



***Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e
l'Ospitalità Alberghiera***

con Istituto Professionale di Stato per le Attività Agricole
"FEDERICO DI SVEVIA"
86039 Termoli



Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2

Tel. 0875-706582 Fax. + 0875 706582
E-Mail: cbrh010005@istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it
C.F. 91019170702

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO di CLASSE

V A

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Indirizzo – Enogastronomia

a.s. 2024 - 2025



Sommario

1. PREMESSA	2
2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA	2
3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	3
4. OBIETTIVI RAGGIUNTI	4
5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E CONTINUITÀ.....	5
6. CREDITO SCOLASTICO	6
7. INDICAZIONE SUGLI ESAMI.....	6
8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	8
9. EDUCAZIONE CIVICA.....	10
10. CONOSCENZE, ABILITA', COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI	12
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	12
DISCIPLINA: STORIA	13
DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE E MICROLINGUA	15
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	18
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	23
DISCIPLINA: MATEMATICA.....	25
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	26
DISCIPLINA: RELIGIONE	27
DISCIPLINA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	28
ALLEGATI	29
ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO	30
ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA	37
ALLEGATO 3 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA.....	41
ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO (art.22 comma 3 dell'O.M. 67 del 31/03/2025).....	44
IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	45

1. PREMESSA

Il seguente documento, destinato alla Commissione esaminatrice dell'Esame di Stato, redatto ai sensi dell'art.17, comma 1, del D.lgs. 62/2017 così come richiama l'art. 10 dell'O.M. n°67 del 31 marzo 2025, riporta informazioni mirate sulla classe VA di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – Profilo “Enogastronomia”. Esso è di orientamento per la definizione dei materiali e dei criteri per la conduzione del colloquio.

2. PROFILO IN USCITA: ENOGASTRONOMIA

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi¹, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo che fa riferimento al Codice Ateco2 I-56 ed è declinato secondo la Classificazione delle Professioni che riporta i seguenti codici NUP3: 5.2.2.1 - 5.2.2.1.0 - 5.2.2.2 - 5.2.2.2.1 – 5.2.2.2.2 - 5.2.2.2.3

RISULTATI DI APPRENDIMENTO SPECIFICI DELL'INDIRIZZO

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017 comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

¹ I risultati di apprendimento sono elencati al punto 1.1 dell'allegato A) alle Linee guida (decreto direttoriale n.1400 del 25 settembre 2019) di cui al D.I. n.92 del 24 maggio 2018.

² Codici con cui l'Istat classifica le diverse attività economiche del nostro Paese.

³ Nomenclatura delle Unità Professionali

- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

3. COMPOSIZIONE E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. A è composta da 15 alunni, 4 ragazze e 11 ragazzi provenienti dalla quarta classe dello scorso anno scolastico, non vi sono alunni trasferiti, né alunni ripetenti.

La provenienza degli studenti è eterogenea, essi sono quasi tutti pendolari e originari delle regioni limitrofe. La classe è composta da un gruppo eterogeneo di alunni, per interessi, stili di apprendimento e livelli di maturazione personale. Nel corso dell'anno scolastico, il gruppo ha mostrato complessivamente un atteggiamento collaborativo e un comportamento rispettoso, nei confronti di compagni, docenti e delle regole scolastiche. Sono stati comunque affrontati, in alcuni casi, episodi di distrazione o demotivazione, gestiti attraverso il dialogo educativo, la valorizzazione delle risorse positive del gruppo classe, interventi educativi mirati e talvolta, con il coinvolgimento delle famiglie. Dal punto di vista didattico, la classe ha raggiunto nel complesso buoni risultati, pur con differenze nei livelli di apprendimento e nei ritmi di acquisizione. La maggior parte degli alunni ha consolidato le competenze previste nelle diverse discipline, mostrando progressiva autonomia e capacità di applicare conoscenze e strategie. Alcuni studenti, invece, hanno evidenziato fragilità che sono state affrontate attraverso interventi mirati di recupero, individualizzazione e personalizzazione. Dal punto di vista disciplinare la classe, durante il triennio scolastico, ha mostrato un comportamento generalmente corretto e rispettoso delle regole della convivenza civile, partecipando con interesse ed impegno costante a tutte le attività proposte, con un clima sereno e collaborativo che ha favorito un efficace svolgimento delle attività didattiche. Alcuni studenti hanno raggiunto livelli di eccellenza, mentre per altri è stato necessario pianificare percorsi di consolidamento e sostegno, anche in relazione a specifici bisogni educativi. Tutti gli allievi sono in possesso dell'attestato di qualifica di "Operatore preparazione pasti" conseguito al terzo anno del corso di studi. Una buona parte degli alunni ha anche già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, insieme alle esperienze di stage in Italia e all'estero, possono considerarsi un valore aggiunto alle competenze scolastiche, professionali e relazionali.

La frequenza scolastica è risultata nel complesso regolare per la maggior parte dei discenti. Alcuni casi di assenze prolungate e di frequenza discontinua, debitamente giustificate tramite certificato medico, non hanno compromesso significativamente il percorso formativo, grazie al supporto costante del Consiglio di Classe. In conclusione, nel triennio, la classe ha mostrato un'evoluzione positiva, sia sotto il profilo didattico che relazionale, ha maturato un'identità progressivamente più consapevole e coesa, affrontando con impegno crescente il percorso formativo. La classe si avvia alla conclusione del proprio percorso scolastico con un buon livello di maturità, per affrontare l'Esame di Stato e la prosecuzione degli studi o l'inserimento nel mondo del lavoro. Nel corso del triennio la classe non ha avuto continuità didattica per alcune discipline come si evince dalla tabella inserita al punto 6 del presente documento. Tuttavia il Consiglio di Classe ha attivato strategie adeguate al fine di agevolare il percorso educativo-didattico della classe.

La documentazione relativa agli eventuali alunni con BES è presente in protocollo riservato agli atti della scuola.

4. OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze sono state assimilate dagli alunni in misura differenziata ma complessivamente positiva, in base alla partecipazione e all'impegno nelle attività didattiche. Gli studenti hanno acquisito un insieme articolato di conoscenze teoriche e tecnico- pratiche relative alla cultura enogastronomica, alla scienza dell'alimentazione, alla sicurezza alimentare, all'organizzazione dei servizi e alla gestione aziendale. Hanno dimostrato una buona padronanza dei fondamenti culturali, scientifici ed economici che caratterizzano il settore, con attenzione anche all'evoluzione dei trend alimentari, delle tecniche culinarie e alla sostenibilità. Un certo numero di alunni possiede in maniera discreta i contenuti di tutte le discipline; l'acquisizione degli argomenti trattati è adeguata; la restante parte conosce i contenuti essenziali, spesso in maniera mnemonica, presenta alcune lacune legate alle carenze pregresse, all'inadeguatezza del metodo di studio e all'applicazione discontinua. In particolare, per l'area linguistica, alcuni allievi, presentano alcune carenze a livello grammaticale, lessicale ed espressivo. Per la rimanente parte dei discenti, il livello è da considerarsi invece soddisfacente. Per l'area logico-matematica gli allievi possiedono conoscenze di base diversificate; una parte della classe conosce in modo appropriato gli elementi fondanti della disciplina, la restante parte possiede conoscenze mnemoniche e superficiali. Per l'area tecnico-professionale e giuridico-economica, la classe ha raggiunto, in generale, un discreto livello di apprendimento. Alcuni studenti si sono distinti per l'acquisizione di una più che soddisfacente conoscenza degli argomenti trattati, per alcuni invece, sono state rilevate alcune difficoltà nell'utilizzo del linguaggio specifico e nell'acquisizione delle conoscenze.

ABILITÀ

Gli allievi hanno maturato abilità operative nell'ambito della produzione e presentazione di piatti, nella gestione delle risorse e dei processi di lavoro, nell'utilizzo delle attrezzature professionali e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. L'acquisizione delle abilità tecnico- pratiche, specifiche delle discipline tecnico professionali, risultano complessivamente soddisfacenti. Hanno sviluppato competenze comunicative efficaci per relazionarsi con clienti, colleghi e fornitori anche in lingua straniera in maniera più che sufficiente. Un piccolo gruppo è in grado rielaborare e creare collegamenti autonomamente, interagisce in lingua straniera anche in contesti professionali e utilizza i linguaggi specifici delle singole discipline. Alcuni alunni invece, rilevano incertezze, hanno bisogno di essere guidati nella scelta di strategie comunicative adeguate e riportano le conoscenze acquisite in contesti semplici. In ambito linguistico e storico letterario la maggior parte dei discenti è in grado di analizzare e produrre testi di diversa tipologia, alcuni tuttavia, necessitano di essere guidati nel fare confronti e collegamenti e nel rielaborare i contenuti. Nelle simulazioni e nelle esperienze di laboratorio, quasi tutti gli alunni, hanno dimostrato complessivamente, capacità organizzative, precisione esecutiva e attenzione ai dettagli.

COMPETENZE

La maggior parte degli alunni, ha consolidato competenze trasversali e professionali utili per l'inserimento nel mondo del lavoro o per il proseguimento degli studi nel settore. Gli alunni sono in grado di lavorare in team, di gestire situazioni complesse con spirito di iniziativa e problem solving, di pianificare attività produttive e di applicare conoscenze interdisciplinari nella risoluzione di casi reali. Un gruppo di allievi è in grado di considerare in modo critico fatti ed eventi e ha maturato capacità logico – deduttive, tuttavia, permane un piccolo numero di discenti, che necessita di essere guidato nella scelta delle strategie più appropriate. Quasi tutti gli alunni integrano le competenze professionali con quelle linguistiche e comunicative. Le esperienze di PCTO (Percorsi

per le Competenze Trasversali e l’Orientamento) hanno contribuito a migliorare e rafforzare il legame tra teoria e pratica, migliorando negli alunni più incerti, l’autonomia, il senso di responsabilità e la consapevolezza delle dinamiche professionali.

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO	NUMERO ORE	SCRITTO/ORALE/PRATICO
AREA COMUNE		
LINGUA ITALIANA	4	S. O.
STORIA	2	O.
MATEMATICA	3	S. O.
1 ^A LINGUA- INGLESE	2	S. O.
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	P.
RELIGIONE	1	
AREA DI INDIRIZZO		
2 ^A LINGUA- FRANCESE	3	S. O.
MICROLIGNUA - INGLESE	1	O.
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	4	S. O.
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	S. O.
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE ENOGASTRONOMIA	8* (6+2)	P.
ORE COMPLESSIVE	34	

* di cui n. 1 in compresenza con Scienza e cultura dell'alimentazione.

* di cui n.1 in compresenza con Diritto e Tecniche amministrative .

5. IL CONSIGLIO DI CLASSE: COMPOSIZIONE E CONTINUITÀ

DOCENTE	DISCIPLINE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
DI CANDILO FRANCO CAMILLO	Italiano e Storia	No	No	Sì
RUSSI CORRADO COSTANTINO	Matematica	No	No	Sì
IANIRI PASQUALINA	Lingua Inglese/ Microlingua inglese	Sì	Sì	Sì
SCALERA DANIELA	Lingua Francese	Sì	Sì	Sì
LAPORTA GAETANA	Scienza e cultura dell'Alimentazione	Sì	Sì	Sì
CIAMARRA ANTONELLA	Diritto e Tecniche Amministrative	Sì	Sì	Sì
SANTILLI MAURIZIO	Laboratorio di Enogastronomia	Sì	Sì	Sì
LAMANDA GABRIELE	Scienze motorie e sportive	Sì	Sì	Sì
OCCHIONERO LUCIA	Religione	Sì	Sì	Sì
CAPECCE FRANCESCA	Inclusione	Sì	Sì	Sì
ZEOLLA ANTONELLO	Inclusione	No	No	Sì
DI GIACOMO GIUSEPPINA	Attività alternativa alla religione cattolica	No	No	Sì

6. CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 11 dell'O.M. n°67 del 31/03/2025:

1. il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per la classe terza, tredici per la classe quarta e quindici per la classe quinta;
2. il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico, sulla base della tabella di cui all'allegato A del d. lgs. 62/2017.

7. INDICAZIONE SUGLI ESAMI

Ai sensi degli articoli 19, 20, 22 dell'O.M. n°67 del 31/03/2025 le prove d'esame di cui all'articolo 17 del d.lgs. 62/2017 sono costituite da:

- Una prima prova scritta nazionale che accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato.
- Una seconda prova scritta che, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, verte sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Si tratta di un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. n°164 del 15/05/2022);
 - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i di indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'Istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, con le specificità del PTOF e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale dell'Istituto, costituendo tracce delle prove d'esame con le modalità di cui ai commi 5, 6 dell'art. 20 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025.

- Un colloquio disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e che ha finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento di esso si tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

In seguito alla pubblicazione dell'O.M. n°67 del 31 marzo 2025, gli studenti sono stati informati sulle modalità di svolgimento delle prove d'esame. Sono state effettuate simulazioni scritte e orali conformi alle indicazioni ministeriali secondo il seguente calendario:

- simulazione della prima prova scritta di lingua italiana in data 17/03/2025 e in data 28/04/2025, di cui si allegano griglie di valutazione (Allegato 1);
- simulazione della seconda prova scritta in data 25/02/2025 e in data 13/05/2025 di cui si allegano copia e griglia di valutazione (Allegato 2, 3);
- simulazione del colloquio d'esame in data 06/05/2025, di cui si allega un esempio di materiale (Allegato 4). Nella simulazione di esso ci si è attenuti all'art.22 dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025 ed è stata così scandita:
 - a) analisi di un documento (*immagine*) scelto dalla commissione e tratto dai seguenti Nodi Concettuali:

- **La Tipologie dietetiche, alimentazione equilibrata ed indagini statistiche collegate**
- **Promozione del territorio: il Made in Italy, le certificazioni di qualità e il marketing turistico**
- **Storia e cultura italiana tra il XIX e XX secolo**
- **sicurezza del cliente, il protocollo HACCP, la tracciabilità e la rintracciabilità**
- **L'evoluzione culturale dell'alimentazione nell'ultimo secolo**
- **Tipologie di ristorazione: catering, banqueting e ristorazione commerciale**

- b) esposizione, con una breve relazione o un lavoro multimediale, delle esperienze fatte nell'ambito dei PCTO;
- c) dimostrazione da parte del candidato di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di Educazione Civica.

L'O.M. n. 67/2025 prevede all'art. 3, c. 1, che in caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi il consiglio di classe dovrà assegnare in sede di scrutinio finale un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

Tale novità, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l'art. 13 del D.lgs. n. 62/2017, viene recepita anche nel presente Documento del 15 maggio: l'elaborato da presentare e discutere davanti alla Commissione costituisce un elemento utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame.

Per quanto concerne la definizione della tematica oggetto dell'elaborato, si ricorda che essa "viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali" (O.M. n. 67/2025, art. 3, c. 1).

L'elaborato aggiuntivo mira a valutare la capacità dello studente di riflettere sulla propria condotta e sulle tematiche di cittadinanza attiva e solidale.

- Le tematiche ritenute più in linea per lo svolgimento dell'elaborato sono le seguenti:
- La partecipazione democratica e i diritti dei cittadini.
- Il volontariato e la costruzione di comunità inclusive.
- La lotta contro le disuguaglianze e la promozione dell'uguaglianza.
- Il rispetto per l'ambiente e la sostenibilità.
- Analisi dei principi fondamentali della Costituzione italiana.
- Il valore della democrazia e dei diritti umani.
- La responsabilità individuale e collettiva.

È importante che lo studente svolga una riflessione critica sul proprio comportamento, collegandolo ai principi della cittadinanza attiva e solidale.

Per quanto concerne la discussione dell'elaborato, questo verrà presentato e analizzato dal candidato durante l'esposizione relative alle competenze di Educazione Civica (indicatore "capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali").

Per la valutazione della discussione dello stesso si utilizzerà la griglia di valutazione del colloquio orale (All. A dell'O.M. n. 67 del 31/03/2025).

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

I percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento, previsti dal D.lgs. n. 77 del 2005 e così ridenominati dall'art. 1, co. 784, della L. n. 145 del 2018, pur non essendo richiesti per l'ammissione all'esame del corrente anno scolastico, sono oggetto di discussione durante il colloquio ai sensi dell'art. 22 dell'O.M. 67 del 31/03/2025. Nel corso del colloquio il candidato dimostra di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Nel corso del triennio l'Istituto prevede e realizza percorsi con la finalità di fornire agli allievi, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, avvicinando le ore di studio e formazione in aula con le ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro esperienza "sul campo" e superare il divario "formativo" tra mondo del lavoro e mondo della scuola. Tali attività sono state svolte, oltre che in ambito regionale, anche a livello nazionale, con stage professionali in regioni italiane come la Valle d'Aosta, durante il periodo invernale.

I percorsi sono progettati, attuati, verificati e valutati, sotto la responsabilità dell'istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni e protocolli d'intesa con le imprese, con le associazioni di rappresentanza, con le Camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, con gli enti pubblici e privati, disponibili ad accogliere gli studenti per periodi di apprendimento in situazione lavorativa.

L'analisi del PCTO, compito del Consiglio di classe, contribuisce alla valutazione delle discipline specifiche e delle competenze trasversali, all'attribuzione del voto di comportamento, nonché del credito scolastico.

Come previsto dalle Linee guida per l'orientamento, adottate con Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, è stato introdotto l'E-portfolio quale strumento di supporto all'orientamento, a disposizione degli studenti sulla Piattaforma Unica-Istruzione. Tale strumento risulta utile ad integrare, in un solo spazio digitale, i servizi esistenti, nonché quelli nuovi, finalizzati ad accompagnare gli studenti nel percorso di crescita, con l'obiettivo di supportarli a fare scelte consapevoli e a far emergere e coltivare i loro talenti.

La novità di inserire almeno un "Capolavoro", che rappresenti la crescita in competenze degli alunni, ha permesso un impegno di riflessione e autovalutazione da parte dello studente di tutto il percorso scolastico. Nel "Curriculum dello studente" confluiranno tutte le esperienze più significative e le certificazioni eventualmente conseguite, nonché il "Capolavoro" e le competenze acquisite.



ATTIVITÀ INTEGRATIVE NELL'AMBITO DEL PCTO

Attività a carattere formativo

- Progetto AVIS: incontri con i rappresentanti dell'associazione e relative attività di volontariato.
- Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" di Margherita Ferri.
- Attività "Gruppo sportivo": partecipazione al Torneo di ping pong e pallavolo organizzato dalla scuola.
- Webinar- tecniche di utilizzo del sifone
- Webinar- CBT cottura a bassa temperature
- Progetto celiachia

Attività di orientamento in uscita

- Incontro Orientativo con Esperti del settore enogastronomico e turistico.
- Incontro con la FIC
- Laboratorio formativo " Faremo Impresa"- Camera di Commercio del Molise
- Partecipazione alla giornata nazionale dell'Università presso UNIMOL
- Partecipazione ad attività inerenti l'Open day d'Istituto.
- Incontro con LIONS convegno allergie e intolleranze alimentari.
- Incontro Guardia di Finanza
- Incontro con l'Esercito.
- Incontro con ITS Academy.
- Partecipazione a Molise in fiera
- Incontro con rappresentanti Alma – Scuola internazionale di cucina italiana.

9. EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'educazione civica è stato sviluppato sulla base della programmazione concordata in sede dei Dipartimenti e che si articola su due nuclei concettuali e titoli:

UDA EDUCAZIONE CIVICA - Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale	
Nucleo concettuale:	Sviluppo economico e sostenibilità
TITOLO	Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale
Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)	Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.
Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. - Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. - Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio.
UDA ED. CIVICA - CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO	
Nucleo concettuale	La Costituzione
TITOLO	CITTADINI CONSAPEVOLI NEL MONDO
Competenze (ex Linee guida del 07/09/2024)	<p>Competenza n. 1: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale ...</p> <p>Competenze n. 2: Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali</p>
Obiettivi di apprendimento (ex Linee guida del 07/09/2024)	<ul style="list-style-type: none"> - Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. - Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di

Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.

L'insegnamento dell'Educazione Civica è stato svolto con il seguente quadro orario:

DISCIPLINA	I QUADRIMESTRE	II QUADRIMESTRE	TOTALE
Diritto e tecniche amm.ve	6	6	12
Italiano	2	-	2
Storia	-	4	4
Inglese	-	4	4
Francese	-	4	4
Materia prof. di indirizzo: enogastronomia	4	4	8
Tot.	12	22	34

L'insegnamento è stato oggetto di valutazioni periodiche e finali. La verifica degli apprendimenti è avvenuta attraverso osservazioni sistematiche atte a rilevare il comportamento dell'alunno nei confronti del percorso didattico-educativo, in termini di impegno e partecipazione, nonché attraverso verifiche formali di diversa tipologia: prove scritte, orali, a risposta aperta e/o chiusa, compiti di realtà, risoluzioni di problemi, lavori individuali e in team. La valutazione ha tenuto conto dei progressi realizzati in itinere, della partecipazione, della regolarità nello studio e nell'impegno in classe e a casa, per valorizzare ogni aspetto del percorso dell'allievo, la sua crescita, l'autonomia, l'attitudine al lavoro individuale e di gruppo, e soprattutto l'acquisizione della consapevolezza civica nei suoi diversi ambiti. Tutte le valutazioni sono state effettuate sulla base delle griglie: quella specifica per educazione civica ed una relativa ad atteggiamenti/comportamenti approvate in sede di Collegio dei docenti di ottobre 2024. Il percorso di Educazione Civica si è articolato in coerenza con i nodi tematici sviluppati nelle singole discipline e soprattutto con le attività a carattere formativo e culturale promosse dal nostro Istituto.

Per le Conoscenze, Abilità e Competenze specifiche si rimanda alle singole discipline.

10. CONOSCENZE, ABILITÀ, COMPETENZE RAGGIUNTE E CONTENUTI DISCIPLINARI

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: FRANCO DI CANDILO

Libro di testo: A. Roncoroni, M. M. Cappellini, E. Sada, *La mia nuova letteratura 3. Dall'Unità d'Italia a oggi*, Milano, C. Signorelli Scuola, 2024;

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni hanno raggiunto gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno scolastico in maniera differente, sia nell'ambito linguistico che in quello storico-letterario: un nutrito numero di alunni ha recepito gli aspetti essenziali della letteratura italiana in maniera approfondita evidenziando un ottimo livello di apprendimento in relazione ai contenuti sia storico-letterari che linguistici, un altro nutrito gruppo di alunni ha colto i concetti fondamentali della disciplina in maniera discreta, solo un esiguo numero di alunni li ha appresi in maniera sufficiente. E' da evidenziare nella classe la presenza di alcuni allievi che, per impegno e interesse dimostrato verso la materia, hanno raggiunto un eccellente livello di apprendimento in relazione sia ai contenuti storico-letterari che linguistici.

ABILITÀ

Per quanto riguarda le competenze storico-letterarie la maggior parte degli allievi è in grado di analizzare testi di diversa tipologia in maniera approfondita, di effettuare confronti e collegamenti tra scrittori e poeti e nel rielaborare i contenuti in maniera autonoma e personale. Solo un ristretto gruppo di allievi, avendo qualche difficoltà a problematizzare, necessita di essere guidato nella rielaborazione dei contenuti.

COMPETENZE

La maggior parte degli alunni riesce ad analizzare testi letterari e non letterari in maniera adeguata, a contestualizzarli in riferimento al periodo storico-letterario e all'ambito economico-sociale, anche se non tutti sono in grado di avere una visione adeguatamente critica e problematica dei temi affrontati. Qualcuno, pur riuscendo ad analizzare i testi in modo discreto, trova difficoltà nel cogliere gli aspetti critici e problematici delle tematiche trattate, avendo bisogno, per farlo, di essere guidato.

CONTENUTI

Tra Ottocento e Novecento: Naturalismo e Verismo - G. Verga - Il Simbolismo francese - Il Decadentismo - G. D'Annunzio - G. Pascoli - Le Avanguardie e il Futurismo - F. T. Marinetti - Il romanzo europeo del primo Novecento (cenni) - I. Svevo - L'Ermetismo - G. Ungaretti - E. Montale - La Resistenza e l'olocausto: P. Levi

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: FRANCO DI CANDILO

Libro di testo: V. Calvani, *La storia intorno a noi. Il Novecento e oggi*, A. Mondadori Scuola, 2024

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La maggior parte degli alunni evidenzia una conoscenza completa e approfondita degli argomenti: oltre a riconoscere i fenomeni storico-sociali riesce anche a porli in una prospettiva diacronica e sincronica e ad esporli con sicurezza e proprietà di linguaggio. Solamente un ristretto numero di alunni coglie in maniera semplice e sufficiente gli eventi manifestando talvolta qualche incertezza.

ABILITA'

La maggior parte degli alunni è in grado di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari manifestando anche la capacità di esprimere valutazioni autonome. Pochi alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti, limitandosi ad un'esposizione semplice degli eventi e, per argomentare, hanno bisogno di essere guidati.

COMPETENZE

La maggior parte degli alunni sa analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno storico utilizzando un lessico disciplinare appropriato; è in grado inoltre di rielaborare autonomamente i fenomeni storici studiati e di operare collegamenti interdisciplinari sia dal punto di vista sincronico che diacronico. Un esiguo numero di alunni riesce a riferire i contenuti essenziali della disciplina, sanno applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici e le sanno sintetizzare solo se opportunamente guidati.

CONTENUTI

L'Italia industrializzata e imperialista – L'Europa verso la guerra - La Prima guerra mondiale – Una pace instabile – La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin- Mussolini, “inventore” del fascismo – 1929: la prima crisi globale – Il nazismo - La Seconda guerra mondiale – La “guerra parallela” dell'Italia - L'Italia repubblicana.

EDUCAZIONE CIVICA

Conoscenze: Gli alunni evidenziano una conoscenza approfondita degli argomenti svolti, riuscendo ad esporli con sicurezza e proprietà di linguaggio. Soltanto alcuni alunni manifestano qualche incertezza nell'esposizione.

Abilità: Gli alunni sono in grado di rielaborare autonomamente i temi affrontati e di operare collegamenti interdisciplinari, manifestando capacità di esprimere valutazioni autonome sui diversi



argomenti. Solo alcuni alunni rivelano incertezze nel rielaborare criticamente i contenuti limitandosi ad un'esposizione semplice e poco approfondita degli argomenti.

Competenze: La maggior parte degli alunni sa analizzare le cause, gli effetti e le trasformazioni di un fenomeno sociale cogliendo la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, socio-economici, scientifici argomentando in modo appropriato. Un gruppo è in grado, inoltre, di rielaborare autonomamente gli argomenti trattati e di operare collegamenti interdisciplinari anche in riferimento all'attualità. Alcuni alunni, invece, riescono a riferire solo i contenuti essenziali, argomentando le proprie riflessioni solo se opportunamente sollecitata e guidata.

Contenuti: Il cambiamento climatico e le sue implicazioni; Storia dell' Unione europea.

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA INGLESE E MICROLINGUA
DOCENTE: PASQUALINA IANIRI

Libro di testo: Mastering Cooking and Service Autore: G. Morris, A. Smith, Ed. Eli La Spiga;
materiale ciclostilato e mappe concettuali

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Nel complesso i discenti conoscono le strutture morfo-sintattiche di base della lingua, il lessico professionale e i contenuti della micro-lingua e dimostrano di aver acquisito i nuclei fondanti della disciplina in modo efficace. Tuttavia le conoscenze sono state assimilate dagli stessi a livelli diversi, in base al grado di interesse, di attenzione, di partecipazione e di impegno. Si distinguono quindi diversi allievi con un buon grado di completezza, alcuni con conoscenze più che sufficienti. Per altri le conoscenze sono sufficientemente raggiunte e l'approccio è di tipo mnemonico.

ABILITÀ

Alcuni discenti sono in grado di esprimere e argomentare le proprie opinioni con spontaneità e fluency nell'interazione su argomenti generali e professionali, altri necessitano di essere guidati nell'uso di strategie nell'esposizione orale. La maggior parte di essi è in grado di comprendere in modo sufficiente testi orali e scritti in lingua standard, cogliendone le idee principali, alcuni, se guidati, sanno cogliere i dettagli, sforzandosi di esprimere il proprio punto di vista.

COMPETENZE

Diversi allievi sono in grado di comprendere in modo pienamente autonomo un testo in lingua sia orale che scritto. Alcuni riescono ad esprimersi con un linguaggio appropriato e corretto, anche se non del tutto corretto dal punto di vista formale, altri allievi sanno esprimersi in modo preciso e adeguato al contesto ed alla situazione e sanno integrare adeguatamente le competenze professionali con quelle linguistiche, sanno valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sanno lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico schede tecniche e mappe, documentare le attività individuali. Alcuni di essi applica le conoscenze acquisite e le abilità in modo semplice.

CONTENUTI

Nutrients: macronutrients and micronutrients, HACCP, HACCP Principles, Food contamination, batteria, Food safety and Food quality, Risks and preventive measures, Food preservation, Healthy eating, The Mediterranean diet and the food pyramid, Alternative diets - vegetarian diet: lacto-ovo, vegan, fruitarian and rawfood diets, Food allergies and intolerances, Banqueting and buffet. What is a menù, menu format, different types of menus, sustainability , global and sustainable system, fast Food and slow Food.

Educazione civica: the history of European Union and its Insitutions .

DISCIPLINA: LINGUA E CULTURA FRANCESE
DOCENTE: SCALERA DANIELA

Libro di testo: C. Duvallier – SUBLIME ENOGASTRONOMIE – Pierre Bordas et Fils/ Eli Éditions

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha acquisito le conoscenze in maniera differenziata, pochi alunni hanno una conoscenza sufficiente delle strutture linguistiche, del lessico generale e professionale e dei temi trattati e sanno operare raccordi interdisciplinari. Il resto della classe non ha conseguito le conoscenze di base necessarie per operare in maniera autonoma e interdisciplinare.

ABILITÀ

Pochi alunni interagiscono efficacemente in contesti generali e professionali, mentre la maggior parte della classe ha bisogno di continuo supporto nello scegliere e utilizzare strutture linguistiche e lessico adeguato alla situazione comunicativa. Solo alcuni comprendono adeguatamente testi di cultura generale ed enogastronomici. La presentazione orale di menu, piatti, prodotti e l'interazione simulata con la clientela risultano essere globalmente sufficiente per una parte degli alunni, non adeguata per gli altri. La produzione scritta invece rivela ancora lacune nella struttura del testo e nel rispetto delle regole morfosintattiche per quasi tutta la classe.

COMPETENZE

La classe padroneggia la lingua francese in ambiti generali e professionali in maniera diversificata e ciò in conseguenza dei livelli differenziati di acquisizione delle conoscenze e delle abilità e dell'impegno profuso nelle attività in classe e nello studio personale.

Pochi alunni integrano adeguatamente le competenze linguistiche e professionali intervenendo efficacemente nelle situazioni comunicative di riferimento. Il resto della classe con difficoltà individua e utilizza gli strumenti di comunicazione più appropriati.

CONTENUTI

Les produits de la pêche: poissons, mollusques et crustacés. Les catégories de poisson. Les principes nutritifs. Les parties du poisson et l'habillage. Recettes et menus à base de poisson.

Les œufs et leur utilisation en cuisine : parties, valeur nutritionnelle, conservation, préparations culinaires.

Les corps gras et les beurres

Les beurres composés, préparation et utilisation

Le fromage : Les phases de production, les types de lait. Les familles de fromage français et italiens. La composition d'un plateau de fromages. La coupe du fromage. Les principes nutritifs. Recettes et menu à base de fromages.

La pâtisserie: la brigade de pâtisserie les ingrédients, les équipements, les ustensiles, les recettes, la carte des desserts.

EDUCAZIONE CIVICA



CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Les institutions de l'U.E. La citoyenneté européenne Les institutions de la France.	Riconoscere che la cittadinanza garantisce i diritti umani e sociali, contestualmente afferma i doveri a cui i cittadini sono chiamati. Conoscere il patrimonio culturale del Paese di nuova appartenenza e sapere interagire con le istituzioni.	Essere consapevoli del valore della cittadinanza e del coinvolgimento sociale attraverso la partecipazione attiva alla vita comunitaria.

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA
DOCENTE: ANTONELLA CIAMARRA

Libro di testo: TUTTO COMPRESO VOL.3– Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva - Autori F. Cammisa, P. Matrisciano, M. Micelli, Ed. Scuola & Azienda

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenze

Tutti gli alunni della classe hanno raggiunto un livello di conoscenze adeguato per ciò che concerne: la definizione, le caratteristiche e le dinamiche del mercato turistico e per gli aspetti relativi al Marketing (con specifico riguardo soprattutto al marketing mix), la presentazione delle Filiere agroalimentari (differenza tra filiere lunghe e corte e caratteristiche distintive, prodotti a km 0), le funzioni del business plan, con i suoi elementi fondamentali. Per tutte le conoscenze di cui si è detto, si rileva la presenza di tre gruppi di alunni: il primo gruppo (il meno numeroso) conosce in maniera sufficiente tutti i contenuti; il secondo gruppo (il più numeroso) ha raggiunto un livello di conoscenze discreto degli argomenti in oggetto; l'ultimo ha padronanza di tutti gli argomenti e conosce e utilizza correttamente il linguaggio giuridico economico relativo.

Abilità

Per ciò che concerne le abilità conseguite, si segnalano livelli differenti: la maggioranza degli alunni ha conseguito una più che sufficiente capacità di distinguere gli elementi caratterizzanti le filiere (lunghe o corte), individuare i prodotti a kilometro 0, analizzare il mercato turistico, comprendere l'importanza della sostenibilità nel turismo. Un ridotto numero riesce solo se guidato dal docente.

Buona parte della classe ha conseguito una discreta capacità di individuare le tecniche di marketing, di comprendere ed effettuare la segmentazione del mercato, il targeting ed il posizionamento, di redigere un piano di marketing e individuare fasi e procedure per redigere un business plan. La restante parte riesce a individuarle e riconoscerle in maniera semplice effettuando collegamenti definiti in contesti noti. Il livello è, in ogni caso, per questi, più che sufficiente.

Competenze

Una piccola parte della classe ha fatto rilevare qualche difficoltà nel: rielaborare criticamente e in maniera personale un piano di marketing, cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni.

Gli obiettivi in merito alle competenze prevedevano il saper organizzare un discorso coerente, in forma corretta e con l'utilizzo di un linguaggio adeguato. Questo obiettivo è stato osservato attraverso l'esposizione orale dei contenuti (che ha consentito la verifica della padronanza del linguaggio tecnico economico specifico e delle capacità critiche personali): in riferimento a questo obiettivo una parte di alunni ha dimostrato ottima padronanza del linguaggio tecnico specifico e buone capacità critiche personali, molti hanno dimostrato un livello più che adeguato, solo una piccola parte ha fatto rilevare un livello appena sufficiente, sia per l'utilizzo del linguaggio tecnico economico specifico, che per capacità critiche personali.

Contenuti

UNITA' 1- Capitolo 2: DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO: Un cambiamento epocale - Le nuove tendenze del turismo - Il potere del consumatore - Turismo e mercato turistico - La domanda turistica - L'offerta turistica - Internet e gli strumenti telematici - La sostenibilità del turismo.

UNITA' 2- IL MARKETING: Le funzioni di marketing. -L'analisi di mercato - Le ricerche di mercato - La segmentazione del mercato - Il Targeting e posizionamento -Il Marketing mix- Il prodotto- Il prezzo - La politica di distribuzione - La politica di promozione - Il processo di web marketing- Il piano di marketing: gli obiettivi e la struttura del marketing plan- L'analisi SWOT- L'analisi della situazione esterna di marketing - L'analisi della situazione interna di marketing - Il planning e il controllo-

UDA 3- IL MARKETING TERRITORIALE- Capitolo 2: I prodotti a a chilometri zero- Vantaggi e svantaggi -la Normativa italiana

UNITA' 5 LA NORMATIVA DI SETTORE -Le filiere agroalimentari - La classificazione delle filiere - Forme di commercializzazione della filiera corta - I marchi di qualità.

UNITA' 4 GESTIONE STRATEGICA, BUDGET E BUSINESS PLAN: Il business plan: destinatari, sezioni, criteri di definizione- Parte descrittiva (contenuti)- Parte numerico quantitativa (cenni)

EDUCAZIONE CIVICA

Con riferimento alle nuove linee guida di educazione civica del 07/09/2024, sono state sviluppate due UDA, una per quadrimestre:

- nel primo è stato sviluppato il nucleo concettuale "Sviluppo economico e sostenibilità" con il seguente focus "**Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale**"

Conoscenze: Possibili conseguenze economiche del cambiamento climatico; Iniziative economiche contro il cambiamento climatico: tutti gli alunni hanno acquisito le conoscenze relative con livelli diversi anche a seconda delle conoscenze di base, del linguaggio tecnico economico e delle diverse sensibilità all'argomento.

Abilità: tutti gli alunni sono in grado di identificare le cause del cambiamento climatico e di indicare le possibili iniziative a riguardo; una buona parte della classe in maniera critica e approfondita.

Competenze: Buona parte della classe comprendono l'importanza della crescita economica, gli atteggiamenti e comportamenti volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Argomenti: Contenuto dell'opuscolo della Banca d'Italia "Educazione finanziaria alla sostenibilità ambientale": Si sente tanto parlare di cambiamento climatico, ma che cos'è e quali sono le sue cause? - Quali sono le possibili conseguenze economiche del cambiamento climatico - Secondo il Panel di esperti delle Nazioni Unite, come si possono limitare i cambiamenti climatici (con esclusione del tasso di sconto sociale) - Perché è difficile attuare delle politiche per il clima? - Ma che cos'è esattamente un bene pubblico - Chi se ne deve occupare? - Quali sono le iniziative economiche contro il cambiamento climatico?

- nel secondo è stato sviluppato il nucleo concettuale "Costituzione" con il seguente focus "**Cittadini consapevoli nel mondo**"



Conoscenze: tutti gli alunni conoscono la storia della nascita dell'Unione europea, i valori fondanti, gli organi che la costituiscono, i paesi aderenti, le procedure di adesione, i criteri di ammissibilità, le modalità di recesso unilaterale, le fonti del diritto europeo (diritto primario e secondario, con particolare riguardo alla differenza tra direttive e regolamenti), conoscono i principi fondamentali della Costituzione italiana, nonché gli articoli relativi al titolo III Rapporti economici (dal 35 al 40)

Abilità: tutti gli alunni sanno collocare l'esperienza individuale in un sistema di regole basato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione e dall'appartenenza alla UE, una buona parte in maniera completa e critica.

Competenze: tutti gli alunni sanno esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale e sanno collocare l'esperienza individuale in un sistema più ampio che includa gli organismi sovranazionali, con particolare riguardo all'UE.

Argomenti: Costituzione italiana artt. 1- 12; artt. 35-40; l'UE: breve storia; valori fondanti; organi, Paesi aderenti; procedure di adesione e criteri di ammissibilità; procedure di recesso unilaterale; fonti del diritto europeo.

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
DOCENTE: MAURIZIO SANTILLI

Libro di testo: **PERCORSI DI CUCINA E PASTICCERIA TRIENNIO + RICETTARIO**

Volume unico Autori ALMA, Ed. PLAN

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La classe 5° A evidenzia un discreto livello di socializzazione sia nei rapporti interpersonali, sia nei confronti dei docenti e dell'istituzione scolastica. La classe risulta divisa in due gruppi differenti non sempre affiatati; Tutti gli alunni hanno tenuto un comportamento corretto, alcuni allievi hanno partecipato in modo attivo e costruttivo al dialogo educativo. Dal punto di vista didattico il profilo della classe è omogeneo. La didattica laboratoriale favorisce lo sviluppo delle competenze nell'intero percorso formativo. Nel quinto anno, in particolare, la risoluzione di casi e l'organizzazione di progetti in collaborazione con il territorio e con le imprese del settore, contribuisce all'orientamento degli studenti nella prospettiva della transizione al mondo del lavoro o dell'acquisizione di ulteriori specializzazioni o titoli di studio a livello post secondario. L'articolazione dell'insegnamento di "Laboratorio di servizi enogastronomici" – in conoscenze e abilità è di seguito indicata quale orientamento per la progettazione didattica del docente in relazione alle scelte compiute nell'ambito della programmazione collegiale del Consiglio di classe.

Conoscenze

Tutti gli alunni della classe hanno raggiunto un livello di conoscenze adeguato per ciò che concerne le conoscenze delle tradizioni locali e loro innovazioni, l'organizzazione del personale di settore, le tecniche di banqueting, le intolleranze alimentari, la gestione del sistema HACCP, i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.

Per ciò che concerne invece gli aspetti tecnici, il lessico di settore nonché la gestione della ristorazione, si rileva la presenza di tre gruppi di alunni: il primo gruppo (il meno numeroso) conosce in maniera sufficiente tutti i contenuti; il secondo gruppo (il più numeroso) ha raggiunto un livello di conoscenze discreto degli argomenti in oggetto; l'ultimo ha padronanza di tutti gli argomenti e conosce e utilizza correttamente il linguaggio tecnico, gli strumenti e le attrezzature di settore.

Abilità

Per ciò che concerne le abilità conseguite, si segnalano livelli differenti, partendo dalla sufficienza fino ad un livello ottimo. Solo qualche alunno necessita di supporto al fine di provare a superare le carenze rilevate.

In generale gli alunni hanno conseguito una discreta capacità di realizzazione di prodotti con materie prime tipiche del territorio. Organizzare il servizio banqueting attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi. Realizzare prodotti funzionali alle esigenze della clientela con problemi e intolleranze alimentari. Operare nel rispetto del piano di HACCP. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute. Utilizzare lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.

Tutti gli alunni hanno, invece, conseguito piena ed autonoma e discreta capacità di apportare alla ricetta originale di un prodotto, variazioni personali, con attenzione all'evoluzione del gusto e della ristorazione classica all'innovativa, fornire spiegazioni tecniche e motivazioni culturali relative al prodotto finito

Competenze

Una piccola parte della classe ha fatto rilevare qualche difficoltà nel: rielaborare criticamente e in maniera personale un piano di fattibilità relativo alla progettazione di una nuova impresa, cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni, adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati (valorizzando i prodotti tipici), redigere relazioni tecniche e documentare le attività relative a situazioni professionali, utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle varie attività, individuare ed applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali. Gli obiettivi in merito alle competenze prevedevano, infine, la conoscenza dei prodotti alimentari e i criteri che indicano la qualità di un prodotto, analisi sensoriali di alcuni prodotti. Conservare correttamente i prodotti. Saper scegliere le materie prime in base alle proprietà organolettiche, al loro valore nutrizionale e bilanciarle in funzione del prodotto finito. Fornire spiegazioni tecnico-scientifiche che si verificano nella ristorazione, saper organizzare un discorso coerente, in forma corretta e con l'utilizzo di un linguaggio adeguato. Quest'ultimo obiettivo è stato osservato attraverso l'esposizione orale dei contenuti (che ha consentito la verifica della padronanza del linguaggio tecnico specifico e delle capacità critiche personali): in riferimento a questo obiettivo una parte di alunni ha dimostrato buona padronanza del linguaggio tecnico specifico e buone capacità critiche personali, molti hanno dimostrato un livello comunque adeguato, sia per il corretto utilizzo di un linguaggio tecnico economico specifico, che per capacità critiche personali.

Contenuti

MODULO 1: l'Arte Bianca e Panificazione con piccola Pasticceria Dolce e Salata.

MODULO 2: Tecniche di Confezionamento Creativo dei Piatti

MODULO 3: Il Banqueting & Catering

MODULO 4: Lo Sviluppo del Menù e la Nomenclatura .

MODULO 5: La Cultura Enogastronomica Internazionale "l'etnia gastronomica"

MODULO 6: I Prodotti Alimentari e Innovativi

MODULO 7: La sostenibilità Alimentare

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: GAETANA LAPORTA

Libro di testo: Scienza e cultura dell'alimentazione

Autore A. MACHADO Ed. Poseidonia Scuola

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli allievi complessivamente hanno appreso una buona parte dei saperi fondamentali della Scienza e cultura dell'alimentazione. Un gruppo di allievi si distingue per interesse, impegno e partecipazione e ha acquisito una completa e approfondita conoscenza degli argomenti trattati. Un piccolo gruppo conosce i contenuti essenziali della disciplina, in alcuni casi con un approccio generalmente mnemonico accettabile.

ABILITA'

Le abilità acquisite di valutazione critica, analisi sintesi, e rielaborazione personale sono essenziali per una parte della classe, per un ampio numero invece si attestano ad un livello discreto. Un gruppo di studenti evidenzia sicurezza e autonomia, è in grado di riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nelle varie fasce di età e in condizioni patologiche, individua gli alimenti alla base delle più diffuse allergie e intolleranze alimentari, è in grado di riconoscere le possibili cause di contaminazioni degli alimenti.

COMPETENZE

Gran parte della classe possiede le competenze programmate e da acquisire nell'arco del quinquennio. Alcuni di loro mostrano totale autonomia nella acquisizione, applicazione, individuazione, interpretazione e valutazione delle problematiche riguardanti la Scienza dell'Alimentazione e la sua applicazione pratica; sono in grado inoltre, di porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alle problematiche inerenti l'igiene e la sicurezza alimentare, alla predisposizione di menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche, dimostrando di utilizzare con padronanza il linguaggio specifico. Un piccolo gruppo di studenti sa applicare le conoscenze acquisite in situazioni semplici, necessita di una guida continua nell'affrontare le varie situazioni e nell'utilizzo corretto del lessico disciplinare.

CONENUTI

La sicurezza alimentare: la filiera agroalimentare alimentare, tipologie di filiera, la tracciabilità e rintracciabilità, la qualità totale di un alimento, le certificazioni di qualità, le frodi alimentari.

Il sistema HACCP: igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, il sistema di autocontrollo HACCP, "le fasi e i principi, norme legislative.

La contaminazione degli alimenti: contaminazioni chimiche, contaminazioni fisiche, contaminazioni biologiche. Le principali tossinfezioni alimentari. Cenni di parassitosi (esempi di tenie o vermi).

I metodi di conservazione degli alimenti e i principali additivi alimentari: le cause di alterazione degli alimenti; i metodi fisici; i metodi chimici; i metodi chimico-fisici e biologici. I prodotti di

gamma. La conservazione con i metodi chimici artificiali: gli additivi alimentari, la funzioni degli additivi, la classificazione, il rischio per la salute: il test della DGA, gli additivi si leggono in etichetta.

La cottura degli alimenti: gli effetti positivi, gli effetti negativi, la modificazione dei nutrienti in seguito alla cottura.

I nuovi prodotti alimentari: alimenti arricchiti, alleggeriti, funzionali, i novel food, gli OGM e le biotecnologie, i rischi degli alimenti OGM, gli alimenti biologici. Gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (ADAP o FSG), gli integratori alimentari, la classificazione NOVA degli alimenti

La dietetica: alimentazione equilibrata in funzione delle diverse necessità fisiologiche e nutrizionali: la dieta nell'età evolutiva, dell'adolescente, dell'adulto secondo le indicazioni L.A.R.N. e le linee guida (CREA) per una sana e corretta alimentazione

Le tipologie dietetiche: la dieta mediterranea, la piramide della dieta mediterranea, la dieta sostenibile, la doppia piramide alimentare e ambientale, le tipologie di diete vegetariane, la dieta macrobiotica.

Le allergie alimentari e le intolleranze alimentari: le differenze, l'intolleranza al lattosio, la celiachia, la diagnosi e la dietoterapia. Gli allergeni nell'etichetta alimentare. Procedure da attivare.

L'alimentazione in situazioni patologiche: i fattori di rischio, la prevenzione e la dietoterapia nelle malattie cardiovascolari (MCV): l'aterosclerosi, l'ipertensione;

Contenuti da svolgere dal 15 maggio al termine delle lezioni:

Gli elementi di dietoterapia: obesità, diabete mellito

L'alimentazione e i tumori: lo stile di vita e il rischio tumorale; la prevenzione, le sostanze protettive presenti negli alimenti, i fitocomposti.

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: CORRADO COSTANTINO RUSSI

Libro di testo: M. Bergamini, G. Barozzi, A. Trifone, *Matematica in cucina, in sala, in albergo*, vol. per il secondo biennio e quinto anno, Zanichelli Editore.

Oltre al libro di testo sono stati utilizzati i seguenti strumenti di lavoro: mappe, schemi, software Geogebra, fonti statistiche online

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

La classe ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico interesse sufficiente verso la disciplina. Gli alunni hanno partecipato in maniera attiva e proficua alle lezioni e ognuno ha dato il proprio contributo, anche se con comportamenti diversi.

In aula si è attivato il peer to peer, che ha portato ad una buona condivisione delle conoscenze. Ciononostante solo una parte della classe ha ottenuto risultati adeguati; nella restante permangono difficoltà logico – deduttive, nonché lacune pregresse che hanno compromesso la quantità di argomenti trattati.

ABILITÀ

In relazione al grafico di una funzione, gli alunni sanno identificarne il dominio, l'insieme delle immagini, le intersezioni con gli assi, il segno, la simmetria.

Lo studio di funzione a partire dalla sua espressione analitica, utilizzando gli strumenti di calcolo risulta essenziale.

Per quanto concerne probabilità e statistica, gli studenti sanno calcolare indicatori di posizione centrale e variabilità, leggere grafici ed interpretare tabelle, risolvere semplici problemi basati su connettivi logici di base.

COMPETENZE

Gli alunni sono in grado di analizzare semplici situazioni reali e tradurle in modelli matematici.

Non tutti gli studenti è in grado di analizzare e sintetizzare le problematiche affrontate.

CONTENUTI

Disequazioni (di secondo grado, fratte, irrazionali). Definizione di funzione, funzioni reali e loro classificazione, dominio di funzioni algebriche, codominio, individuazione del dominio dal grafico.

Intersezione della funzione con gli assi cartesiani (funzioni intere e razionali fratte di grado non superiore al secondo), individuazione dal grafico dei punti di intersezione.

Positività di una funzione, studio del segno di una funzione (intere e razionali fratte), rappresentazione sul piano degli intervalli di positività e negatività.

Simmetria di una funzione. Rappresentazione del grafico di una funzione dati: il dominio, il segno, le intersezioni con gli assi cartesiani, la simmetria

Lettura del grafico di una funzione: dominio, intervalli di positività e negatività, intersezioni con gli assi, simmetrie. Statistica: il linguaggio della statistica, le fonti, rilevazioni totali e campionarie, distribuzioni di frequenze assolute, relative e percentuali, rappresentazioni grafiche, indici di posizione centrale (media, moda e mediana), indici di variabilità (varianza, deviazione standard, campo di variazione).

Approfondimenti su indagini campionarie tratte dal sito <https://www.epicentro.iss.it/passi/>

Probabilità: gli eventi e la probabilità, l'evento contrario, la probabilità della somma logica di eventi, la probabilità del prodotto logico di eventi

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: GABRIELE LAMANDA

Libro di testo: A. Rampa, M. C. Salvetti - *Energia Pura - Fit For School* -VOLUME UNICO+DVD
Juvenilia editore

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Le conoscenze teoriche sugli argomenti sotto elencati risultano essere discrete: il tipo di abbigliamento da utilizzare durante l'attività motoria, i principi fondamentali della sicurezza in palestra, le finalità delle esercitazioni svolte in particolare relativamente ad una fase di avviamento motorio, le fondamentali nozioni di una sana alimentazione, la terminologia specifica di base della disciplina, la finalità degli esercizi svolti, il riconoscere le difficoltà e accettare le indicazioni dell'insegnante, le regole principali di diversi giochi sportivi, il rispetto dell'avversario.

Apprezzabile è la conoscenza che dimostrano di avere sulle principali regole delle discipline trattate, elementi tecnici essenziali, il codice del fair play.

ABILITÀ

La maggior parte degli alunni sono in grado di discutere ordinatamente gli argomenti trattati, di applicare i comportamenti base per la gestione di emergenze e di pericolo, di collaborare durante le prove simulate di evacuazione, di mantenere in sicurezza gli ambienti utilizzati assumendo comportamenti responsabili, Di sapersi muovere avendo percezione dei propri limiti mantenendo un comportamento equilibrato dal punto di vista fisico ed emotivo. Di sperimentare risposte motorie adeguate alle richieste e gestendo i segmenti corporei in modo indipendente e combinato organizzando i propri movimenti nello spazio e nel tempo e lavorando in gruppo, eseguendo in modo adeguato alle proprie capacità i principali fondamentali del gioco.

COMPETENZE

A seguito del lavoro svolto la maggior parte degli alunni sono in grado di utilizzare le proprie conoscenze per: gestire con efficacia gli schemi motori del correre, saltare, lanciare, misurare le diverse prestazioni, interagire correttamente con l'ambiente attraverso la pratica motoria, autogestire una fase di riscaldamento generale, adattandola ai diversi contesti ambientali, utilizzare le tecniche sportive acquisite, riconoscere i propri limiti e potenzialità, mettere in atto comportamenti equilibrati e rispettosi.

CONTENUTI

Norme di sicurezza generali e relative all'ambiente palestra, norme igieniche in relazione alla pratica sportiva, principi di una corretta alimentazione.

Attività motorie individuale

Esercizi a carico naturale

Esercizi di opposizione e resistenza a coppie

Esercizi attivi e passivi per la mobilità, Stretching

Esercizi e giochi di velocità

Esercizi con piccoli attrezzi

Percorsi

Esercizi e andature per l'indipendenza segmentaria

Esercizi di equilibrio dinamico

Giochi di situazione

Esercizi di pre-acrobatica

Giochi sportivi.

DISCIPLINA: RELIGIONE
DOCENTE: LUCIA OCCHIONERO

Libro di testo: SOLINAS L., La Vita Davanti A Noi. Percorso Irc per Ist. Prof. Ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera, Vol Unico, SEI Editrice, Torino 2018

OBIETTIVI RAGGIUNTI

CONOSCENZE

Gli alunni conoscono a grandi linee: I concetti fondamentali di antropologia cristiana alla luce della cultura contemporanea; la concezione cattolica e quella laica dei vari significati dell'amore; l'attenzione particolare che la Chiesa rivolta alla difesa della vita dal suo concepimento al termine naturale; i principi della bioetica e le varie correnti di pensiero in ambito bioetico; i diritti umani e i principi della Dottrina sociale della Chiesa; la presenza della religione cattolica nella società contemporanea in un contesto di pluralismo culturale e religioso e nella prospettiva di un dialogo costruttivo; la differenza tra le varie religioni.

ABILITÀ

La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti abilità:

Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, e dialogando in modo aperto, libero e costruttivo con altri sistemi di significato.

Individuare il rapporto tra coscienza, libertà e verità delle scelte morali.

riflettere sul rapporto tra libertà e responsabilità, coscienza e legge alla luce della riflessione cristiana.

Valutare il messaggio cristiano in riferimento all'esigenza dell'agire etico.

Riuscire a comprendere le varie problematiche che sottendono il concetto e l'esperienza della vita, argomentare in modo sufficiente le scelte etico-religiose proprie e altrui.

Conoscere la concezione cristiana-cattolica del matrimonio e della famiglia e confrontarsi con altri tipi di unioni riconosciuti dalle leggi statali.

Saper discriminare il fine vita cristiano con le altre religioni e filosofie religiose.

COMPETENZE

La classe alla fine dell'anno scolastico ha raggiunto le seguenti competenze:

sviluppare un senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale; cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura del lavoro e della professionalità; utilizzare consapevolmente le fonti autentiche della fede cristiana, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto al mondo del lavoro e della professionalità e promuovere nel proprio quotidiano i valori della libertà, uguaglianza e dignità per ogni uomo; utilizzare le conoscenze per definire il concetto di persona come è stato elaborato dal pensiero cristiano del nostro secolo e confrontarlo con altre correnti di pensiero; elencare e valutare i vari modelli della società contemporanea;

motivare l'atteggiamento della Chiesa nei confronti della contraccezione, della fecondazione in vitro e dell'aborto; conosce il significato della sessualità e del matrimonio alla luce della Bibbia e del Magistero della Chiesa.

DISCIPLINA: ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA

DOCENTE: Giuseppina Di Giacomo

OBIETTIVI RAGGIUNTI

L'ora di alternativa alla religione cattolica rappresenta un'opportunità formativa significativa all'interno del percorso scolastico. Essa si configura come uno spazio dedicato all'esplorazione di contenuti culturali, sociali, etici e civili, offrendo agli studenti una prospettiva laica e pluralista su tematiche rilevanti per la loro crescita personale e la loro partecipazione consapevole alla società.

CONTENUTI/CONOSCENZE: I contenuti affrontati durante l'ora di alternativa sono stati strutturati per favorire lo studio e l'apprendimento di diverse discipline complementari all'insegnamento curricolare. Le attività didattiche sono state orientate all'esplorazione di tematiche cruciali attraverso l'approfondimento di concetti e metodologie proprie di vari campi del sapere.

ABILITA': Attraverso l'approccio didattico adottato nell'ora di alternativa, lo studente ha avuto l'opportunità di sviluppare diverse abilità trasversali, tra cui:

Pensiero critico: capacità di analizzare informazioni, valutare diverse prospettive e formulare giudizi autonomi.

Problem solving: capacità di identificare problemi, analizzare le cause e proporre soluzioni efficaci.

Comunicazione: capacità di esprimere le proprie idee in modo chiaro e argomentato, ascoltare attivamente e interagire in modo costruttivo con gli altri.

Collaborazione: capacità di condividere idee e raggiungere obiettivi.

COMPETENZE:

Imparare ad imparare: capacità di organizzare il proprio apprendimento, di gestire il tempo e l'informazione, di valutare i propri progressi e di perseverare nel raggiungimento degli obiettivi.

In conclusione, l'ora di alternativa alla religione cattolica riveste un ruolo fondamentale nel completare la formazione dello studente, offrendo ad esso strumenti concettuali e pratici per comprendere il processo educativo, sviluppare un pensiero autonomo e critico e partecipare attivamente alla costruzione di una società più consapevole e inclusiva.



ALLEGATI

ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 3 – GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO

ALLEGATO 1 – GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommarîo - Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna - Non si attiene alle richieste della consegna 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici - Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici - Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva - Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo - Non ha compreso il senso del testo 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<ul style="list-style-type: none"> - L'analisi è puntuale e pertinente - L'analisi è puntuale e adeguata - L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa - L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti - L'analisi è scarsa e inadeguata 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 4	Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> - L'interpretazione del testo è corretta e articolata - L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata - L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita - Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente - L'interpretazione del testo è del tutto assente 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommiari e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> - Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti	<ul style="list-style-type: none"> - Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> - I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2

VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA	Punti _____
--	-------------

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20
TOTALE _____ / 10

IL PRESIDENTE

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	- Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	- Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	- Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Qualche improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato - Improprietà di linguaggio, lessico limitato - Diffusa improprietà di linguaggio, lessico ristretto e improprio	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	- Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo sufficientemente corretto, difetti di punteggiatura - Testo a tratti scorretto, errori morfosintattici - Testo scorretto, gravi errori morfosintattici	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	- Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	- Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e parafrasi adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la parafrasi - Il testo è sommariamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	- Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	- I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2

VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA	Punti _____
--	-------------

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

TOTALE _____ / 10

IL PRESIDENTE

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO - ALUNNI CON BES
TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo non sempre corretto, difetti di punteggiatura 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna	<ul style="list-style-type: none"> - Rispetta i vincoli della consegna - Nel complesso rispetta i vincoli della consegna - Lo svolgimento rispetta i vincoli, anche se in modo sommario - Lo svolgimento rispetta in modo parziale i vincoli della consegna - Non si attiene alle richieste della consegna 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	<ul style="list-style-type: none"> - Comprende il testo e coglie adeguatamente gli snodi tematici e stilistici - Comprende il testo e coglie gli snodi tematici e stilistici - Lo svolgimento denota una sufficiente comprensione complessiva - Ha compreso parzialmente il senso complessivo del testo - Non ha compreso il senso del testo 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2

Indicatore 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	<ul style="list-style-type: none"> - L'analisi è puntuale e pertinente - L'analisi è puntuale e adeguata - L'analisi è sufficientemente puntuale, anche se non del tutto completa - L'analisi è carente e trascura alcuni aspetti - L'analisi è scarsa e inadeguata 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 4	Interpretazione corretta e articolata del testo	<ul style="list-style-type: none"> - L'interpretazione del testo è corretta e articolata - L'interpretazione del testo è nel complesso corretta e adeguata - L'interpretazione è sufficiente, corretta ma non approfondita - Il testo è stato interpretato in maniera insufficiente - L'interpretazione del testo è del tutto assente 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

**GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO – ALUNNI CON BES
 TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo**

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Improprietà di linguaggio, lessico non sempre appropriato 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo non sempre corretto, difetti di punteggiatura 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarie e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	<ul style="list-style-type: none"> - Individua le tesi e le argomentazioni presenti nel testo - Individua nell'insieme le tesi e le argomentazioni del testo - Individua le tesi e le argomentazioni del testo sufficientemente - Individua parzialmente le tesi e le argomentazioni del testo - Non riesce a cogliere il senso del testo 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3

Indicatore 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo, adoperando connettivi pertinenti	<ul style="list-style-type: none"> - Argomenta in modo efficace e usa connettivi appropriati - Riesce ad argomentare adeguatamente, anche mediante connettivi - Argomenta in modo sufficientemente coerente - L'argomentazione è a tratti incoerente e presenta alcuni connettivi inappropriati - L'argomentazione è incoerente e presenta connettivi inappropriati 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	<ul style="list-style-type: none"> - I riferimenti denotano una buona preparazione culturale - I riferimenti culturali sono complessivamente congruenti - L'argomentazione denota sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione priva di sufficienti conoscenze culturali - Argomentazione povera e incongruente 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100

TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI DI ITALIANO – ALUNNI CON BES
 TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

PARTE GENERALE – max 60 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
Indicatore 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Il testo denota organizzazione, ideazione e pianificazione adeguate - Testo ben ideato, esposizione pianificata e organizzata - Testo ideato, pianificato e organizzato in maniera sufficiente - Il testo risulta strutturato e organizzato in modo parziale e poco chiaro - Testo carente di pianificazione e privo di conclusione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Coesione e coerenza del testo	<ul style="list-style-type: none"> - Testo coerente e coeso con connettivi curati - Testo coerente e coeso con connettivi necessari - Testo nel complesso coerente anche con connettivi poco curati - Testo con scarsa coerenza e coesione - Testo privo di coerenza e coesione 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
Indicatore 2	Ricchezza e padronanza lessicale	<ul style="list-style-type: none"> - Padronanza di linguaggio e del lessico - Proprietà di linguaggio, lessico adeguato - Improperità di linguaggio, lessico non sempre appropriato 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficiente della punteggiatura	<ul style="list-style-type: none"> - Testo corretto, punteggiatura appropriata - Testo corretto, punteggiatura adeguata - Testo non sempre corretto, difetti di punteggiatura 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6
Indicatore 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - Ampiezza e precisione di conoscenze e riferimenti culturali - Buona preparazione e buoni riferimenti culturali - Riferimenti culturali sommarî e conoscenze sufficienti - Conoscenze lacunose, riferimenti culturali approssimativi - Conoscenze scarse, riferimenti culturali assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
	Espressione di giudizi e valutazioni personali	<ul style="list-style-type: none"> - Giudizi critici appropriati - Giudizi critici espressi con apporto complessivamente appropriato - Alcuni spunti critici e sufficienti spunti personali - Sporadici spunti critici, sommarie valutazioni personali - Assenza di spunti critici e valutazioni personali 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE GENERALE			Punti _____

PARTE SPECIFICA – max 40 punti

	Indicatori	Descrittori	Punti
--	------------	-------------	-------



Indicatore 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	<ul style="list-style-type: none"> - Pertinenza alla traccia, titolazione e paragrafazione puntuali - Pertinenza alla traccia, titolazione e paragrafazione adeguate - Il testo è accettabile come il titolo e la paragrafazione - Il testo è sommariamente pertinente alla traccia - Il testo non è pertinente alla traccia 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	<ul style="list-style-type: none"> - Esposizione ordinata, coerente e coesa - Esposizione ordinata e lineare - Esposizione sufficientemente ordinata, anche se non sempre lineare e coesa - Esposizione disordinata e incoerente - Esposizione frammentaria e del tutto incoerente 	<input type="checkbox"/> 15 <input type="checkbox"/> 12 <input type="checkbox"/> 9 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 3
Indicatore 3	Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	<ul style="list-style-type: none"> - I riferimenti culturali denotano una buona preparazione - I riferimenti culturali denotano una discreta preparazione - I riferimenti culturali denotano una sufficiente preparazione - Preparazione culturale e capacità argomentativa carenti - Preparazione culturale e capacità argomentativa assenti 	<input type="checkbox"/> 10 <input type="checkbox"/> 8 <input type="checkbox"/> 6 <input type="checkbox"/> 4 <input type="checkbox"/> 2
VALUTAZIONE COMPLESSIVA PARTE SPECIFICA			Punti _____

LA COMMISSIONE

TOTALE _____ / 100
TOTALE _____ / 20

IL PRESIDENTE

ALLEGATO 2 – SIMULAZIONE DI SECONDA PROVA SCRITTA

Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Federico di Svevia"
 Con I.P.S.S.A.R. e I.P.S.A.A.
 86039 Termoli
 Presidenza e Segreteria via Foce dell'Angelo n° 2
 Tel. e Fax. 0875 706582
 E-Mail: cbrh010005@istruzione.it Pec: cbrh010005@pec.istruzione.it
www.alberghierotermoli.edu.it C.F. 91019170702

**IP17 ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE****Indirizzo:** IP17- ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA (cucina)

SIMULAZIONE SECONDA PROVA a.s. 2024/25

NUCLEO TEMATICO FONDAMENTALE N°3**TIPOLOGIA B**

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (CASO AZIENDALE)

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.

L'associazione "Sport e salute Silver 63" di Isernia, a conclusione delle attività, prima della chiusura per la pausa estiva, organizza un pranzo per circa 60 partecipanti. A tal fine si rivolge alle attività ristorative locali per selezionare un'azienda in grado di offrire un servizio che rispetta la 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.

DOCUMENTO n.1 Le buone pratiche

In tutta la catena alimentare, agricoltori, addetti alla trasformazione, rivenditori e altri attori della filiera utilizzano numerose procedure basate su una lunga esperienza per garantire la qualità e la sicurezza degli alimenti. In generale queste procedure sono dette "buone pratiche agricole" o "buone pratiche di produzione".

Queste pratiche hanno contribuito in maniera significativa alla sicurezza degli alimenti. Non bisogna però dimenticare che gli alimenti derivano da animali e vegetali, che fanno parte di un ambiente in cui sono naturalmente presenti microrganismi e sostanze chimiche potenzialmente nocivi.

È quindi molto importante che anche il consumatore comprenda e adotti precauzioni, in fase di acquisto, trasporto, stoccaggio, preparazione e consumo del cibo.

Le "buone pratiche igieniche", sia in casa sia fuori, possono proteggere dalla contaminazione microbica e dalle malattie a trasmissione alimentare che questa può provocare.

Per garantire la sicurezza alimentare dei cibi, è stato da tempo introdotto il protocollo Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Point), un metodo di autocontrollo che analizza tutta la catena alimentare

individuando i rischi associati ad ogni passaggio del cibo e identificando le possibili soluzioni. L'HACCP è stato introdotto in Europa con la direttiva 93/43 e in Italia con il d.l. 97/155 che prevede l'obbligo di applicazione del protocollo HACCP per tutti i soggetti operanti a qualsiasi livello della catena alimentare. Questo significa che supermercati, negozi di alimentari, bar e ristoranti, mense e gastronomie devono tutti attuare un percorso formativo e un sistema di autocontrollo che si basa su norme ben precise, come il controllo costante della temperatura dei frigoriferi (che devono essere dotati di misuratori della temperatura in grado di indicare se è stata interrotta e per quanto tempo la catena del freddo) e la gestione degli alimenti conservati.

I punti critici messi a fuoco dalla procedura dell'HACCP sono:

- igiene personale degli operatori e degli addetti alla gestione e manipolazione del cibo
- igiene degli impianti
- trasporto del cibo
- catena del freddo e conservazione dei cibi

In particolare, riguardo quest'ultimo punto, due sono gli aspetti critici controllabili nel processo: il pH, cioè il grado di acidità dei cibi, e la temperatura. Esistono tabelle di riferimento come quelle preparate dalla Direzione di Sanità Pubblica della Regione Piemonte, che danno indicazioni precise sulle temperature a cui i cibi devono essere mantenuti e i massimi tempi di conservazione. Inoltre, per consentire una buona conservazione sia dei surgelati che degli alimenti freschi che devono essere conservati a basse temperature, il protocollo HACCP prevede che vengano utilizzati, soprattutto nella grande distribuzione e nella grande ristorazione, frigoriferi dotati di appositi strumenti che registrano un innalzamento della temperatura e quindi consentono di valutare l'interruzione della catena del freddo.

(Fonte: sito del Ministero della Salute, area tematica dedicata alla sicurezza alimentare. Novembre 2019)

DOCUMENTO N° 2 Le contaminazioni

I rischi per la sicurezza alimentare. La possibilità che il cibo venga contaminato da sostanze chimiche o microrganismi sussiste già al momento del raccolto e rimane fino al momento del consumo. In generale, i rischi per la sicurezza alimentare possono essere classificati in due vaste categorie:

- Contaminazione microbiologica (per es. batteri, funghi, virus o parassiti). Questa categoria provoca, nella maggior parte dei casi, sintomi acuti.
- Contaminanti chimico, tra cui sostanze chimiche presenti nell'ambiente, residui di farmaci di uso veterinario, metalli pesanti e altri residui involontariamente o incidentalmente introdotti nella catena alimentare durante la coltivazione, la lavorazione, il trasporto o l'imballaggio.
- Contaminazioni fisiche, causate principalmente dalla presenza di corpi estranei nell'alimento(frammenti di legno,pezzi di vetro,metalli ecc..)oppure materiale radioattivo.

Il fatto che un contaminante costituisca o meno un rischio per la salute dipende da molti fattori, tra cui l'assorbimento e la tossicità della sostanza, il livello di tale sostanza nel cibo, la quantità di cibo contaminato consumata e la durata dell'esposizione. Le persone hanno inoltre una diversa sensibilità ai contaminanti e altri fattori della dieta possono influire sulle conseguenze tossiche del contaminante. [...] (

(Dall'Archivio di: EUFIC – European Food Information Council, 2006)

DOCUMENTO N.3 Caramellizzazione degli zuccheri e reazione di Maillard: cosa sono e quali sono le differenze.

Due reazioni chimiche molto complesse che riguardano gli alimenti e che spesso vengono confuse tra di loro. Quali sono le differenze fra le due reazioni? Ecco tutto quello che devi sapere su reazione di Maillard e caramellizzazione degli zuccheri.

In estrema sintesi possiamo dire che la differenza principale sta nelle iterazioni tra gli elementi: nella caramellizzazione c'è la formazione di composti aromatici simili al caramello ottenuti dalla scissione delle molecole d'acqua nei glucidi a temperature molto elevate; nella reazione di Maillard avviene una reazione chimica tra i gruppi amminici degli amminoacidi e il gruppo carbonile dei glucidi con conseguente sviluppo di aromi e imbrunimento degli alimenti per formazione delle melanoidine che danno il colore ad alimenti come la bistecca alla griglia o la crosta del pane.

Lo diciamo subito: accomunare le due reazioni non è un errore molto grave perché, in realtà, i due processi hanno più di qualche assonanza. In primis parliamo di reazioni chimiche, una cosa per nulla scontata perché spesso le trasformazioni del cibo avvengono per altri processi. La più comuni scienze che applichiamo in cucina sono la biologia e la termodinamica: la prima con tutti i lievitati, la seconda con l'ebollizione dell'acqua. Altro punto in comune è il tipo di reazione chimica e il risultato ottenuto: entrambe avvengono mediante il calore, entrambe portano a un cambio di colore degli alimenti, a un cambio di consistenza e di aroma. Spesso sono due reazioni consequenziali perché la caramellizzazione avviene a temperature più alte della reazione di Maillard.

Fonte: <https://www.cookist.it/> L. Ciccarelli 2023

RICHIESTE

A) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a fornire informazioni e stimoli di riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

1. A cosa servono le “buone pratiche igieniche” ?
2. Quali sono i contaminanti chimici ?
3. Cosa sono le melanoidine

B) Per l'evento , nel caso sopra indicato, il candidato dovrà preparare un opuscolo da distribuire ai partecipanti avente come tema” LA SICUREZZA ALIMENTARE ” attenendosi alle seguenti indicazioni:

1. La contaminazione degli alimenti e i tre tipi di contaminanti.
2. Il sistema HACCP.
3. La contaminazione biologica degli alimenti, agenti biologici e modalità di contaminazione, esempi dei principali batteri responsabili di MTA.
4. Gli effetti della cottura sugli alimenti.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze, abilità e delle competenze tecnico-professionali acquisite, il candidato ipotizzi di dover organizzare l'evento sopra indicato, osservando le seguenti indicazioni:

- 1) Predisponga un menù tipico per un pranzo (antipasto,primo,secondo,dessert) con prodotti ittici, riferito a 60 persone adulte.
- 2) Il candidato dovrà a sua scelta, su una delle portate indicate nel menù, compilare la scheda tecnica della ricetta(allegata), utilizzando il linguaggio professionale e riportando la corretta esecuzione.
- 3) Definisca le procedure di sanificazione da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature e della cucina durante le fasi di preparazione, evidenziando competenze tali da pianificare e gestire prodotti e servizi che certifichino la qualità igienico-professionale.



Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana. È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano – lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana. Non è consentito l'accesso a internet. Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

-

ALLEGATO 3 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

(elaborata in conformità all'Allegato G del D.M. 15/06/2022)

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO
A COMPRESIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione completa e approfondita	3
	Comprensione completa	2,5
	Comprensione sufficiente	2
	Comprensione parziale	1
	Comprensione confusa o assente	0,5
B PADRONANZA DELLE CONOSCENZE relative ai nuclei fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza ed adeguata argomentazione	Mostra conoscenze ampie e approfondite, argomentate in maniera valida ed efficace	6
	Mostra conoscenze complete, approfondite e ben argomentate	5
	Mostra conoscenze complete e discretamente argomentate	4
	Mostra conoscenze argomentate in maniera sufficiente	3
	Mostra conoscenze frammentarie non sempre argomentate	2
	Mostra conoscenze lacunose o nulle	1
C PADRONANZA DELLE COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rileva in modo sempre corretto ed esauriente le problematiche; elabora soluzioni con ottimi collegamenti	8
	Rileva in modo corretto le problematiche; elabora soluzioni con opportuni collegamenti	7
	Rileva in modo sostanzialmente corretto le problematiche; elabora soluzioni con discreti collegamenti	6
	Rileva in modo sufficientemente corretto le problematiche; elabora soluzioni con semplici collegamenti	5
	Rileva in modo poco corretto le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	4
	Non sempre rileva le problematiche; elabora soluzioni con difficoltà nei collegamenti	3
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette ed emergono criticità nei collegamenti	2
	Non rileva le problematiche, non elabora soluzioni corrette e non crea alcun collegamento	1
D CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PADRONANZA del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Correttezza morfosintattica pienamente adeguata; utilizza in maniera pertinente il linguaggio specifico con rielaborazione personale.	3
	Correttezza morfosintattica buona; utilizza in maniera adeguata il linguaggio specifico.	2,5
	Correttezza morfosintattica sufficientemente adeguata; utilizza in maniera sufficiente il linguaggio specifico.	2
	Correttezza morfosintattica inadeguata; utilizza in maniera poco appropriata il linguaggio specifico.	1
	Correttezza morfosintattica inadeguata, utilizza in maniera totalmente scorretta il linguaggio specifico.	0,5

Punteggio: ____ /20

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	



padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				



ALLEGATO 4 – ESEMPIO DI MATERIALE PER IL COLLOQUIO (art.22 comma 3 dell’O.M. 67 del 31/03/2025)



IL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA del Docente
1	DI CANDILO FRANCO CAMILLO	Italiano e Storia	<i>F. Candilo</i>
2	RUSSE CORRADO COSTANTINO	Matematica	<i>R. Russe</i>
3	IANIRI PASQUALINA	Lingua Inglese e microlingua	<i>P. Ianiri</i>
4	SCALERA DANIELA	Lingua Francese	<i>D. Scalera</i>
5	LAPORTA GAETANA	Scienza e cultura dell'Alimentazione	<i>G. Laporta</i>
6	CIAMARRA ANTONELLA	Diritto e Tecniche Amministrative	<i>A. Ciamarra</i>
7	SANTILLI MAURIZIO	Lab. Enogastronomia	<i>M. Santilli</i>
8	LAMANDA GABRIELE	Scienze motorie e sportive	<i>G. Lamanda</i>
9	OCCHIONERO LUCIA	Religione	<i>L. Occhionero</i>
10	CAPECCE FRANCESCA	Inclusione	<i>F. Capecce</i>
11	ZEOLLA ANTONELLO	Inclusione	<i>A. Zeolla</i>
12	DI GIACOMO GIUSEPPINA	Attività alternativa	<i>G. Di Giacomo</i>

Il presente documento, redatto ai sensi dell'art.17, comma 1 del Decreto legislativo 62/2017, come indicato nell'art.10 dell'O.M. 67 del 31/03/2025, è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 13 maggio 2025.

LA DOCENTE
COORDINATRICE DELLA CLASSE

Prof.ssa Francesca Capecce

F. Capecce

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Concetta CIMMINO