



*Ministero dell'Istruzione e del Merito*

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
CON CONVITTO ANNESSO E CORSO SERALE  
Via Leopardi, 4 – 88068 SOVERATO (CATANZARO) – TEL. 0967620477 – CZRH04000Q@ISTRUZIONE.IT

Pro. n. 3350/U del 15/05/2023

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2022/2023**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE  
(ai sensi dell'art. 5 D.P.R. 323/98)**

**Classe Quinta Sez. B**



**Coordinatore Prof.ssa Van Beek K.M.L.J.**

**DIRIGENTE  
Prof. RENATO DANIELE**

## IDENTITÀ DELL'ISTITUTO

L'Istituto Professionale di Stato – Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera di Soverato (CZ), nato nel 1963, occupa tre edifici separati:

- il complesso della Sede centrale, in Via Giacomo Leopardi n.4, accoglie buona parte degli studenti;
- la Succursale, dove sono ospitate quattro classi, situata provvisoriamente presso i locali della “Scuola primaria” di Via Amirante nel comune di Soverato (CZ);
- il Convitto annesso, che ospita convittori e semiconvittori provenienti da zone disagiate e mal collegate con la sede scolastica.

Il territorio chiede ai nostri giovani di tutelare e potenziare il grande patrimonio di professionalità dell'accoglienza presenti; di valorizzare e diffondere la ricerca e la storia della gastronomia locale, nel raccordo tra passato e presente, integrandola ed arricchendola con le moderne tecniche di produzione e presentazione al cliente italiano e internazionale. A tale scopo il nostro Istituto, anche attraverso attività di alternanza scuola - lavoro, mantiene continui e proficui contatti con il mondo del lavoro, non solo locale, ma anche nazionale e internazionale, realizzando scambi e partecipando a programmi all'estero, garantendo ai ragazzi opportunità di stage in azienda, che spesso si sono trasformati in offerte di occupazione stabile. Nell'ultimo decennio molti studenti di nazionalità non italiana, figli della più recente immigrazione, si sono iscritti nel nostro istituto che si è attivato ad individuare i bisogni e le istanze di questa nuova utenza e delle rispettive famiglie.

## Quadri Orario

### Primo biennio – indirizzo comune

Disciplina	I Anno	II Anno
Lingua e letteratura italiana	4	4
Lingua inglese	3	3
Storia	1	1
Matematica	4	4
Scienze giuridico – economiche	2	2
Scienze motorie e sportive	2	2
Geografia	1	1
RC o attività alternative	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Scienze degli alimenti <sup>(1)</sup>	2	2
Scienze e tecnologie informatiche <sup>(1)</sup>	2	2
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia) <sup>(1)</sup>	2	2
Laboratorio di servizi enogastronomici settore cucina	2 + 2* + 6 <sup>(1)</sup>	2 + 2* + 6 <sup>(1)</sup>
Laboratorio di servizi enogastronomici settore sala e vendita	2 + 2*	2 + 2*
Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera <sup>(1)</sup>	2	2
Seconda lingua straniera	2	2
<b>Totale Area Indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

<sup>(1)</sup> Le ore indicate prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico – pratici (Laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina) con gli insegnanti di Scienze degli alimenti (2 ore), Scienze integrate (2 ore) e Laboratorio di servizi di ricettività alberghiera (2 ore). Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio.

\* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza del primo biennio. Con il decreto ministeriale di cui all'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

## Articolazioni Triennio

### ENOGASTRONOMIA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Cucina	5 + 2 compr.	5 + 1 compr.	5 + 1 compr.
Lab. Serv. Enogastr. Sala	2	2	2
DTA	4	4	4
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Cucina su Sc. degli Alimenti
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### SERVIZI DI SALA E VENDITA

Disciplina	3° Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Sc. Motorie e Sp.	2	2	2
IRC	1	1	1
<b>Totale Area Generale</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
Seconda Lingua	3	3	3
Scienze degli Alimenti	4	4	4
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Cucina	2	2	2
Lab. Serv. Enogastr. Sett. Sala	5 + 2 compr	5 + 1 compr	5 + 1 compr
DTA	4	4	4
<b>Totale Area di Indirizzo</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
Compresenza	2h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti	1h Lab. Serv. Enogastr. Sala su Sc. degli Alimenti
<b>Totale Ore Settimanali Classe</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## STORIA DELLA CLASSE

La classe 5 B, composta da 12 alunni suddivisi per genere in 8 maschi e 4 femmine, non risulta una classe omogenea, in quanto è costituita da elementi provenienti da diverse classi. Infatti, nel quarto anno (2021/22), cinque alunni ripetenti furono trasferiti in questa classe trovandosi costretti a dover cambiare la seconda lingua straniera (microlingua); altri due alunni, addirittura, si sono trovati ad affrontare lo studio di un altro indirizzo professionalizzante (da enogastronomia a sala/bar).

Dal punto di vista educativo e comportamentale, gli studenti e le studentesse hanno frequentato regolarmente le lezioni, hanno partecipato e collaborato al dialogo educativo e hanno seguito, anche se con interesse selettivo e impegno differenziato, le varie attività didattiche e di arricchimento dell'offerta formativa che sono state proposte dai docenti. Complessivamente la classe - pur presentando una notevole vivacità - ha mantenuto un comportamento educato e corretto, ha progressivamente sviluppato relazioni interpersonali positive e collaborative e ha lentamente e gradualmente acquisito, nel corso del quinquennio, un livello adeguato di maturità globale. Solo per pochi alunni il processo di maturazione, di consapevolezza, di responsabilità, di assolvimento dei doveri scolastici e di rispetto delle regole è risultato più lento e ha richiesto talvolta sollecitazioni e interventi educativi da parte dei docenti.

Viceversa, nella quasi totalità, la classe ha dimostrato buone capacità e competenze nel settore tecnico-pratico "sala/bar", aderendo spesso ad esercitazioni speciali in occasione di eventi promossi o richiesti dalla scuola.

Dal punto di vista didattico e cognitivo, invece, la classe (già dell'anno scorso) non ha mai mostrato un adeguato interesse ed una appropriata applicazione allo studio, con l'eccezione di pochi elementi e di una singola eccellenza.

La situazione finale della classe appare nel complesso tripartita:

1. Un primo gruppo di alunni (3), con buoni prerequisiti di partenza e ritmi di apprendimento regolari e costanti, ha raggiunto risultati positivi in tutti gli ambiti disciplinari. Grazie ad un impegno serio e a un metodo di studio efficace e produttivo, gli studenti di questo gruppo hanno conseguito un buon livello di conoscenze, di abilità e di competenze sia nell'area dell'istruzione generale, sia nell'area di indirizzo sia nell'area tecnico-pratica e hanno acquisito un elevato grado di maturità globale.
2. Un secondo gruppo di alunni (6), con sufficienti prerequisiti di partenza, ha evidenziato, nel corso dell'anno scolastico, un impegno non sempre adeguato alle richieste e un interesse selettivo e altalenante verso le attività didattiche. Tali studenti hanno lavorato al di sotto delle loro reali potenzialità e, solo, nel secondo quadrimestre, hanno dimostrato un maggiore impegno e una maggiore responsabilità che ha consentito loro un percorso di recupero e miglioramento. Pur presentando alcune carenze in specifici ambiti disciplinari, tali studenti sono pervenuti a un livello essenziale di conoscenze, abilità e competenze e a un sufficiente grado di maturazione globale complessiva.
3. Un terzo gruppo di alunni (3), a causa di varie lacune di base non colmate, di insufficiente partecipazione e soprattutto di impegno scarso e irregolare, non ha realizzato sensibili progressi rispetto alla situazione di partenza e non ha conseguito tutti gli obiettivi attesi al termine del secondo ciclo d'istruzione. Nonostante i consigli, gli stimoli, le sollecitazioni e le numerose occasioni di recupero individuale e di gruppo offerte dai docenti, questi studenti non hanno raggiunto, al momento, conoscenze, abilità e competenze di livello accettabile e rivelano ancora un insufficiente grado di maturazione globale.

Nello specifico, gli alunni sono in grado di impostare un menù per un evento, adottare le giuste strategie di vendita, con appropriate forme di presentazione al cliente delle diverse preparazioni e degli allestimenti (*mise en place*) in base alle tipologie di eventi. La loro abilità si esprime anche nell'illustrare alla clientela la lista delle vivande, dei vini nonché le caratteristiche organolettiche dei piatti. Consolidata è la loro abilità nell'allestimento e nel servizio di un banchetto, di un buffet e di un cocktail party.

Come attività propedeutiche e preparatorie al nuovo esame di stato sono stati spiegati agli alunni i vari punteggi previsti e il sistema per la riconversione numerica del nuovo credito scolastico; sono state illustrate e commentate le nuove modalità per lo svolgimento del colloquio orale; sono state svolte le simulazioni della prima e della seconda prova scritta; sono state predisposte e tarate le griglie di correzione sulla base degli indicatori ministeriali, sono state date indicazioni specifiche per la redazione della relazione sul PCTO. Le prescritte attività per i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) sono state programmate a livello di istituto e sono state regolarmente svolte dagli studenti, con le varie modalità previste nel PTOF e in base ad una diversificata ripartizione delle ore nel triennio. In tali attività, gli studenti sono stati sempre seguiti e supportati dal tutor aziendale, dal tutor scolastico individuato dal consiglio di classe e dalle specifiche figure strumentali nominate dal Dirigente scolastico.

Sono, inoltre, state svolte e riportate nel presente documento varie attività nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica. Tali attività, organicamente inserite nel percorso scolastico degli studenti e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, sono state finalizzate a formare gli alunni come uomini e cittadini, consapevoli, autonomi e responsabili.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

### Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	Barbuto	Vittoria
Lingua inglese	Ranieri	Menotti
Storia	Barbuto	Vittoria
Matematica	Chiaravalloti	Maria Vanessa
Scienze motorie e sportive	Aloi	Cristiana
RC o attività alternative	Celia Magno	Daniela
Seconda lingua straniera	Van Beek	Karine M.L.J.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Mellace	Daniele Tommaso
DTA	Argirò	Salvatore
Lab. servizi enogastronomici – settore cucina	Sibio	Luciano Nicola
Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita	Gambino	Umberto

**EDUCAZIONE CIVICA**  
**PERCORSI SVILUPPATI NEL CORSO DELL'ANNO DAL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>INDIRIZZO SALA E VENDITA</b>				
<b>Macroarea</b>	<b>Competenze</b>	<b>Contenuti</b>	<b>Discipline Coinvolte</b>	<b>N. Ore</b>
<b>1. Costituzione</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Riconoscere il valore dell'Unione Europea come comunità di stati uniti da storia e cultura comuni e arricchiti dalle reciproche differenze</li> <li>• Valorizzare la propria identità culturale</li> <li>• Riconoscere che il mondo è necessariamente interdipendente</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La nascita dell'Europa politica ed economica</li> <li>➤ Politiche sociali in Europa</li> <li>➤ Organizzazioni sovranazionali</li> <li>➤ Programmi di scambio Europei</li> </ul>	Storia	2
			Sc. motorie e sportive	2
			Lingua e letteratura italiana	3
<b>1. Sviluppo sostenibile</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conoscere i propri diritti e le tutele garantite ai lavoratori</li> <li>• Conoscere i principali problemi ambientali a livello mondiale e le misure messe in atto per contrastarle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Diritto del lavoro</li> <li>➤ Sicurezza sul lavoro</li> <li>➤ Contratto di lavoro e varie tipologie</li> <li>➤ Etica professionale</li> <li>➤ Scelte di consumo e loro impatto sui cambiamenti climatici</li> <li>➤ Salute e sicurezza</li> </ul>	Matematica	3
			Lab. Sala e vendita	2
			Sc. e cult. dell'alimentazione	3
			DTA	9
			Lingua straniera: _____	2
<b>3. Cittadinanza digitale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le risorse della rete e gli strumenti digitali per esprimersi in modo autentico e per informarsi in modo consapevole e promuovere prodotti</li> <li>• Utilizzare le risorse della rete per partecipare al dibattito pubblico dando il nostro contributo come cittadini allo sviluppo della democrazia</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Partecipazione a temi di pubblico dibattito attraverso social net work</li> <li>➤ Blog di cucina</li> <li>➤ Gli influencer</li> <li>➤ Uso della rete per valorizzare e sponsorizzare il territorio</li> </ul>	Lab. Cucina	2
			RC o attività alternative	1
			Lingua straniera: _____	2
			Lab. Sala e vendita	2

## COMPETENZE TRASVERSALI – COMPETENZE ACQUISITE – ABILITÀ – OSA

### Lingua e letteratura italiana

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>• Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</li> </ul>	<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento</li> <li>• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale</li> <li>• Possedere diverse strategie di lettura di un testo poetico in rapporto a:             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ elementi costitutivi e struttura del testo;</li> <li>○ scelte linguistiche e stilistiche;</li> <li>○ elementi fondamentali di metrica e principali figure retoriche</li> </ul> </li> <li>• Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Il Positivismo (sintesi)</li> <li>• Naturalismo e Verismo</li> <li>• Giovanni Verga: la vita, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Vita dei campi”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Rosso Malpelo</i></li> </ul> </li> <li>○ “Novelle rusticane”</li> <li>○ “I Malavoglia”</li> <li>○ “Mastro – don Gesualdo”</li> </ul> </li> <li>• Il Decadentismo</li> <li>• Giovanni Pascoli: la vita, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Myrica”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <i>X Agosto</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Gabriele D’Annunzio: la vita, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Il Piacere”</li> <li>○ “Alcyone”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>La pioggia nel pineto</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>• Luigi Pirandello: la vita, il pensiero e la poetica             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Novelle per un anno”                 <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Il treno ha fischiato</i></li> </ul> </li> <li>○ “Il fu Mattia Pascal”</li> <li>○ La poetica dell’umorismo                 <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>La vecchia signora imbellettata</i></li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>



<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</li> <li>●</li> </ul> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>		<p>presentazione di un progetto o di un prodotto</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Uno, Nessuno e Centomila”</li> <li>● Italo Svevo: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “La coscienza di Zeno” <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>L'ultima sigaretta</i></li> <li>▪ <i>Lo schiaffo del padre</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● L'Ermetismo</li> <li>● Giuseppe Ungaretti: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “L'Allegria” <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Veglia</i></li> <li>▪ <i>Soldati</i></li> <li>▪ <i>Mattina</i></li> </ul> </li> <li>○ “Il dolore” <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Non gridate più</i></li> </ul> </li> </ul> </li> <li>● Eugenio Montale: la vita, il pensiero e la poetica <ul style="list-style-type: none"> <li>○ “Ossi di seppia” <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ <i>Merigiare pallido e assorto</i></li> <li>▪ <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i></li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
---	--	--	--

## Storia

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, le reti e gli strumenti informatici</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p>	<p>Correlare la conoscenza storica generale con gli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Riconoscere gli aspetti geografici e antropici, le connessioni con le strutture socio-economiche e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>Riconoscere nella storia del Novecento e nel mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità</p> <p>Analizzare problematiche significative del periodo considerato</p> <p>Individuare relazioni tra evoluzione scientifica e tecnologica, modelli e mezzi di comunicazione, contesto socio-economico, assetti politico-istituzionali</p> <p>Effettuare confronti fra diversi modelli/tradizioni culturali in un'ottica interculturale</p> <p>Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro</p> <p>Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'età giolittiana</li> <li>• La prima guerra mondiale <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le cause (sintesi)</li> <li>○ Da guerra – lampo a guerra di trincea</li> <li>○ L'Italia: neutralisti ed interventisti, il Patto di Londra, il fronte di guerra</li> <li>○ La Russia esce dal conflitto, gli Stati Uniti entrano in guerra</li> <li>○ La sconfitta di Germania e Austria</li> <li>○ I trattati di pace (sintesi)</li> </ul> </li> <li>• La Russia: dalla rivoluzione bolscevica allo stalinismo</li> <li>• Il fascismo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il primo dopoguerra in Italia</li> <li>○ Dai Fasci di combattimento alla Marcia su Roma</li> <li>○ Lo Stato parlamentare diventa regime: l'assassinio di Matteotti, il duce e le leggi fascistissime, i <i>Patti lateranensi</i></li> <li>○ Politica interna ed estera di Mussolini</li> </ul> </li> <li>• La crisi del 1929</li> <li>• Il nazismo <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Il peso della “pace infame” e la Repubblica di Weimar</li> <li>○ Hitler: dal Mein Kampf alla carica di cancelliere</li> <li>○ Il Terzo Reich: la persecuzione contro gli Ebrei, la “Grande Germania”, l'alleanza con Mussolini</li> </ul> </li> <li>• La seconda guerra mondiale</li> </ul>

<p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>		<p>Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali</p> <p>Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento</p> <p>Utilizzare il lessico specifico della disciplina</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Dall'invasione della Polonia a Parigi, la resistenza dell'Inghilterra</li> <li>○ L'attacco all'Unione Sovietica</li> <li>○ Giappone e Stati Uniti</li> <li>○ L'Olocausto</li> <li>○ 1943: l'anno della svolta</li> <li>○ Il crollo del Terzo Reich e la resa del Giappone</li> <li>○ L'Italia in guerra <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ L'Asse Roma – Berlino – Tokyo</li> <li>▪ Le sconfitte</li> <li>▪ Lo sbarco degli Alleati</li> <li>▪ La Repubblica di Salò</li> <li>▪ I gruppi partigiani</li> </ul> </li> <li>● Il secondo dopoguerra <ul style="list-style-type: none"> <li>○ La nascita delle due superpotenze</li> <li>○ La sistemazione dell'Europa</li> <li>○ La guerra fredda</li> </ul> </li> </ul>
--	--	--	--

## Lingua Inglese

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Padroneggiare l'inglese per scopi comunicativi. Utilizzare l'inglese per il settore "catering" usando la microlingua e/o il linguaggio professionale:</p> <p>a. utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>b. individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>c. utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>d. individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri e padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p>	<p><b>Reading:</b> Desumere le informazioni necessarie dal testo e padroneggiare le strutture della lingua presenti.</p> <p><b>Listening:</b> Ascoltare e comprendere dialoghi e testi.</p> <p><b>Speaking:</b> Essere in grado di fare domande e dare risposte relative al tema globale della sostenibilità.</p> <p><b>Reading:</b> Desumere le informazioni necessarie dai testi e padroneggiare le strutture della lingua presenti.: Parlare delle tematiche trattate sotto forma di brevi riassunti.</p> <p><b>Reading:</b> Desumere le informazioni necessarie dalle letture fornite padroneggiando le strutture della lingua presenti con attenzione al lessico specifico.</p> <p><b>Writing:</b> Saper scrivere brevi testi sugli argomenti trattati, formulare domande e rispondere alle stesse.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Filling a text with the required information</li> <li>• Talking about food safety</li> <li>• Recognising the tools for safety food management</li> <li>• Understanding the safety.</li> <li>• Concerns related to food traceability, certification and labelling.</li> <li>• Describing the HACCP system and its importance</li> <li>• Understanding the safety concerns related to food allergies.</li> <li>• Knowing of differences between allergies and intolerances.</li> <li>• Dealing with customers with special dietary needs.</li> <li>• How to prepare cocktails.               <ul style="list-style-type: none"> <li>• Culture awareness of the British world.</li> <li>• How to prepare cocktails</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eating disorders.</li> <li>• Anorexia.</li> <li>• Think Sustainability.</li> <li>• Charles Dickens and the children.</li> <li>• Oliver Twist.</li> <li>• The green issue.</li> <li>• William Shakespeare.</li> <li>• The British political system</li> <li>• The food value chain.</li> <li>• Traceability.</li> <li>• Food safety management.</li> <li>• Track and trace.</li> <li>• Organic and GMO food.</li> <li>• HACCP guarantees food hygiene and safety in Catering.</li> <li>• Food Allergies and Intolerances</li> <li>• September 11, 2001: The day the world changed.</li> <li>• Mimosa cocktail.</li> <li>• Tequila sunrise cocktail.</li> <li>• How to prepare Bellini and how it was invented</li> <li>• Margarita cocktail</li> <li>• How to make Sangria</li> <li>• Manhattan cocktail</li> <li>• Piña Colada cocktail</li> <li>• Crepês suzettes</li> </ul>

## Seconda lingua straniera TEDESCO

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Nel corso del secondo Biennio e dell'ultimo anno, tutte le discipline di studio mireranno a far acquisire agli studenti le competenze di seguito indicate basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali:</p> <p>a. Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>b. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</p> <p>c. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue</p>	<p>• Padroneggiare la lingua tedesca come lingua comunitaria, per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali al livello B1 del quadro comune europeo riferimento per le lingue (QCER)</p> <p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita di prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione. Collaborare alla realizzazione e presentazione di prodotti dolciari e di panificazione sulla base delle tradizioni locali, nazionali ed internazionali. Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al mondo Germanico: geograficamente, politicamente e storicamente.</p>	<p>- <b>Ascolto:</b> comprendere messaggi orali e identificare l'informazione che riguarda conservazione igiene, HACCP, alimentazione, sicurezza; che riguarda il servizio. Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto e interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura. Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio.</p> <p>- <b>Parlato:</b> Descrivere e spiegare alimenti e ingredienti; parlare di metodi di conservazione e igiene, preparare e presentare il conto. Saper descrivere i vari aspetti del mondo Germanico.</p>	<p>Inhaltstoffen von Lebensmitteln; die Verdauung der Nährstoffe ; Ernährungsformen und Diäten; Energiebedarf Dare consigli ed elaborare richieste di HACCP, igiene, la conservazione- La sicurezza sul lavoro . Das Menü Grammatica: Modalverben, Dass-Satz; indirekter Fragesatz mit ob <b>Mise en place :</b> - Arbeiten im Office und im Restaurant. <b>Die Bedienung :</b> Regeln für eine gute Service <b>Die Getränke</b> Kalte und warme Getränke Bier - Wein Spirituosen - Liköre  <b>Grammatik :</b> Nebensatz, Passiv, Adjektiv trennbare und untrennbare Verben  Lessico riguardante: Veranstaltungen, Catering  Grammatica: verbi con preposizioni, Frase relativo Uso del registro formale nella corrispondenza</p>

<p>straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</p> <p>d. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</p> <p>e. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>f. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>g. Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Cogliere il senso di testi scritti relativi alla realtà contemporanea.</p> <p>Sa parlare della Germania, Svizzera e Austria: geograficamente, politicamente e storicamente</p> <p>Sa riconoscere presentare la gastronomia tedesca.</p> <p>Esprimersi con buona comprensibilità su argomenti attinenti al proprio ambito professionale.</p> <p>Sa spiegare le principali regole di servizio.</p> <p>Descrivere la mise en place</p> <p>Interagire con i clienti</p> <p>Conosce l'organigramma della cucina, sala e bar</p> <p>Conosce le bevande fredde, calde, alcolici e non.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p> <p>Analizzare offerte di lavoro.</p>	<p>Interagire e motivare il cliente, consigliare vini e birre; chiedere preferenze; consigliare abbinamenti di cibi e bevande:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lettura e scrittura:</b> leggere e dare informazione sulle bevande</li> </ul> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. Garantire la tutela e la sicurezza del cliente</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Lettura e scrittura:</b> elaborazione di brevi testi: leggere un menu. Leggere e dare informazione sulla struttura, rispondere ad un annuncio e scrivere il proprio curriculum</li> </ul>	<p><b>Deutschland :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Geograficamente</li> <li>2. Politicamente: das Staatssystem</li> <li>3. Berlin : die Hauptstadt – die Geschichte von Berlin ; die Mauer</li> <li>4. Bayern : München das Oktoberfest- das Bier</li> </ol>
---	--	--	---

## Matematica

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.</li> <li>• Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</li> <li>• Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Sapere</b> riconoscere e risolvere qualsiasi equazione di 1° e 2° grado, equazioni fratte del tipo <math>N/D=0</math>, oltre ai sistemi di 1° grado con i vari metodi – Stabilire le proprietà delle disuguaglianze numeriche e comprendere il concetto di disequazione – Disequazioni di 1° e 2° grado – Disequazioni frazionarie. Sistemi di disequazioni in cui sono presenti disequazioni di 1° e 2° grado.</li> <li>• <b>Riconoscere</b> se una funzione è periodica e se è pari o dispari, crescente o decrescente. – Classificare le funzioni matematiche in algebriche e trascendenti – Individuare il dominio di una funzione. Studiare il segno di una funzione.</li> <li>• <b>Stabilire</b> se il grafico di una funzione ha asintoti verticali o orizzontali</li> <li>• <b>Calcolare</b> i limiti, per <math>x</math> tendente a un valore finito o infinito, delle funzioni razionali – Riconoscere le diverse forme indeterminate.</li> </ul>	<p><b>Richiami sui numeri Reali – Equazioni, Disequazioni e sistemi di disequazioni intere e fratte di 1° e 2° grado – Sistemi lineari</b> – Equazioni di 1° grado: definizione; “soluzione” di un’equazione; equazioni possibili, impossibili e indeterminate; metodo di risoluzione di un’equazione di 1° grado in una incognita; equazioni di 1° grado con una incognita a coefficienti frazionari. Equazioni di 2° grado; formula risolutiva di un’equazione di 2° grado; equazioni di 2° grado con 2 soluzioni distinte, con 2 soluzioni coincidenti senza soluzioni. Risoluzione di equazioni incomplete (mancanti del termine "b" o del termine noto "c"). Equazioni di 2° grado a coefficienti frazionari. Equazioni fratte e relativo campo di esistenza. Concetto intuitivo di numero reale - Intervalli di numeri reali. Disequazioni di 1°- 2° grado; disequazioni fratte; sistemi di disequazioni.</p> <p><b>Funzioni reali di variabile reale: Definizioni</b> – Rappresentazioni di una funzione- Intervalli (limitati e illimitati) – Intorno finito (destro, sinistro, circolare, completo) e infinito – Concetto di funzione reale di una variabile reale – Rappresentazione analitica di una funzione – Grafico di una funzione : primo approccio di continuità di una funzione – Grafici di funzione crescenti, decrescenti – Determinazione dell’insieme di esistenza di funzioni (razionali intere, fratte) – Applicazioni – <b>Limiti:</b> Approccio intuitivo al concetto di limite – Limite finito per una funzione in un punto – Limite infinito per una funzione in un punto – Limite finito per una funzione all’infinito – Limite infinito per</p>

<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare i concetti e I fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>naturali e per interpretare dati.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>		<p>una funzione all'infinito – <b>Asintoti: Definizioni</b> – Equazioni ed esistenza degli asintoti nello studio di una funzione – Asintoti verticali, orizzontali – Applicazioni – Prime applicazioni per lo studio del grafico di una funzione (concetti intuitivi) – <b>Funzioni continue</b> – Definizioni.</p> <p><b>Grafico di una funzione:</b> Studio del grafico di una funzione: dominio, segno, intersezioni con gli assi, limiti negli estremi del dominio, asintoti, costruzione del grafico.</p> <p><b>Nel contesto dell'Unità Formativa n°3 e n°4</b> verrà trattato un argomento riconducibile all'insegnamento dell'educazione civica. Argomento: SVILUPPO SOSTENIBILE. <b>Problemi di ottimizzazione delle risorse</b></p>
---	--	--	--



**Scienze motorie e sportive**

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p><b>PROGETTARE E RISOLVERE PROBLEMI</b></p> <p><b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI DA TRASFERIRE NELLE SITUAZIONI QUOTIDIANE QUALE” MODUS VIVENDI”, L’AUTOCONTROLLO ED IL RISPETTO DELLE REGOLE CHE LO SPORT RICHIEDE</b></p>	<p>-Saper organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper applicare le tecniche, le tattiche e le regole di gioco negli sport praticati.</p> <p>-Saper selezionare la risposta motoria attraverso il concetto acquisito di “anticipazione del gesto”.</p> <p>-Essere in grado di relazionarsi all’interno del gruppo dimostrandosi disponibile ad ascoltare e collaborare in funzione di uno scopo comune.</p> <p>- Essere in grado di vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione sportiva.</p>	<p>-Conoscere la terminologia specifica degli argomenti trattati.</p> <p>-Conoscere le regole e le tattiche dei giochi di squadra e della disciplina.</p> <p>-Comprendere l’errore, individuando la correzione, rielaborando un corretto controllo motorio.</p> <p>-Partecipare alle lezioni ideando e realizzando semplici programmi di lavoro relativi alle attività motorie praticate.</p> <p>-Partecipare alle competizioni scolastiche, collaborando all’organizzazione dell’attività sportiva anche con compiti di arbitraggio e di giuria.</p>	<p>-Esercizi di elasticità, tonicità e scioltezza generale.</p> <p>-Esercitazioni a carattere prevalentemente aerobico e brevi attività a carattere anaerobico (corsa campestre), tennis tavolo.</p> <p>-Giochi di squadra: pallavolo, basket, calcio, calcio a 5 e badminton(fondamentali) e relativi regolamenti tecnici.</p> <p>-Esercizi e giochi di motricità fine atti ad utilizzare le qualità fisiche e neuro-muscolari in modo adeguato.</p> <p>-Esercizi e giochi di coordinazione e destrezza generale a corpo libero ed ai piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercizi e giochi di potenziamento muscolare e per l’affinamento dello schema motorio.</p> <p>-Esercizi di rilassamento, mobilità articolare e stretching; attività a carico naturale ed in ambiente naturale.</p>

<p><b>COMUNICARE, COLLABORARE E PARTECIPARE, AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE</b></p>	<p>-Essere consapevole che l'approfondimento operativo e teorico delle attività motorie e sportive, unito alle attitudini e propensioni personali favorisce l'acquisizione di capacità trasferibili all'esterno della scuola (lavoro, tempo libero, salute).</p> <p>-Essere in grado di organizzare le conoscenze acquisite per realizzare progetti autonomi e finalizzati.</p> <p>-Saper vivere in modo equilibrato e corretto i momenti della competizione.</p>	<p>-Saper utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e/o opportuno.</p> <p>-Aver acquisito nuovi automatismi adattabili a diverse situazioni.</p> <p>-Saper intuire le tattiche altrui e progettare la propria contestualmente allo svolgimento dell'azione di gioco.</p> <p>-Interagire nelle attività di squadra e gruppo comprendendo i diversi ruoli, e gestendo le possibili conflittualità.</p> <p>-Conoscere il valore etico e sportivo della competizione. (Fair-play).</p> <p>-Trasmettere agli altri le proprie intenzioni, emozioni e indicazioni tattiche e tecniche.</p>	<p>-Esercizi e giochi di ginnastica correttiva e preventiva a corpo libero e con l'ausilio dei piccoli e grandi attrezzi.</p> <p>-Esercitazioni e giochi finalizzati al controllo segmentario del proprio corpo.</p> <p><b>TEORIA:</b></p> <p>-Apparato scheletrico (t. osseo, cartilagineo e midollo osseo)</p> <p>-I vizi del portamento: portamento rilassato, dorso curvo (o cifosi), scapole alate, iperlordosi, ginocchio valgo, piede piatto e scoliosi.</p> <p>-Il sistema muscolare: m. lisci e m. scheletrici(struttura).</p> <p>-Meccanismi di risintesi dell'ATP (m aerobico, anaerobico lattacido e alattacido)</p> <p>-Principi generali per una corretta alimentazione, (macronutrienti e micronutrienti)</p> <p>- Alimentazione e sport. (prima, durante e dopo la gara). - Sport ed integratori alimentari-Sport e disturbi alimentari: anoressia e bulimia</p> <p>- Primo soccorso: manovre di BLS e disostruzione (infanti, bambini, adulti).</p>
--	---	---	--

<p><b>CONOSCERE ED UTILIZZARE IL LINGUAGGIO DEL CORPO COME CONTRIBUTO ALLA COMPRESIONE DI SÉ E DEGLI ALTRI</b></p> <p><b>RICONOSCERE ED OSSERVARE LE REGOLE DI BASE PER UN CORRETTO STILE DI VITA E PER LA PREVENZIONE DEGLI INFORTUNI, ADOTTANDO COMPORTAMENTI ADEGUATI</b></p>	<p>-Essere in grado di esprimersi con interventi appropriati e costruttivi.</p> <p>-Prendere coscienza della propria corporeità come elemento di unità psico-somatica, sia per quanto riguarda la disponibilità e la padronanza motoria, sia come capacità relazionale.</p> <p>-Conoscere comportamenti di base funzionali al mantenimento della propria salute.</p> <p>- Saper individuare collegamenti e relazioni tra attività sportive e alimentazione.</p> <p>-Conoscere le principali norme di igiene e di prevenzione degli incidenti.</p>	<p>-Utilizzare le abilità motorie per interagire in modo cooperativo e opportuno.</p> <p>- Acquisire una cultura delle attività motorie e sportive che consenta, loro, di avere coscienza e conoscenza dei diversi significati che lo sport assume nell'attuale società.</p> <p>-Conoscere i principi generali di una corretta alimentazione e della sua importanza nell'ambito dell'attività fisica.</p> <p>-Assumere comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola ed all'aperto.</p> <p>-Essere in grado di intervenire, con comportamenti adeguati, in situazioni di infortunio. Applicare le norme di prevenzione per la sicurezza e gli elementi fondamentali del primo soccorso</p>	<p>- Principali traumi nell'attività motoria e sportiva: contusione, commozione, crampo, distorsione, lussazione, emorragia, ferite, frattura, strappo, stiramento, tendinite, ustione, colpo di sole e colpo di calore.</p> <p>-Doping: principali sostanze e metodi proibiti (stimolanti del sistema nervoso, steroidi anabolizzanti, analgesici e narcotici, diuretici e ormoni peptidici, trasfusioni ed auto- trasfusioni, doping da manipolazioni genetiche.</p> <p>-Il sistema nervoso(cenni):il neurone, la sinapsi, il S.N.C. (encefalo e midollo spinale), il S.N. Periferico, il S.N. Autonomo, i movimenti volontari, automatici e riflessi, relativi effetti del movimento.</p> <p>-Teoria dell'allenamento: le fasi e la periodizzazione dell'allenamento sportivo.</p>
--	---	--	---

## Scienza e cultura dell'alimentazione

Competenze	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza</p>	<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale</p> <p>Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza alle richieste di mercato e della clientela.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali.</p> <p>Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera attraverso la progettazione di servizi turistici atti a valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche ed enogastronomiche del territorio.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico e funzionale.</p>	<p>- Illustrare l'importanza della formazione del personale delle attività ristorative nella prevenzione dei rischi associati alle allergie e intolleranze.</p> <p>Evidenziare il ruolo dell'alimentazione come parte integrante della cultura della salute.</p> <p>- Descrivere le caratteristiche di diete equilibrate nelle diverse età, in gravidanza e nell'allattamento e nella menopausa.</p> <p>- Rilevare l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata nell'età evolutiva e adulta riveste nella prevenzione delle malattie nella terza età.</p> <p>Riconoscere le variazioni dei bisogni nutrizionali nell'età evolutiva, adulta, avanzata, in gravidanza e nell'allattamento.</p> <p>- Descrivere l'importanza che l'alimentazione sana ed equilibrata riveste nella prevenzione delle malattie.</p> <p>-Descrivere le caratteristiche delle varie tipologie dietetiche, individuandone analogie e differenze.</p> <p>- Illustrare i vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea</p> <p>-Valutare i rischi associati alle diete estreme.</p> <p>-Descrivere le tipologie più comuni di ristorazione collettiva.</p>	<p>La Conservazione e la cottura degli alimenti: aspetti chimici, igienici, organolettici e nutrizionali negli alimenti sottoposti a conservazione e/o trasformazione.</p> <p>Nuove tendenze nel settore della sicurezza alimentare.</p> <p>Requisiti e classificazione degli additivi alimentari.</p> <p>La qualità totale di un prodotto</p> <p>Sicurezza e qualità alimentari: norme italiane ed europee. Procedura HACCP.</p> <p>Nuove tendenze della filiera alimentare: prodotti arricchiti, alleggeriti, dietetici, funzionali, novel foods, OGM.</p> <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie età e condizioni fisiologiche.</p> <p>Dieta adeguata alle varie situazioni patologiche legate all'alimentazione: cardiovascolari (iperlipidemie, ipertensione, aterosclerosi), metaboliche (diabete, obesità, uricemia e gotta, osteoporosi), gastroenteriche ed epatiche.</p> <p>- Allergie, intolleranze alimentari (celiachia, favismo, intolleranza al lattosio) e altre malattie correlate all'alimentazione (forme tumorali, anoressia e bulimia nervosa).</p> <p>I vari tipi di contaminanti chimici (sostanze cedute da contenitori e imballaggi,</p>

<p>nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela e adatti al contesto territoriale e culturale</li> <li>-Illustrare i criteri per l'elaborazione di diete equilibrate nelle comunità</li> <li>-Elaborare menù ciclici.</li> </ul> <p>Descrivere le possibili cause delle varie forme di contaminazione alimentare, le relative conseguenze sulla salute umana e i principali accorgimenti di prevenzione.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Illustrare le principali caratteristiche degli agenti biologici responsabili di malattie a trasmissione alimentare.</li> <li>- Descrivere alcune tra le più comuni tossinfezioni e parassitosi.</li> <li>-Prevenire/gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</li> <li>-Illustrare le caratteristiche del sistema HACCP.</li> <li>-Identificare e gestire i CCP in una fase produttiva.</li> <li>-Descrivere le caratteristiche degli additivi e classificarli in base alla loro funzione.</li> <li>-Individuare gli additivi alimentari dalla lettura dell'etichetta.</li> <li>- Distinguere un additivo da un coadiuvante alimentare.</li> <li>-Distinguere le certificazioni obbligatorie UE da quelle volontarie.</li> <li>-Individuare gli aspetti qualitativi di un prodotto.</li> <li>-Distinguere le frodi commerciali da quelle sanitarie.</li> </ul>	<p>micotossine, fito e zoofarmaci, metalli pesanti), fisici (particelle, radionuclidi), biologici (micro e macroparassiti). Principali patologie trasmesse con gli alimenti (MTA)</p> <p>Tipologie di ristorazione commerciale e di servizio (mensa scolastica, aziendale, ospedaliera, ecc.).</p>
---	--	--	--

## Diritto e Tecniche Amministrative delle Imprese Ricettive e Turistiche

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p>	<p>Riconoscere distinguere le varie componenti positive e negative che contribuiscono alla formazione del risultato economico, nell'ambito dei processi di produzione dei servizi di accoglienza ed enogastronomia nelle diverse realtà aziendali.</p> <p>Seguire il flusso sistematico di informazioni che documentano il processo produttivo e sovrintendere all'organizzazione dei servizi, applicando tecniche di gestione economia e di controllo.</p>	<p>Riclassificare i dati della situazione patrimoniale ed economica al fine della compilazione dei prospetti di bilancio</p> <p>Compilare e interpretare semplici prospetti di bilancio in forma abbreviata di imprese turistiche</p> <p>Interpretare i dati del bilancio d'esercizio e del risultato economico d'esercizio.</p> <p>Riconoscere le principali imposte dirette e indirette</p>	<p><b>UDA 1 BILANCIO E ANALISI DI BILANCIO</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il bilancio             <ol style="list-style-type: none"> <li>a) I principi di redazione</li> <li>b) Le parti del bilancio                 <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Stato patrimoniale</li> <li>b. Conto economico</li> <li>c. Rendiconto finanziario</li> <li>d. Nota integrativa</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>2) Gli allegati al bilancio</li> <li>3) L'analisi di bilancio</li> <li>4) La riclassificazione dei prospetti di bilancio</li> <li>5) L'analisi patrimoniale (principali indici)</li> <li>6) L'analisi economica (principali indici)</li> <li>7) L'analisi finanziaria (principali indici)</li> <li>8) Le principali imposte dirette e indirette</li> </ol>
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie</p>	<p>Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio</p> <p>Applicare le norme nazionali e comunitarie per la sicurezza dei prodotti alimentari</p>	<p>Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori</p> <p>Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy nell'attività ristorativa</p> <p>Comprendere l'importanza delle norme sulla sicurezza alimentare</p>	<p><b>UDA A: IMPARO IL DIRITTO DELLE IMPRESE RISTORATIVE</b></p> <p><b>Nucleo 1 Le leggi che regolano l'attività ristorativa</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'avvio dell'impresa</li> <li>2) La capacità all'esercizio dell'impresa</li> <li>3) L'obbligo delle scritture contabili</li> <li>4) Le norme sulla "crisi d'impresa"</li> <li>5) La tutela della privacy</li> <li>6) La sicurezza e la salute sul luogo di lavoro</li> <li>7) La sicurezza e l'igiene alimentare</li> </ol>

<p>espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</p>	<p>Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità e redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati</p>	<p>Distinguere i contratti ristorativi e riconoscere le responsabilità del ristoratore</p> <p>Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità</p> <p>Comprendere e utilizzare la terminologia specifica per la descrizione dei concetti giuridico-economici</p>	<p><b>Nucleo 2 I contratti delle imprese ristorative</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il contratto ristorativo</li> <li>2) Il contratto di catering</li> <li>3) Il contratto di banqueting</li> <li>4) Le norme da applicare ai contratti ristorativi</li> <li>5) La tutela del cliente: il codice del consumo</li> <li>6) La responsabilità del ristoratore</li> <li>7) Le catene ristorative</li> </ol> <p><b>Nucleo 3 La gestione della qualità</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Il sistema di qualità</li> <li>2) Le certificazioni di qualità</li> <li>3) I marchi</li> <li>4) I Presidi Slow food</li> </ol>
<p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri</p>	<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle</p>	<p>Riconoscere l'evoluzione nel tempo del concetto di marketing</p> <p>Distinguere micromarketing e macromarketing</p> <p>Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi del ciclo di vita del prodotto</p> <p>Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione</p>	<p><b>UDA B: Imparo che cos'è il marketing</b></p> <p><b>Nucleo 1 Le funzioni del marketing</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) L'evoluzione del concetto di marketing</li> <li>2) Il marketing turistico territoriale</li> <li>3) Il marketing strategico e operativo</li> </ol> <p><b>Nucleo 2 Il piano di marketing di un'impresa ristorativa:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) Le fasi del piano di marketing</li> <li>2) L'analisi della situazione esterna</li> <li>3) L'analisi della situazione interna</li> <li>4) Gli obiettivi di marketing e il ciclo di vita del prodotto</li> <li>5) Le strategie di marketing mix</li> <li>6) Il controllo e la valutazione dei risultati</li> </ol>

	<p>prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche</p> <p>Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio</p>	<p>Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali</p>	<p><b>UDA C: Imparo come si programma l'attività aziendale</b></p> <p><b>Nucleo 1 Il business plan</b></p> <p><b>Nucleo 2 La programmazione e il controllo di gestione</b></p> <p><b>Questi due nuclei prevedo di svolgerli nel periodo maggio-giugno tenendo conto del tempo a disposizione.</b></p>
--	--	--	---



**Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Cucina**

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Integrare le competenze professionali Utilizzando le tecniche di comunicazioni e relazioni con i colleghi di lavoro per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Utilizzare e controllare alimenti e bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisposizione menù adatti al contesto ed esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità salutari e necessità dietologiche particolari. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	<p>Simulare la gestione di un'azienda turistico-ristorativa, organizzare il lavoro in una cucina moderna, con riferimento alle risorse umane, economiche e finanziarie. Simulare attività di gestione finalizzate alla valorizzazione delle risorse territoriali e dei prodotti e piatti tipici. Operare nel rispetto delle norme relative alla sicurezza e alla tutela della salute.</p>	<p>Operare nel rispetto delle regole gestionale di un'azienda. Pianificare gli acquisti per un menù alla carta. Operare in una cucina attrezzata.</p>	<p><b>1.Gestione informatizzata dell' azienda</b> <b>2.le ricette regionali</b> L'organizzazione del lavoro- Il menù e le sue tipologie, le portate e relativa successione. La composizione del piatto. L'analisi del costo. <b>3.Il menù tra tecnica e area informatica</b> <b>4.la pianificazione del settore cucina</b> Organizzazione degli ambienti di produzione <b>5 l'evoluzione delle decorazioni e i suoi strumenti</b> 6 la ristorazione commerciale e ristorazione collettiva. Catering e banqueting. <b>7 Degustazione e abbinamenti</b></p>

## Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;</li> <li>• Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li> <li>• Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;</li> <li>• Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti. Enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turisticoalberghiera. Allestimenti speciali della sala ed organizzazione di feste ed eventi. Gli strumenti informatici di gestione del settore vendita dei servizi enogastronomici.</li> <li>• Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento, con i colleghi. Offerte turistiche locali, nazionali e internazionali. Tecniche e routine di gestione dei reclami. Tecniche di marketing orientate a migliorare la qualità del servizio ed i rapporti con il cliente.</li> <li>• Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eseguire le fasi di lavorazione nella corretta sequenza per compiti complessi.</li> <li>• Realizzare decorazioni a tema, predisporre ambientazioni e arredi particolari in rapporto alle varie situazioni che si presentano.</li> <li>• Descrivere accuratamente il processo di produzione di servizi e i prodotti enogastronomici.</li> <li>• Adeguare il proprio stile comunicativo a quello richiesto dall'azienda in cui opera.</li> <li>• Utilizzare strategie di vendita nel proporsi al cliente, valorizzando il prodotto/servizio offerto, in particolare per le risorse turistiche enogastronomiche del territorio in cui opera.</li> <li>• Proporre interpretazioni di bevande e accostamenti di ingredienti tenendo presente le nuove tendenze.</li> <li>• Attivare tecniche di marketing dei prodotti enogastronomici.</li> <li>• Descrivere le attività di promozione per la valorizzazione dei prodotti tipici.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering &amp; banqueting Definizione. Le aziende coinvolte e i profili specialistici-Eventi aziendali ed eventi privati -La location Più adatta alle varie circostanze - Requisiti base – elementi caratterizzanti La comunicazione – Insoddisfazione – Problem solving e problem solver Organizzazione preliminare: Check list e schemi-Tutte le figure presenti in una struttura ad alti livelli, ivi compreso event manager, banqueting manager ed event wedding planner</li> <li>• Il bar e le attrezzature I cocktails classificazione dei cocktails: in base alla quantità della bevanda-in base alla quantità di alcol-in base al grado alcolico- classificazione funzionale- Categorie dei cocktails codificare una ricetta, conoscere per scegliere, alcune regole baseguarnizione, bicchiere e tecnica di lavorazioneabbinamenti di prodottiricette di cocktail: Aperol Spritz, negroni, Martini cocktail, americano, margarita, mimosa, bellini, rossini negroni sbagliato. I distillati.</li> <li>• Prodotti tipici valorizzazione dei prodotti tipici, i prodotti tipici della cucina CALABRESE - la tipicità come elemento strategico che cos'è il prodotto tipico - la dimensione collettiva -il valore del prodotto tipico - il ruolo dei</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>• Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;</li> <li>• Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</li> </ul>	<p>internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. La fisiologia del gusto e l'accostamento degli ingredienti. Tecniche di marketing orientate alla valorizzazione dei prodotti enogastronomici. I principali piatti della tradizione dei Paesi di cui si studiano le lingue.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare, la produzione di beni e servizi in relazione al contesto. Tecnica di settore in relazione al compito da svolgere. Organizzazione del lavoro. La gestione dell'impresa ristorativa e i servizi offerti.</li> <li>• Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari, gli additivi e gli alimenti funzionali. Enografia nazionale. Nozioni approfondite di abbinamento cibo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzare il lavoro in funzione delle caratteristiche del servizio proposto all'utenza.</li> <li>• Organizzare e realizzare buffet, catering e banqueting in differenti contesti.</li> <li>• Comparare le diverse opzioni per lo svolgimento di un lavoro, valutarle in rapporto al risultato prefissato e motivare l'opzione scelta.</li> <li>• Scegliere il livello di lavorazione dei prodotti in base a criteri economici, gastronomici ed organizzativi. Proporre più abbinamenti di vini e altre bevande per lo stesso piatto.</li> </ul>	<p>consumatori -i marchi di tutela dei prodotti ( dop, igt, stg, bio)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enografia Nazionale E Viticoltura, Produzione dello spumante metodo classico e charmat abbinamento cibo – il vitigno – i vitigni autoctoni - i vitigni della Calabria (doc, igt) – carta dei territori vitivinicoli della regione Calabria - i disciplinari di produzione.</li> <li>• Il servizio degli spumanti: - La sequenza dei vini - Tipologie di bicchieri. Contrasto e armonia -analisi visiva - analisi olfattiva - analisi gustativo - schede - la decantazione La cantina.</li> <li>• Tecniche di trancio- I formaggi Tecniche di elaborazione: Rigatoni hotel de La Ville, Rigatoni Saponi di Calabria, filetto al pepe verde, Crepes suzette, filetto alla Voronoff. Predisposizione postazione e tecniche di filettatura del pesce. Classificazione dei formaggi e il servizio.</li> <li>• Gestione degli stili di servizio servizio all'italiana, all'italiana con vassoio, all'inglese, alla russa, alla francese diretto ed indiretto, self service in piedi e con tavoli, servizio con carrello, con buffet, con vassoio operativo-stili a confronto.</li> </ul>
---	--	--	---

**RC o attività alternative**

Competenze trasversali	Competenze	Abilità	OSA
<p>Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente.</p> <p>Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri.</p>	<p>Costruire un'identità libera e responsabile, ponendosi domande di senso nel confronto con i contenuti del messaggio evangelico secondo la tradizione della Chiesa.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo.</p> <p>Sviluppare un maturo 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 contest multiculturale.</p>	<p>Operare scelte morali tenendo conto dei valori Cristiani.</p> <p>Esporre i principi nei quali si esprime l'impegno del cristiano nell'ambito della società.</p>	<p>L'impegno Cristiano e l'impegno politico</p> <p>La difficile conquista della pace</p> <p>Che cos'è la bioetica</p> <p>Le manipolazioni genetiche</p> <p>L'inizio e la fine della vita</p> <p>Amore, famiglia e genere</p> <p>Gli abusi e le dipendenze</p> <p>L'intelligenza artificiale: una sfida etica</p> <p>La riforma cattolica.</p> <p>La Chiesa nel mondo modern</p> <p>La Chiesa e i totalitarismi del Novecento</p> <p>La Shoà</p> <p>Il Concilio Vaticano II</p> <p>La Chiesa in dialogo</p> <p>Ed. Civ.: gli influencer</p>

## VALUTAZIONE

La valutazione, momento fondamentale di controllo dell'Offerta Formativa, oltre che assolvere alla funzione di certificazione delle competenze degli studenti e di misurazione dei loro risultati, consente di rilevare lo scarto fra gli obiettivi programmati e quelli effettivamente raggiunti e fornisce agli insegnanti gli strumenti per adeguare la programmazione stessa ai bisogni e alle esigenze degli studenti. La valutazione annuale del percorso formativo dello studente verrà articolata in due momenti: il primo quadrimestre, che si concluderà nel mese di gennaio, e il secondo quadrimestre, che si concluderà a giugno.

Gli elementi di valutazione generale sono i seguenti:

- accertamento dei livelli di partenza;
- risultati delle prove di verifica in itinere (accertamento del raggiungimento degli obiettivi minimi);
- progressi in itinere;
- impegno e capacità di recupero;
- risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità);
- metodo ed autonomia di studio, competenze, capacità di rielaborazione personale;
- qualità espressive, coerenza e consequenzialità logica, intuizione;
- frequenza regolare delle lezioni;
- rispetto delle norme disciplinari, partecipazione al dialogo scolastico;
- eventuali situazioni di svantaggio e loro superamento.

### GRIGLIA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEI RISULTATI DELL'APPRENDIMENTO

LIVELLI E VOTI - INDICATORI E DESCRITTORI
<b>Punteggio in decimi</b>
<b>10 = ECCELLENTE (E)</b>
Conoscenza completa e profonda Rielaborazione critica e personale con spunti significativi ed originali Realizzazione creativa a livello tecnico-pratico Esposizione brillante, ricca di efficacia espressiva
<b>9 = OTTIMO (O)</b>
Conoscenza organica ed esauriente Spiccate capacità di interpretazione e giudizio Collegamenti efficaci Realizzazione accurata a livello tecnico-pratico Esposizione fluida e ricca
<b>8 = BUONO (B)</b>
Conoscenza ampia e sicura Rielaborazione precisa dei contenuti Interesse per alcuni argomenti Esecuzione disinvolta a livello tecnico-pratico Esposizione sciolta e sicura
<b>7 = DISCRETO (D)</b>
Conoscenza abbastanza articolata dei contenuti Rielaborazione con spunti personali su alcuni argomenti Esecuzione esatta delle consegne a livello tecnico-pratico Esposizione abbastanza appropriata
<b>6 = SUFFICIENTE (S)</b>
Conoscenza degli elementi fondamentali della disciplina Comprensione/considerazione semplice dei contenuti

Esecuzione adeguata negli aspetti essenziali a livello tecnico-pratico Esposizione semplice ma sostanzialmente corretta
<b>5 = INSUFFICIENTE (I)</b>
Conoscenza incompleta o imprecisa /superficiale degli argomenti trattati Limitata autonomia nella rielaborazione correlazione dei contenuti Esecuzione talvolta imprecisa a livello tecnico-pratico Esposizione incerta/imprecisa e poco lineare
<b>4 = SENSIBILMENTE INSUFFICIENTE (SI)</b>
Conoscenza frammentaria e poco corretta dei contenuti fondamentali Limiti quantitativi e qualitativi nell'apprendimento Esecuzione imprecisa ed approssimativa a livello tecnico-pratico Esposizione scorretta e stentata
<b>3 = GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (GI)</b>
Esposizione gravemente scorretta e confusa
<b>1-2 = TOTALMENTE INSUFFICIENTE (TI)</b>
Preparazione nulla, sino al rifiuto di sottoporsi alle prove di verifica Incomprensione dei contenuti e del linguaggio Esecuzione del tutto mancante dei fondamentali a livello tecnico-pratico

## VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE IN VISTA DELL'ESAME DI STATO

**Simulazione I prova**  
data 12/04/2023

**Simulazioni II prova**  
data 27-28/04/2023

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

### TIPOLOGIA A

#### ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

INDICATORI GENERALI			
INDICATORI	DESCRITTORI		Attribuito
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguata, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Adeguata e significativa	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Originale e significativa / consapevole	<b>4</b>	
	Logica ed efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A			
<b>-Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)</b> <b>-Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici</b>	Originale e accurata / consapevole	<b>4</b>	
	Completa, esauriente	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>-Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)</b> <b>-Interpretazione corretta e articolata del testo</b>	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>4</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione

**TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguata, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Adeguata e significativa	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Originale e significativa / consapevole	<b>4</b>	
	Logica ed efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			
<b>-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b> <b>-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Originale e accurata / consapevole	<b>4</b>	
	Completa, esauriente	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti</b>	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>4</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione



**TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_ Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuale</b>	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguata, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>	Adeguata e significativa	<b>4</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>3</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Originale e significativa / consapevole	<b>4</b>	
	Logica ed efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi -Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Originale e accurata / consapevole	<b>4</b>	
	Completa, esauriente	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>4</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>3</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione

**TIPOLOGIA B**

**ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**

Candidato..... Classe V B Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguata, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b> <b>INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA</b>	Adeguata e significativa	<b>3</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>2</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>1.50</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Originale e significativa / consapevole	<b>5</b>	
	Logica ed efficace	<b>3.50</b>	
	Semplice e lineare	<b>2.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B</b>			
<b>-Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto</b> <b>-Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione</b>	Originale e accurata / consapevole	<b>5</b>	
	Completa, esauriente	<b>3.50</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>-Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti</b> <b>INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA</b>	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>3</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>2</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>1.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO ____ / 20</b>			

La Commissione

**TIPOLOGIA C**

**RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ**

Candidato \_\_\_\_\_ Classe VB Data \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI</b>			
<b>INDICATORI</b>	<b>DESCRITTORI</b>		<b>Attribuito</b>
<b>-Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo</b> <b>-Coesione e coerenza testuale</b>	Accurata, approfondita e completa	<b>4</b>	
	Lineare, esauriente, nel complesso completa	<b>3</b>	
	Adeguate, coerente	<b>2</b>	
	Confusa, lacunosa, incompleta	<b>1</b>	
<b>-Ricchezza e padronanza lessicale</b> <b>-Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura</b>  <b>INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA</b>	Adeguate e significativa	<b>3</b>	
	Esposizione chiara e correttezza grammaticale esauriente	<b>2</b>	
	Semplice ma corretta / adeguata	<b>1.50</b>	
	Imprecisa ed incompleta / lacunosa	<b>1</b>	
<b>-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b> <b>-Espressione di giudizi critici e valutazioni personali</b>	Originale e significativa / consapevole	<b>5</b>	
	Logica ed efficace	<b>3.50</b>	
	Semplice e lineare	<b>2.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / incompleta e lacunosa/ confusa	<b>1</b>	
<b>INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C</b>			
<b>-Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione</b> <b>-Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione</b>	Originale e accurata / consapevole	<b>5</b>	
	Completa, esauriente	<b>3.50</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>2.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>-Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali</b>  <b>INDICATORI VALUTATI IN MISURA RIDOTTA</b>	Esaustiva e precisa / consapevole	<b>3</b>	
	Completa e attinente / articolata e efficace	<b>2</b>	
	Semplice e lineare / adeguata	<b>1.50</b>	
	Imprecisa e frammentaria / lacunosa e confusa	<b>1</b>	
<b>PUNTEGGIO ASSEGNATO _____ / 20</b>			

La Commissione

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

Candidato: \_\_\_\_\_ Classe \_\_\_\_\_

INDICATORI	DESCRITTORI	P.TI	Valutazione
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale inadeguata e non appropriata.	1	/3,00
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale adeguata e non sempre appropriata.	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale appropriata ed efficace.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non adeguata e coerente.	1	/6,00
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento non sempre adeguata e coerente.	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento adeguata e con qualche incongruenza.	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e sufficiente argomentazione.	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e discreta argomentazione.	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici di riferimento utilizzata con coerenza e ottima argomentazione.	6	
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	Inadeguata rilevazione delle problematiche, e non corretta elaborazione di adeguate soluzioni o sviluppi tematici; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	1	/8,00
	Mediocre rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice ma lacunosa soluzione o sviluppo tematico; mancanza di collegamenti concettuali e operativi.	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una incompleta soluzione o sviluppo tematico; scarsi collegamenti concettuali e operativi.	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico; mediocri collegamenti concettuali e operativi.	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di una semplice soluzione o sviluppo tematico con alcuni collegamenti concettuali e operativi.	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, elaborazione di una adeguata soluzione o sviluppo tematico con semplici collegamenti concettuali e operativi.	6	
	Buona rilevazione delle problematiche, elaborazione di una buona soluzione o sviluppo tematico con corretti collegamenti concettuali e operativi.	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di una ottimale soluzione o sviluppo tematico con approfonditi collegamenti concettuali e operativi.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	1	/3,00
	Discreta correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e buona padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	3	
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>			..... /20

La COMMISSIONE

Il PRESIDENTE

## GRIGLIA VALUTAZIONE 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	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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 padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato.	0.50	
	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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 10/05/2023

### IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>
prof.ssa Barbuto	Lingua e letteratura italiana
prof. Ranieri	Lingua inglese
prof.ssa Barbuto	Storia
prof.ssa Chiaravalloti	Matematica
prof.ssa Aloï	Scienze motorie e sportive
prof.ssa Celia Magno	RC o attività alternative
prof.ssa Van Beek	Seconda lingua straniera
prof. Mellace	Scienza e cultura dell'alimentazione
prof. Argirò	DTA
prof. Sibio	Lab. servizi enogastronomici – settore cucina
prof. Gambino	Lab. servizi enogastronomici – settore sala e vendita

IL COORDINATORE  
Van Beek K.M.L.J.

---

DIRIGENTE SCOLASTICO  
Prof. Renato DANIELE

---