, DOP – IGP –dei vini sistemi di tutela e certificazioni. Il vino biologico. Il decalogo della ristorazione sostenibile. La ristorazione tradizionale, alberghiera e la neoristorazione. Le nuove tendenze del settore ristorazione: food service, food court, vending.  L'informatica nelle aziende di ristorazione/la comanda.

## INCLUSIONE

L'**Ordinanza** contiene particolari disposizioni dedicate alle alunne e agli alunni con disabilità, con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e con altri Bisogni Educativi Speciali, prestando massima attenzione al tema dell'inclusione.

La tipologia della prova d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, è stabilita dal C.d.C. in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI). Sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, per lo svolgimento della prova d'esame degli allievi DSA è possibile l'utilizzo strumenti compensativi previsti dal PDP impiegati in corso d'anno o comunque ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame e di cui non viene fatta menzione nel diploma. (art.21, comma2).

Le commissioni correlano, ove necessario, al PEI e al PDP gli indicatori della griglia di valutazione, attraverso la formulazione di **specifici descrittori**.

I candidati con certificazione di DSA con **percorso didattico ordinario** sostengono la prova d'esame nelle forme previste dalla O.M. per il conseguimento del diploma conclusivo del secondo ciclo di istruzione.

## CANDIDATI ESTERNI

L'Ordinanza sul secondo ciclo fa riferimento alle regole per i candidati esterni (Art. 4- 5), che svolgeranno la **prova preliminare** nel mese di maggio, e comunque non oltre il termine delle lezioni, per poter accedere all'Esame di giugno. Per i candidati esterni, sono sedi di esame le istituzioni scolastiche del sistema nazionale di istruzione alle quali gli stessi sono assegnati.

Ai sensi della O.M. Articolo 4, la configurazione dell'esame di Stato per i candidati esterni corrisponde a quella prevista per i candidati interni.

L'ordinanza precisa che sono candidati esterni – e quindi ammessi all'esame di Stato – tutti gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di II grado presso istituzioni scolastiche e paritarie, **anche in assenza dei requisiti di cui all'art.**

**13 comma 2 del Decreto L.vo 62/2017**, ossia

1. frequenza di tre quarti del monte ore annuale
2. partecipazione alle prove Invalsi
3. svolgimento attività PCTO ex Alternanza Scuola Lavoro
4. votazione non inferiore ai sei decimi

### 3.2 PCTO

La progettazione, flessibile e personalizzata come da linee MIUR , tempera:

1. la dimensione curriculare;
2. la dimensione esperienziale;
3. la dimensione orientativa

L'asse di intervento professionalizzante per la classe V ... è (selezionare ):

- **Mission Turismo – Accoglienza e Servizi Viaggio**
- **Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria**
- **Servizio “ad arte” e tendenze social : bar , banqueting & catering**

Nello scenario post COVID come nella fragile cerniera di transizione alla normalità in resilienza educativa, la macroarea di indirizzo è risultata declinata in percorsi curricolari di classe nelle dimensioni del **TIROCINIO INTEGRATO SUL TERRITORIO** ( partecipazione di studentesse/studenti a eventi aggregativi /occasioni professionalizzanti della **SCUOLA APERTA AL TERRITORIO** ) / **TIROCINIO INTERNO** su gestione esecutiva IFS delle aree di attività didattico-aziendali della Scuola.

Per la classe V<sup>^</sup> sez. ... le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

## **ANAGRAFICA DEL PCTO 2021/24** **Articolazione ENOGASTRONOMIA**

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA	TITOLO	MONTE ORE
	Osservazione/affiancamento aziendale Project Work IFS ( Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro		
2021/22	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	
2022/23	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO	120
	Project work	Lab. progettazione menu cucina sostenibile	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci.	
2023/24	Project work	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa: Progetto Obiettivo Lavoro (univ. Bocconi);  Arpal Brindisi CCIA. Creazione d'impresa  Ispettorato del lavoro: attività informativa, prevenzione e promozione ex art. 8, Dlg124/04  Moduli di Orientamento: Pertini Day Recruiting ; Orientamento Alma; ITS Academy;  Incontri orientamento (Etjca): Modulo: Orientamento al lavoro 1, modulo: Orientamento al lavoro 2, modulo: Diritti e doveri  Open Day Dipartimento Scienze dell'Economia	

### 3.3 EDUCAZIONE CIVICA

Nel validare i percorsi e i progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di **Cittadinanza e Costituzione**, nonché la partecipazione studentesca ai sensi dello **Statuto** durante il colloquio, **i temi e le attività di Educazione civica 2023- 2024 sono oggetto di specifica trattazione in modalità interdisciplinare a partire dai contenuti e obiettivi di apprendimento qui di seguito esplicitati.**

<b>QUINTO ANNO</b>
UDA PRIMO QUADRIMESTRE <b>“Salute e benessere”</b> Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre
<p>cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate</p> <p>prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale</p>
ABILITA'
<p>essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche</p>
UDA SECONDO QUADRIMESTRE <b>“La Costituzione al centro dell'Europa”</b> Totale ore 14
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre:
<p>Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.</p> <p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro</p>

compiti e funzioni essenziali

**ABILITA'**

Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

**COMPETENZE EUROPEE**

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

**SEZIONE B - PROFILO CLASSE**

**1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**

*Composizione*

La classe è composta da 18 studenti, 5 femmine e 13 maschi. La classe, partita come una buona classe terza si è, nel corso del triennio, appiattita su standard mediocri, perdendo curiosità e partecipazione alle attività didattiche curriculari, distinguendosi però in quelle professionalizzanti. Uno dei fattori che ha giocato un ruolo fondamentale in questo appiattimento generalizzato è possibile che sia stata l'estrema facilità e frequenza con cui gli alunni nel corso dell'anno hanno avuto l'opportunità di entrare a seconda ora ed uscire, a fronte delle sei o sette ore di impegno curriculare, alla quarta o alla quinta ora. Questo ha impedito una corretta offerta e fruizione dell'attività didattica, tanto che i docenti delle ultime ore (Italiano, Storia, Matematica), hanno quasi sempre visto ridursi il numero degli alunni a due - tre ragazzi. Le numerose assenze di gruppo, d'altro canto, hanno di fatto inficiato il corretto svolgimento della programmazione iniziale di molte discipline. Pure, l'educazione e la gentilezza degli alunni, la loro disponibilità in attività sociali e di solidarietà, l'interesse per le materie laboratoriali e professionalizzati, la capacità di interagire in modo positivo e collaborativo con la diversabilità getta una luce diversa – e positiva- sull'intera classe. Per quanto riguarda il profitto le competenze acquisite si attestano comunque, per un nutrito gruppo, ben al di sopra della sufficienza, sfiorando per quattro-cinque studenti una buona valutazione.

Nella classe sono presenti due allievi con disabilità (art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017) per i quali V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001, ben accolti e accettati nel gruppo classe.

## 2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

- **formazione umana, sociale e culturale** della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, dimostri impegno in attività sociali, rispetto dell'ambiente scolastico umano e materiale, responsabilità degli impegni assunti in campo scolastico e non;
- **qualificazione vocazionale** riferita a capacità, conoscenze, esperienze richieste dal profilo professionale.

Indicatori e descrittori di livello sono riferiti a capacità, conoscenze e competenze di asse disciplinare con inferenze inter/pluridisciplinari:

CAPACITA'	
	Livello medio raggiunto
a) linguistico - espressive	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input checked="" type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) logico - interpretative	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) operativo-motorie	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input checked="" type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) relazionali	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input checked="" type="checkbox"/> ottimo

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

COMPETENZE	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X sufficiente  <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X sufficiente  <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente  <input checked="" type="checkbox"/> X discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	<input type="checkbox"/> insufficiente <input type="checkbox"/> sufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	<input type="checkbox"/> insufficiente <input checked="" type="checkbox"/> X sufficiente <input type="checkbox"/> discreto <input type="checkbox"/> buono <input type="checkbox"/> ottimo

## 2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono **insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione** e si intendono integrate a dispositivi di **didattica digitale** con l'ausilio di piattaforme e delle nuove tecnologie.

## 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla <sup>a</sup>	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X				X	
Storia	X						
Inglese	X	X	X		X		
Matematica							
Francese	X	X	X				
Ed. Fisica				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X	X		X		
Lab. Servizi enogastronomia	X	X		X			
Lab. Sala e vendita	X	X		X			
Alimentazione	X	X	X		X		
Religione	X						

## 3.VALUTAZIONE

L'approccio di valutazione formativa della classe si basa sulla relazione significativa e funzionale tra requisiti di apprendimento, offerta formativa anche DDI secondo modulazione didattica di contenuti e abilità/competenze e modalità di *approfondimento, recupero, consolidamento in una ottica di personalizzazione degli apprendimenti*.

La valutazione secondo indicatori di **profitto** e **partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e prudenziale ritorno alla normalità, educativa e sociale; sulle misure di accompagnamento di sistema di democratico accesso all'offerta formativa

La **valutazione IPEOA Br** si intende realizzata secondo i criteri:

- **formativo**, volto ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche "in itinere" la validità del metodo di lavoro;
- **sommativo**, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Le **prove di verifica**, di tipologia varia, hanno incluso:

colloqui, produzione di testi orali e scritti, di schemi riepilogativi, esercitazioni scritte, interrogazioni, relazioni, risoluzione di problemi e dialoghi guidati.

La **valutazione del processo di apprendimento** degli allievi è fondata su:

- esame dei progressi compiuti dall'allievo rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- impegno;
- grado di attenzione e partecipazione;
- comportamento;
- conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari,
- capacità di rielaborazione personale,
- capacità di collegamento tra vari argomenti.
- percorso personale
- iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento - verifica

### 3.1 Criteri di valutazione

La valutazione risulta incentrata su **unità di apprendimento** articolate in contenuti, abilità e finalizzate allo sviluppo delle competenze di base programmate secondo schema programmatico disciplinare ed in coerenza con il **PTOF** di Istituto incentrato su:

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al PAI, PDP, PEI con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascun studente/studentessa e

considerazione delle criticità di risposta anche alle sollecitazioni DDI riferite a variabili familiari ed extrascolastiche;

- **didattica per competenze** riferite all'asse disciplinare di riferimento nel concorso trasversale all'acquisizione di *competenza alfabetica funzionale, multilinguistica, matematica e in scienze, tecnologie, digitale, personale, sociale e dell'imparare a imparare, in materia di cittadinanza, imprenditoriale, in materia di consapevolezza ed espressione culturali*;
- **metodologia attiva su segmenti/unità significative di apprendimento** finalizzate allo sviluppo delle competenze e ai traguardi educativi;
- **flessibilità di valutazione** nella **dimensione formativa** con considerazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

Rispetto all'attribuzione dei voti, in caso di progettualità digitale sono stati osservati i criteri di :

a) frequenza / interazione

puntualità nelle consegne/verifiche scritte e orali;

b) valutazione del profitto riferito a conoscenze, abilità e competenze.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono - con gli adeguamenti di cui alla **modulazione didattica e formativa IPEOA BR** - i criteri - riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità - adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di classe:

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Non sa organizzare le conoscenze.
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.

		esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.

#### 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

Nel processo di inclusione educativa IPEOA BR, per gli allievi **DSA e BES** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice ecc.) è risultato adattato a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato anche a distanza.

In osservanza alle direttive MIM il docente di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'allieva/o e tra l'allieva/o e gli altri docenti curricolari.

Quanto ai docenti curricolari, in osserva alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *“Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. E' dunque richiesta una particolare attenzione per garantire a ciascuno pari opportunità di accesso a ogni attività didattica.”*

I docenti curricolari, hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le predette attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. 2 allievi e tipologia prova (curricolare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità	Prova d'esame curricolare (come da PEI redato ai sensi del D.L.gs. 66/2017)	Prova d'esame differenziata (come da PEI redato ai sensi del D.L.gs. 66/2017)	Prova d'esame equipollente (come da PEI redato ai sensi del D.L.gs. 66/2017)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona

N. 2	n.	n. 1	n. 1	n. 2	n. 1
------	----	------	------	------	------

Per ulteriori dettagli si allegano n. 2 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n. di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e con Bisogni Educativi Speciali (BES) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

## SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi della Normativa di riferimento: L. 425/97; art. 11 DPR 323/98; D.P.R 122/09; d.lgs. n.62/2017 e O.M. annuale per lo svolgimento degli Esami di Stato, il **credito scolastico** viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato. Il credito scolastico:

1. deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva;
2. è attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
3. è individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali;
4. va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della **frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.**

### 1.1 Tabelle - Allegato C

Ai crediti del triennio, per ottenere il voto finale della Maturità 2024, si sommano i voti di ciascuna prova d'esame. Nello specifico, la prima prova d'italiano vale un massimo 20 punti; la seconda prova d'indirizzo un massimo 20 punti e il colloquio orale altri 20 punti

In sintesi, l'attribuzione del credito si fonda su due operazioni:

1. attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
2. conversione, in base alla tabella allegata all'OM

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento. Analogamente, partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe, concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, i docenti delle attività didattiche e formative alternative all'insegnamento della religione cattolica.

I PCTO concorrono alla valutazione delle discipline alle quali afferiscono e a quella del comportamento, e pertanto contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Il consiglio di classe tiene conto, altresì, degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale l'istituzione scolastica per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

Il punteggio attribuito quale credito scolastico a ogni studente è pubblicato all'albo dell'istituto.

Per i candidati interni, sono previsti e disciplinati casi particolari.

Per i **candidati esterni** valgono le direttive di cui alla O.M. In specie il credito scolastico per la classe quinta è attribuito dal consiglio di classe davanti al quale sostengono l'esame preliminare, sulla base dei risultati delle prove preliminari, secondo quanto previsto nell'Allegato C. L'attribuzione del credito deve essere deliberata, motivata e verbalizzata.

Ai sensi dell'art. 18, comma 5, del d. lgs. 62/2017, fermo restando il punteggio massimo di cento centesimi, la sottocommissione può motivatamente integrare il punteggio fino a un massimo di **cinque punti**, sulla base dei criteri di cui all'articolo 16, comma 8, lettera c).

*In specie, fino a un massimo di cinque punti per i candidati che abbiano conseguito un credito scolastico di almeno quaranta punti e un risultato complessivo nelle prove di esame pari almeno a quaranta punti.*

La sottocommissione, all'unanimità può motivatamente attribuire la lode a coloro che conseguono il punteggio massimo di cento punti senza fruire dell'integrazione di cui al comma 4, a condizione che:

- a) abbiano conseguito il credito scolastico massimo con voto unanime del consiglio di classe;
- b) abbiano conseguito il punteggio massimo previsto alla prova d'esame.

## **SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA**

### **1. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA**

---

#### MODULI DI ORIENTAMENTO

1. Modulo Orientamento "Curriculum vitae" (elaborazione C.d.C.)
2. Progetto Obiettivo Lavoro (univ. Bocconi)
3. Incontri orientamento (Etjca, agenzia per il lavoro)

Modulo: ORIENTAMENTO AL LAVORO 1; Modulo: ORIENTAMENTO AL LAVORO 2; Modulo: DIRITTI E DOVERI

4. Open Day Dipartimento Scienze dell'Economia

5. Incontro con referenti Dipartimenti Giurisprudenza, Scienze Biologiche e Scienze Sociali

(univ. Del Salento)

EDUCAZIONE ALLA LEGALITÀ

TIROCINIO INTERNO

EVENTI/PERCORSI C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR

PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE specificare

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR

PROGETTO CINEMA IN LINGUA "More and more English / De plus en plus français"

AFFETTIVAMENTE - Percorsi ASL BR

PASSEGGIATE PATRIMONIALI - PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE VOCAZIONALE E SOSTENIBILE AL TERRITORIO

CULTURA DELLA LEGALITA' - ARMA DEI CARABINIERI

CORSI-CONCORSO TALENT

Altro specificare

## 2. CREDITI FORMATIVI

Per l'assegnazione del credito formativo si fa riferimento al Decreto Ministeriale 24/02/2000 n.49 con puntuale documentazione di supporto per ciascun candidato/a.

I criteri di valutazione individuati dal Consiglio di classe per l'assegnazione del credito formativo sono riferiti alle seguenti attività:

ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA	
ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR	X
PERCORSI USR /PON/ASL DI EDUCAZIONE SOSTENIBILE	X
ESPERIENZE DI FORMAZIONE	X

PROFESSIONALIZZANTE NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online )	X
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA-CITTADINANZA E COSTITUZIONE	X
VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE	X
MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/PROVINCIALE/REGIONALE (STUDENTE –ATLETA)	
PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE	X
PERCORSI DI CERTIFICAZIONE LINGUISTICA	

### 3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, ..., anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62)

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti IPEOA BR su piattaforma UNICA, si articola in tre aree: Istruzione e formazione, Certificazioni, Attività extrascolastiche.

### SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

(format **schede disciplinari** discipline oggetto di esame integrate al presente documento; in allegato impianto programmatico CdC)

Scheda Disciplinare		
MATERIA : ITALIANO	DOCENTE: Patrizia Miano	a.s.2023/2024 Classe 5 sez. A
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: Roncoroni e altri, La mia letteratura vol.3 Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)	

	<p>Laboratorio informatico/ Audiovisivi          Altro: materiale digitale preparato dal docente; pptx          Libro di testo versione digitale X          Risorse sitografiche X          Altro : Audio-video registrati</p>		
Metodologia Attiva	<p><b>X Lezioni partecipate</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR:</b>            DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION  <b>Altro (specificare):</b>            X Gsuite for Education (Google Classroom)</li> <li>○ <b>Interazione</b>            X Gsuite for Education (Google Classroom)</li> </ul>		
Valutazione	<p><i>Indicatori di profitto</i>            X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio;</li> <li>○ verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> <li>X colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;</li> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> <li>○ altro (specificare)</li> </ul>		
<b>Competenze Chiave Europee*</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze di disciplina</b>

<p>Competenza alfabetica funzionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Vocabolario</li> <li>-Grammatica funzionale</li> <li>-Funzioni del linguaggio</li> <li>-Principali tipi di interazione verbale</li> <li>-Testi letterari e non letterari</li> <li>-Stili e registri della lingua</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Sorvegliare e adattare la propria comunicazione, orale e scritta, in funzione della situazione</li> <li>-Distinguere e utilizzare fonti di diverso tipo</li> <li>-Cercare, raccogliere ed elaborare informazioni</li> <li>-Usare ausili</li> <li>-Formulare ed esprimere argomentazioni, oralmente e per iscritto, in modo convincente e appropriato al contesto</li> <li>-Comprendere il pensiero critico</li> <li>-Valutare informazioni e di servirsene</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Competenza linguistica</li> <li>-Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> <li>-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti</li> <li>-Competenza letteraria</li> <li>-Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)</li> </ul>
---	---	---	--

<p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-codici di comportamento e le norme di comunicazione generalmente accettati in ambienti e società diversi.</li> <li>-strategie di apprendimento</li> <li>-proprie necessità di sviluppo delle competenze</li> <li>-diversi modi per sviluppare le competenze</li> <li>-le occasioni di istruzione, formazione e carriera</li> <li>-le forme di orientamento e sostegno disponibili.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-La capacità di individuare le proprie capacità</li> <li>-La capacità di concentrarsi</li> <li>-La capacità di gestire la complessità</li> <li>-La capacità di riflettere criticamente</li> <li>-La capacità di prendere decisioni.</li> <li>-La capacità di individuare e fissare obiettivi</li> <li>-La capacità di lavorare in modalità collaborativa</li> <li>-La capacità di lavorare in maniera autonoma</li> <li>-La capacità di organizzare il proprio apprendimento</li> <li>-La capacità di perseverare</li> <li>-La capacità di saper valutare e condividere il proprio apprendimento</li> <li>-La capacità di cercare sostegno al bisogno</li> <li>-La capacità di essere resilienti e capaci di gestire l'incertezza e lo stress</li> <li>-La capacità di comunicare costruttivamente</li> <li>-La capacità di negoziare</li> <li>-La capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Ricava e seleziona informazioni da fonti diverse, funzionali ai propri scopi.</li> <li>-Consulta varie fonti e strumenti di informazione.</li> <li>-Sintetizza e schematizza nuovi contenuti e li rapporta al proprio bagaglio personale di conoscenze, costruendo così un sapere dinamico e significativo.</li> <li>-Pianifica il proprio lavoro valutandone i risultati. All'occorrenza mette in pratica strategie metodologiche autocorrettive.</li> <li>-Affina lo spirito critico e l'originalità rispetto al proprio percorso di apprendimento.</li> <li>-Ha curiosità per fatti e fenomeni culturali di più varia natura, prediligendone alcuni verso i quali comincia a mostrare interessi anche extrascolastici</li> </ul>
---	---	---	---

<b>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>1. Tra Ottocento e Novecento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il <b>Decadentismo</b>; le Avanguardie;</li> <li>• Il Naturalismo, Emile Zola</li> <li>• <b>Il Verismo</b></li> <li>• <b>G. Verga</b> I Malavoglia, la famiglia Malavoglia La svolta verista, Nedda Novelle da Vita dei campi e Novelle rusticane: La Lupa, Mastro don Gesualdo, la morte di Gesualdo Relazione sul lavoro dei carusi siciliani ( indagine Franchetti e Sonnino)</li> <li>• <b>I. Svevo</b>, il tema dell'inettitudine nel romanzo Una vita e Senilità, la trama e la struttura del romanzo: La coscienza di Zeno (lettura del brano: L'ultima sigaretta)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.</li> <li>• Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico</li> <li>• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.</li> <li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.</li> </ul>	<p>X libro di testo</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ risorse online</li> </ul> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>2. Tra Ottocento e Novecento</b>	<p>L. <b>Pirandello</b>, il relativismo, la crisi dell'io, le maschere nude, la crisi dei valori; da Novelle per un anno: il treno ha fischiato; Il fu Mattia Pascal, Un piccolo difetto; Uno nessuno centomila, L'ombra di Adriano Meis</p> <p><b>Il Futurismo</b> e l'esaltazione della modernità: Marinetti, Parole in libertà; Zang tumb tumb; il teatro futurista, la cucina futurista, il manifesto della</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.</li> <li>• Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale</li> </ul>	<p>X libro di testo</p> <p>X risorse online</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ YouTube</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>

	cucina futurista.  -Analisi di alcune ricette: Pollo Fiat, Pranzo eroico invernale. -Contro gli anglicismi.		
<b>3. Il Novecento e l'esperienza della guerra</b>	<b>G. Ungaretti</b> e la corrente ermetica; la vita e la poetica; analisi della raccolta <i>Allegria</i> , i temi e le innovazioni, analisi di alcuni testi: <i>Veglia</i> , <i>Soldati</i> , <i>Fratelli</i> , <i>Mattina</i> .  <b>Il Neorealismo e l'intellettuale organico</b> <b>C. Pavese</b> , la vita e l'esperienza letteraria. La casa in collina, E dei caduti che facciamo?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.</li> <li>• Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale</li> <li>• Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico</li> </ul>	X libro di testo risorse online  ○ materiali prodotti dall'insegnante
<p><b><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></b></p> <p>La classe nel suo complesso, a differenza di un esiguo gruppo motivato, ha presentato una frequenza scarsa e discontinua mostrando sì interesse per la materia seguito però da uno studio domestico a volte parziale e frammentario. Il comportamento è educato, civile e partecipativo alle varie iniziative scolastiche ed extrascolastiche..</p>			

Scheda Disciplinare		
MATERIA : STORIA	DOCENTE: Patrizia Miano	a.s.2023/2024 Classe <b>V sez A</b>
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: Calvani, Una storia per il futuro, vol. 3 Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Altro: Appunti e approfondimenti in digitale preparati dal docente; pptx, video storici Risorse sitografiche X	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X Lezioni partecipate</b></li> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li>○ <b>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR:</b> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION <b>Altro (specificare):</b></li> </ul>	

	<p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Interazione</b></li> </ul> <p>Gsuite for Education (Google Classroom)</p>		
Valutazione	<p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio;</li> <li>○ verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> <li>○ X colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ X frequenza scolastica in presenza</li> <li>○ X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> <li>○ X svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;</li> <li>○ X puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> <li>○ altro (specificare)</li> </ul>		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	<p>-conoscenza delle culture e delle espressioni locali, nazionali, regionali, europee e mondiali.</p> <p>-conoscenza delle loro lingue</p> <p>-conoscenza di come tali espressioni possono influenzarsi a vicenda e avere effetti sulle idee dei singoli individui.</p> <p>-conoscenza dei diversi modi della comunicazione di idee tra l'autore, il partecipante e il pubblico nei testi scritti, stampati e digitali</p> <p>nel teatro</p> <p>nel cinema</p> <p>nella danza</p>	<p>-capacità di esprimere e interpretare idee figurative e astratte, esperienze ed emozioni con empatia</p> <p>-Capacità di farlo in diverse arti e in altre forme culturali</p> <p>-capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e altre forme culturali</p> <p>-capacità di impegnarsi in processi creativi, individualmente</p> <p>-capacità di impegnarsi in processi creativi</p>	<p>-Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>-Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture</p>

	<p>nei giochi nell'arte e nel design nella musica nei riti nell'architettura</p> <p>-conoscenza che le arti e le altre forme culturali possono essere strumenti per interpretare e plasmare il mondo.</p>	collettivamente	demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
<b>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<p>1</p> <p>L'Età dei Nazionalismi</p>	<p>Belle époque e società di massa</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La Prima guerra mondiale</p> <p>Il primo dopoguerra</p>	<p>Individuare le connessioni fra la Belle Epoque e la scienza , l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali</p> <p>Conoscere la dimensione geografica in cui si inseriscono la rivoluzione industriale, la società di massa, la catena di montaggio, il colonialismo, la corsa degli armamenti, le premesse della Prima guerra mondiale.</p> <p>Integrare le cause sociali dello sviluppo industriale con le storie settoriali facendo dialogare le scienze storico sociali con la scienza e la tecnica</p> <p>Collegare l'economia, la società e le istituzioni politiche del primo Novecento ai contesti globali e locali. in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>

<b>2.</b> L'Età dei Totalitarismi	Una pace instabile Il Fascismo La crisi del '29 (cenni) Il Nazismo	Individuare le connessioni fra i totalitarismi e la scienza, l'economia e la tecnologia, analizzandone le evoluzioni nei vari contesti, anche professionali Conoscere la dimensione geografica in cui s'inserisce il biennio rosso, il Fascismo, il Nazismo e la crisi del '29. Collegare le caratteristiche dei totalitarismi e della crisi del '29 ai contesti globali e locali, in un costante rimando sia al territorio sia allo scenario internazionale	X libro di testo ○ risorse online X materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
<b>3.</b> Costituzione e Cittadinanza (vedi curriculum di Educazione Civica pubblicato nel Documento del 15 Maggio)	Costituzione albertina-Costituzione italiana Caratteri della costituzione italiana	Individuare le differenze tra le due Costituzioni (1848-1948) Individuare le caratteristiche strutturali della Costituzione italiana	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online X materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
<p><b><i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i></b></p> <p>La classe nel suo complesso, a differenza di un esiguo gruppo motivato, ha presentato una frequenza scarsa e discontinua mostrando interesse per la materia a cui però è seguito a volte uno studio domestico discontinuo e frammentario. Il comportamento è educato, civile e partecipativo alle varie iniziative scolastiche ed extrascolastiche.</p>			

<b>Scheda Disciplinare</b>		
<b>MATERIA : INGLESE</b>	<b>DOCENTE :</b> Alessandra Orsini	a.s.2023/2024 <b>Classe V sez A</b>
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati x Catering@School	

	<p>Exam Toolkit Dispense/appunti digitali</p> <p>Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro ( specificare) Libro di testo versione digitale x Risorse sitografiche x Altro ( specificare)</p>
<p>Metodologia Attiva</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Lezioni partecipate x</b></li> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento x</b></li> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR x</b> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION <b>Altro ( specificare):</b> Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> <li>○ <b>Interazione</b> Gsuite for Education ( Google Classroom) x</li> </ul>
<p>Valutazione</p>	<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari ( compiti in classe/ interrogazioni ); x</li> <li>○ esercitazioni INVALSI x</li> <li>○ test a tempo con auto punteggio ;</li> <li>○ verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li>○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> <li>○ colloqui e verifiche orali x</li> </ul> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento</li> <li>○ altro ( specificare)</li> </ul>

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p>Competenza Multilinguistica</p> <p>Competenza digitale</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare</p>	<p>Strutture grammaticali di base della lingua,</p> <p>Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali su argomenti inerenti alla sfera personale o sociale</p> <p>Lessico e fraseologia idiomatica inerenti ad argomenti di vita quotidiana o sociale. Tecniche d'uso dei dizionari.</p> <p>Caratteristiche delle diverse tipologie di testi scritti semplici quali lettere informali, brevi descrizioni e semplici narrazioni.</p> <p>Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.</p>	<p><b>Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità</b></p> <p><b>Comprendere i punti essenziali di messaggi chiari di breve estensione scritti ed orali su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità.</b></p> <p><b>Produrre testi brevi, semplici e coerenti su tematiche note di interesse personale.</b></p> <p><b>Descrivere in maniera semplice persone, esperienze, impressioni ed eventi relativi alla sfera personale, familiare.</b></p> <p><b>Utilizzare il dizionario bilingue.</b></p> <p><b>Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà linguistiche</b></p>	<p>Saper interagire in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana.</p> <p>Saper comprendere e rispondere a questionari su semplici brani descrittivi e narrativi, comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, compilare griglie e semplici schede, completare e creare brevi dialoghi e messaggi su traccia.</p> <p>Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il</p>

			lessico ad esse pertinente, anche operando con modelli linguistici standard.
<b>BLOCCHI TEMATICI UDA ( primo e secondo quadrimestr e)</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materia li</b>
<b>1.Riequilibr io Apprendim enti</b>	<i>Wh questions, past simple regular and irregular verbs, present perfect (ever, never, just, already, yet ), present perfect continuous, if clause, reported speech, conditionals Vocabulary inserito nei training tests relativo ai tests 1 e 2 del libro in uso dagli alunni “Preliminary for Schools - Trainer 2”</i>	Dedurre significati e strutture da contesti linguistico- comunicativi; Riflettere sulle strutture linguistico-grammaticali; Essere capace di ascoltare e capire gli interlocutori in brevi conversazioni; Essere capace di interagire con altre persone ponendo e/o rispondendo a domande; Rivedere e riutilizzare lessico; usare strategie di compensazione nella produzione in L2; Riflettere sul proprio apprendimento linguistico e relative strategie  ”	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall’inse gnante</li> <li>○ Altro (specifica re)</li> </ul>

<p><b>2. Module 1</b></p> <p><b>WHAT YOU EAT AND HOW</b></p> <p><b>Unit 1</b></p>	<p><b>A good start: breakfast – Tips to be health</b></p> <p><b>Lunch break: what is better than a sandwich?</b></p> <p><b>Get ready for dinner! : dinner habits through centuries</b></p> <p><b>Table manner</b></p> <p><b>A Healthy BBQ</b></p> <p><b>Diets</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Vegetarianism</b></li> <li>• <b>Mediterranean Diet</b></li> </ul> <p><b>On the job</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>The Europass C.V.</b></li> <li>• <b><a href="https://www.livecareer.co.uk/templates/cv/restaurant-bar/bartender-template">https://www.livecareer.co.uk/templates/cv/restaurant-bar/bartender-template</a></b></li> </ul> <p><b>Aree lessicali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Food</b></li> <li>• <b>Working Places</b></li> <li>• <b>Equipment</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Saper comprendere e decodificare testi informativi</i></li> <li>• <i>Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro</i></li> <li>• <i>Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore</i></li> <li>• <i>Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi relativo ad argomenti di settore</i></li> <li>• <i>Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore</i></li> <li>• <i>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento</i></li> <li>• <i>Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato</i></li> <li>• <i>Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di strutture</i></li> <li>• <i>Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ YouTube</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
---	---	---	---

<p><b>3.Exam Toolkit</b> testo per la preparazione e delle prove invalsi</p> <p><b>4.Mangiare bene e vivere in maniera salutare</b></p> <p>5. Argomenti comuni con diritto</p> <p><b>6.IN THE KITCHEN &amp; ON THE TABLE</b></p> <p>Uda trasversale di ED. Civica: La costituzione al centro dell'Europa</p>	<p><b>Attività di Reading utilizzando le tecniche di skimming e scanning</b></p> <p><b>attività di Listening</b></p> <p><b>Eating disorders</b> <b>Fast food vs Slow food</b> <b>Slow food</b> <b>Nutrients</b> <b>Sustainability</b></p> <p><b>SWOT</b> <b>Marketing mix</b></p> <p><b>Technology in the kitchen</b> <b>Cook and chill</b> <b>Blast chillers</b> <b>Induction ranges</b> <b>Food safety precautions</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>HACCP</b></li> </ul> <p><b>Aree lessicali</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Food</b></li> <li>• <b>Health</b></li> </ul>	<p><i>Saper comprendere e decodificare testi informativi</i></p> <p>Saper cercare notizie online</p> <p>Saper relazionare utilizzando un lessico specifico</p> <p>-Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo</p> <p>-Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un Orizzonte europeo e tecnico specifico</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
--	---	---	---

***Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe***

La classe, eccetto qualche elemento, si è mostrata abbastanza rispettosa delle regole scolastiche e disponibile al dialogo educativo. Un gruppetto di alunni, seppure a vari livelli, ha partecipato con interesse ed impegno alle lezioni; ha dimostrato di essere in grado di effettuare collegamenti interdisciplinari in modo autonomo e critico ed ha raggiunto un discreto livello sul piano delle conoscenze e delle competenze. Qualche alunno, invece, meno costante e motivato, ha partecipato al dialogo scolastico in maniera superficiale e frammentaria. La classe ha raggiunto un livello ,mediamente, più che sufficiente.

**Scheda Disciplinare**

MATERIA: <b>MATEMATICA</b>		DOCENTE: <b>NESTOLA STEFANO</b>		A.S. <b>2023/2024</b> Classe <b>5 A</b>	
Testi e materiali		Dispense/appunti digitali, Video lezioni, Libro di testo			
Metodologia Attiva		<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lezioni partecipate</li> <li>○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento</li> <li>○ Misure compensative e dispensative</li> <li>○ Piattaforme IPEOA BR - Gsuite for Education (Google Classroom)</li> <li>○ Piattaforma : ripemat.altervista.org - TEST DI MATEMATICA</li> </ul>			
Valutazione		<p><i>indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni);</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento</li> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze</li> </ul>			
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Imparare ad imparare</li> <li>2. Progettare</li> <li>3. Comunicare</li> <li>4. Collaborare e partecipare</li> <li>5. Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>6. Risolvere problemi</li> <li>7. Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>8. Acquisire ed interpretare l'informazione</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Equazioni di primo e di secondo grado.</li> <li>• Disequazioni di primo e di secondo grado.</li> <li>• Il Piano cartesiano.</li> <li>• La retta e sua rappresentazione grafica.</li> <li>• Problemi relativi alla retta.</li> <li>• Le Funzioni e le loro proprietà.</li> <li>• Dominio di funzioni intere, fratte e irrazionali</li> <li>• Gli zeri di una funzione e il suo segno</li> <li>• Concetto intuitivo di limite finito e infinito</li> <li>• Calcolo della derivata prima di una funzione intera</li> <li>• Grafico di una funzione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Risolvere equazioni e disequazioni di 1° e 2° grado</li> <li>• Risolvere sistemi di 1° e 2° grado</li> <li>• Risolvere semplici problemi e valutare le soluzioni</li> <li>• Analizzare grafici comprendendone il significato</li> <li>• Utilizzare software di matematica dinamica "geogebra"</li> <li>• Saper disegnare un grafico di una semplice funzione razionale intera o fratta</li> </ul>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche in forma grafica.</p> <p>Utilizzare i concetti e i <b>modelli</b> delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare <b>situazioni problematiche</b> elaborando opportune soluzioni.</p> <p>Utilizzare il <b>linguaggio e i metodi</b> propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative</p>		

			e quantitative.
<p><b>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</b></p> <p>Gli studenti e le studentesse hanno mostrato un atteggiamento generalmente positivo nei confronti della materia, ma molti di loro hanno evidenziato una partecipazione discontinua al dialogo educativo. Le ore di matematica sono state svolte nella quinta ora del mercoledì e nella settima ora del giovedì e del venerdì e per diversi motivi, molti argomenti non si sono potuti trattare, pertanto il programma non è stato svolto completamente.</p> <p>Il profilo della classe risulta eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali. Alcuni allievi hanno adottato un metodo di studio mnemonico-ripetitivo, che non sempre garantisce una comprensione sicura delle competenze richieste. Una scarsa applicazione domestica ha impedito il pieno raggiungimento degli obiettivi programmati in merito alle conoscenze e alle competenze. Complessivamente si può giudicare “globalmente sufficiente” il bagaglio culturale acquisito.</p>			

Scheda Disciplinare		
MATERIA : <b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	DOCENTE: STOPPA PASQUALE	a.s.2023/2024 Classe 5 <sup>^</sup> sez A
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Lezioni partecipate</b></li> <li>○ <b>Attività di laboratorio</b></li> <li>○ <b>Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li>○ <b>Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>Misure compensative e dispensative</b></li> <li>○ <b>Piattaforme IPEOA BR:</b> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION</li> <li><b>Altro (specificare):</b> Gsuite for Education (Google Classroom)</li> <li>○ <b>Interazione</b></li> </ul>	

		Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<p><i>Indicatori di profitto</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</li> <li>○ colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;</li> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> </ul>	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza alfabetica funzionale - competenza digitale -competenza imprenditoriale. - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali -	Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Funzione nutrizionale dei principi nutritivi.</li> <li>• Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie.</li> <li>• Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</li> <li>• Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare.</li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni.</li> <li>• La salute e il benessere nei luoghi di lavoro.</li> <li>• Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un</li> </ul>	Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela</li> <li>• Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.</li> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Gestire i rischi connessi al lavoro.</li> <li>• Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</li> </ul>	Competenza alfabetica funzionale - competenza digitale -competenza imprenditoriale. - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali -

	<p>prodotto e sicurezza alimentare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• I rischi connessi al settore ristorativo</li> <li>• Certificazioni di qualità e Sistema HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.</li> <li>• Redigere un piano di HACCP</li> </ul>	
<p><b>BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p>	<p><b>Abilità</b></p>	<p><b>Risorse/Materiali</b></p>
<p><b>1.</b> IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare.</li> <li>• Classificazione sistematica e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni :agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari, loro caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione.</li> <li>• Criteri di qualità degli alimenti. Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>• Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.</li> <li>• Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche</li> <li>• Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti.</li> <li>• Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. Redigere un piano di HACCP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>

<p>2. <b>SOSTENIBILTA':</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tipologie dietetiche:Dieta MediterraLa dieta Nordica ,dieta vegetariana e altri come modelli alimentari sostenibili</li> <li>• I marchi di qualità e la promozione dei prodotti italiani</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>
<p>3. <b>FAMIGLIA E SOCIETA': salute e benessere</b></p>	<p>La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza- alimentazione durante l' allattamento- alimentazione nell'età evolutiva, età adulta e senile.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete.</li> <li>• Obesità: cause, classificazione, dietoterapia.</li> <li>• Malattie da carenza, dietoterapia.</li> <li>• Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia</li> <li>• La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari.</li> <li>• La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici.</li> <li>• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona.</li> <li>• Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> </ul>

***Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe***

Gli alunni, in presenza, si sono perlopiù comportati in maniera corretta e responsabile dimostrando una discreta acquisizione delle regole di comportamento. L'attenzione in classe e la partecipazione alle attività sono state costanti per la maggior parte della classe. L'impegno nello studio domestico non è sempre stato costante. Un buon gruppo ha mostrato buona autonomia e l'acquisizione di un metodo di studio quasi sempre efficace e produttivo.

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Laboratorio di Enogastronomi asett. Cucina	DOCENTE : UGENTI SALVATORE	a.s.2023/2024 Classe V sez A
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali  Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	<input checked="" type="checkbox"/> Lezioni partecipate <input checked="" type="checkbox"/> Attività di laboratorio <input checked="" type="checkbox"/> Partecipazione ad attività extra curriculari <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Attività di recupero – sostegno – potenziamento</li> <li><input type="checkbox"/> Misure compensative e dispensative</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Piattaforme IPEOA BR Gsuite for Education ( Google Classroom)</li> </ul> <input checked="" type="checkbox"/> Interazione: dispense tematiche/project works, chat, restituzione deglielaborati corretti tramite posta elettronica, videolezioni MEET	
Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</li> <li><input type="checkbox"/> esercitazioni INVALSI</li> <li><input type="checkbox"/> test a tempo con auto punteggio;</li> <li><input type="checkbox"/> verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</li> <li><input type="checkbox"/> project works (elaborazione semplici prodotti multimediali);</li> <li><input type="checkbox"/> colloqui e verifiche orali</li> </ul>	

	<p><i>Indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ frequenza scolastica in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza</li> <li>○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza;</li> <li>○ puntualità nel rispetto delle scadenze;</li> <li>○ altro (specificare)</li> </ul>		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
<p><b><u>5</u></b> <b><u>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</u></b></p> <p><b><u>6</u></b> <b><u>competenza in materia di cittadinanza</u></b></p> <p><b><u>7</u></b> <b><u>competenza imprenditoriale</u></b></p>	<p>Conoscere i prodotti del territorio, le tecniche di catering e banqueting, i differenti tipi di menù, le intolleranze alimentari, il sistema HACCP, i marchi di qualità, la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro, software del settore, lessico e fraseologia del settore</p>	<p>Realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per tipologia di eventi, simulare eventi di catering e banqueting, realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari, simulare un piano HACCP, riconoscere i marchi di tutela, utilizzare lessico e fraseologia di settore</p>	<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi di accoglienza turistico alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, tutela della salute, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
<p><b>Unità di ripetizione</b> <b>La politica degli acquisti</b></p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Programmazione e definizione delle specifiche dei prodotti e dei canali di approvvigionamento. La gestione delle merci. Il ricevimento merci e lo stoccaggio.</p>	<p><b>Abilità</b></p> <p>Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di una corretta gestione. Saper calcolare quando e quanto acquistare. Definire i criteri di scelta dei prodotti e dei fornitori. Saper gestire le merci all'interno di una struttura ristorativa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>

<b>Unità 1</b> <b>La forza del territorio</b>	Caratteristiche di prodotti del territorio. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 2</b> <b>Marchi di qualità e altre tutele alimentari</b>	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 3</b> <b>I prodotti tipici italiani</b>	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 4</b> <b>Realizzare un menu</b>	Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Progettare menu per tipologia di eventi.	Predisporre i 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. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>

<b>Unità 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari</b>	Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Predisporre i 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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 6 La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro</b>	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 7 Il sistema HACCP</b>	Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 8 Il servizio di catering e di banqueting</b>	Tecniche di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>
<b>Unità 9 I software per il settore ristorativo</b>	Software di settore Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi..	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ libro di testo parte digitale</li> <li>○ risorse online</li> <li>○ materiali prodotti dall'insegnante</li> <li>○ Altro (specificare)</li> </ul>

***Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe***

La classe ha sempre mostrato un più che sufficiente interesse, impegno, partecipazione e collaborazione. Si sottolinea che alcuni allievi hanno comunque svolto tutte le attività. Il profilo della classe è risultato quasi eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali. Dal punto di vista del profitto, risultano confermate le valutazioni iniziali: ad un gruppo di alcuni elementi dalle performances più brillanti, si affianca il resto della classe dalle prestazioni più modeste. Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una costante applicazione durante le lezioni. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato, si è riusciti a svolgere l'intero programma indicato all'inizio dell'anno. Il comportamento si è mantenuto sempre corretto nel corso dell'anno scolastico, Complessivamente si può giudicare "mediamente discreto" il bagaglio culturale acquisito.

Scheda Disciplinare		
MATERIA : <b>Laboratorio di enogastronomia settore Sala e Vendita</b>	DOCENTE: <b>Teodoro Aprile</b>	a.s.2023/2024 Classe <b>V</b> sez <b>A</b>
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Lim Mappe e schemi (al fine di favorire l'inclusione dei ragazzi con disabilità).	
Metodologia Attiva	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X Lezioni partecipate</b></li> <li>○ Attività di laboratorio</li> <li>○ <b>X Partecipazione ad attività extra curricolari</b></li> <li>○ <b>X Attività di recupero – sostegno – potenziamento</b></li> <li>○ <b>X Misure compensative e dispensative</b></li> <li>○ <b>X Piattaforme IPEOA BR</b></li> </ul> DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION <b>Altro ( specificare): email</b> Gsuite for Education ( Google Classroom) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X Interazione</b></li> </ul> Gsuite for Education (Google Classroom) Dispense tematiche/Relazioni- restituzione degli elaborati tramite posta elettronica	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X</b> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni);</li> <li>○ esercitazioni INVALSI</li> <li>○ <b>X</b> Osservazioni sul comportamento di lavoro (partecipazione, impegno, metodo di studio, ecc.);</li> <li>○ <b>X</b> verifiche e prove scritte in modalità (strutturate e/o semi</li> </ul>	

		<p>strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X</b> Relazioni (elaborazione semplici o prodotti multimediali);</li> <li>○ <b>X</b> colloqui e verifiche orali</li> </ul> <p><i>indicatori di partecipazione</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>X</b> frequenza scolastica</li> <li>○ <b>X</b> svolgimento di compiti di apprendimento</li> <li>○ altro ( specificare)</li> <li>○ <b>X</b> Puntualità nel rispetto delle scadenze</li> </ul>	
<b>Competenze Chiave Europee</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Competenze di disciplina</b>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Competenza digitale.</b></li> <li>2. <b>Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale</b></li> <li>3. <b>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.</b></li> <li>4. <b>Competenza in materia di cittadinanza.</b></li> <li>5. <b>Competenza imprenditoriale.</b></li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Caratteristiche delle aziende enogastronomiche;</li> <li>– Modalità di produzione e utilizzo di vini, birre e vini speciali;</li> <li>– Principi di enologia.</li> <li>– Normative nazionali e comunitarie di settore relative alla sicurezza e alla tutela ambientale.</li> <li>– Organizzazione e programmazione della produzione.</li> <li>– Il riconoscimento della qualità degli alimenti attraverso i marchi e l’etichetta.</li> <li>– Tecniche avanzate di sala;</li> <li>– L’organizzazione e programmazione degli eventi speciali.</li> <li>– Organizzazione e programmazione delle risorse umane.</li> <li>– Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento;</li> <li>– Riconoscere le diverse tecniche di vinificazione;</li> <li>– Classificare vini e birre in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione;</li> <li>– Utilizzare le attrezzature della sala per il servizio delle varie tipologie dei vini.</li> <li>– Riconoscere le diverse qualità di birra e il loro servizio.</li> <li>– Simulare la realizzazione di buffet e banchetti;</li> <li>– Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore anche in lingua straniera.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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.</li> <li>– Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>– Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</li> <li>– Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>– Utilizzare il patrimonio</li> </ul>

			lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali. – Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
<b>BLOCCHI TEMATICI (primo e secondo quadrimestre) UDA 1</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>UDA di approfondimento blocchi tematici anno precedente</b>	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa. La produzione del vino La Birra La qualità degli alimenti L'associazione Slow Food Gli eventi speciali: catering e banqueting. Gli stili di servizio Normative alla sicurezza e alla tutela della salute. Normativa HACCP e normativa di tutela ambientale DLGS 81/08.	Riconosce e classifica le aziende enogastronomiche e il suo organigramma di settore. Riconoscere le nuove tendenze di ristorazione. Riconoscere un vino sapendo leggere l'etichetta. Classificare le birre in base all'origine e alla modalità di produzione. Saper promuovere i prodotti tipici come valore aggiunto dell'attività enogastronomica. Saper come allestire gli spazi, effettuare la mise en place e svolgere il servizio di sala per buffet, banchetti ed eventi speciali in relazione alla domanda. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute. Rispetta le norme HACCP e di sicurezza ambientale e tutela la salute.	X libro di testo "Sala e Vendita per Cucina" ALMA Editore PLAN parte digitale, power point. X materiali prodotti dall'insegnante X Risorse online
<b>UDA 2</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>ENOLOGIA E SOMMELLERIE</b>	•La legislazione vitivinicola •La tutela dell'origine geografica dei vini	•Distinguere e descrivere le diverse tipologie di vini •Classificare i vini in base al loro utilizzo e alle modalità di	X libro di testo "Sala e Vendita per Cucina" ALMA Editore PLAN parte

	<ul style="list-style-type: none"> <li>•L'etichettatura del vino</li> <li>•La composizione chimica del vino</li> <li>•Caratteristiche organolettiche del vino</li> <li>•Principi di analisi sensoriale del vino</li> <li>•La degustazione: gli esami visivo, olfattivo e gusto-olfattivo</li> <li>•Principi di abbinamento del vino con le principali pietanze</li> <li>•Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</li> </ul>	<p>produzione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Eseguire analisi sensoriali del vino</li> <li>•Procedere correttamente alla degustazione del vino</li> <li>•Illustrare le modalità di degustazione</li> <li>•Riconoscere le caratteristiche organolettiche del vino attraverso le tecniche di degustazione</li> <li>•Individuare i principi di abbinamento cibo-vino</li> <li>•Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<p>digitale, power point.</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X Risorse online</p>
<b>UDA 3</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>
<b>LE BEVANDE MISCELATE I DISTILLATI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•La distillazione</li> <li>•I distillati: materie prime e processo produttivo, classificazione, linee guida per il servizio</li> <li>•Le bevande miscelate: definizione e classificazione</li> <li>•La codificazione IBA</li> <li>•Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail</li> <li>•Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali</li> <li>•Individuare attrezzature e utensili per la preparazione e il servizio di bevande</li> <li>•Distinguere e descrivere i distillati</li> <li>•Classificare e riconoscere le principali tipologie di bevande miscelate, con particolare riferimento ai cocktail ufficiali IBA</li> <li>•Utilizzare le tecniche di miscelazione di cocktail nazionali e internazionali</li> <li>•Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera</li> </ul>	<p>X libro di testo "Sala e Vendita per Cucina" ALMA Editore PLAN parte digitale, power point.</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X Risorse online</p>
<b>UDA 4</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Risorse/Materiali</b>

<p style="text-align: center;"><b>IL MENU E LE CARTE</b></p>	<p>Principali tipi di menu e carte</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>•Criteri di elaborazione e personalizzazione di menu e carte</li> <li>•Carta dei vini</li> <li>•Tecnica e attrezzature per la cucina di sala e il flambé.</li> <li>•La comanda</li> <li>•Software di settore.</li> <li>•Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Progettare menu e carte rispettando le regole gastronomiche, le esigenze della clientela e le dinamiche del mercato</li> <li>•Riconoscere il ruolo del menu</li> <li>•Individuare i fattori che determinano l'elaborazione di un menu</li> <li>•Definire menu adeguati alle tipologie di ristorazione</li> <li>•Elaborare menu e carte, in funzione di tipicità, stagionalità e target dei clienti</li> <li>•Elaborare menu in relazione alle necessità dietologiche, nutrizionali e culturali della clientela</li> <li>•Progettare menu per tipologia di eventi</li> <li>•Sapere la tecnica per eseguire piatti alla lampada.</li> <li>•Simulare l'uso di tecniche per la presa della comanda.</li> <li>•Utilizzare l'informatica nelle aziende di ristorazione.</li> </ul>	<p>X libro di testo "Sala e Vendita per Cucina" ALMA Editore PLAN parte digitale, power point.</p> <p>X materiali prodotti dall'insegnante</p> <p>X Risorse online</p>
--	---	--	--

***Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe***

La classe ha evidenziato un buon interesse alla disciplina. Non sempre lo studio domestico è stato adeguato da parte di un piccolo gruppo di allievi, ma a ciò hanno spesso rimediato con un discreto impegno e interesse dimostrati in classe durante le attività laboratoriali.

Gli alunni si sono comportati in maniera corretta e responsabile dimostrando una buona acquisizione delle regole di comportamento, ben motivati al dialogo e alla partecipazione scolastica.

**DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO**

**DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE**

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
2. Programmazioni dipartimenti didattici (sito IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
3. Fascicoli personali degli alunni
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Stato)
5. Verballi consigli di classe e scrutini
6. Sintesi impianto programmatico Cdc

## APPENDICE NORMATIVA

- Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24, 22 marzo 2024.
  - d.m. n.1095 del 2019
  - d.m. 769 del 2018

**Il presente documento si intende elaborato in osservanza al principio ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, nota al MIUR PROTOCOLLO.U.0010719.21-03-201 diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative. Tanto nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.** Brindisi, maggio 2024

Letto e sottoscritto, i docenti componenti del Consiglio di Classe.

Patrizia MIANO	
Alessandra ORSINI	
Laura DE MARCO	
Gianluca VANTAGGIATO	
Stefano NESTOLA	
Pasquale STOPPA	
Salvatore UGENTI	
Pasquale MONOPOLI	
Teodoro APRILE	
Gianni CHIMIENTI	
Saverio PERRONE	
Monica MARINI	
Claudia BASSO	

Il Dirigente Scolastico  
*Cosimo Marcello Castellano*