

*ESAMI DI STATO*

**A.S 2022/2023**

## **DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

ai sensi dell'art. 10 dell'Ordinanza Ministeriale n. 45 del 09/03/2023



**CLASSE 5 B**

**INDIRIZZO: ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBEGHIERA**

**COORDINATORE DI CLASSE: Prof.ssa Carraresi Francesca**

**COORDINATORE SCOLASTICO: Prof.ssa Maiorano Olga Celeste**

**ISTITUTO  
PROFESSIONALE  
ALBERGHIERO PARITARIO  
“ ANTONIN CAREME”  
SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITA’ ALBERGHIERA  
CENTRO ISTRUZIONE E FORMAZIONE S.R.L.S.**

P.I. : 03477890788. D.D.G.N.7376 del 29\06\2015

Via S.Pertini n.15 87074 Rocca Imperiale Marina(CS) tel.0981\936368

Email: [alberghiero.careme@gmail.com](mailto:alberghiero.careme@gmail.com)

Pec: [cifsrls@gigapec.it](mailto:cifsrls@gigapec.it)

**CLASSE V B ALBERGHIERO**

**INDICE**

1. CONSIGLIO DI CLASSE
2. PROFILO DELL’ISTITUTO
  - 2.1 L’ALBERGHIERO
  - 2.2 COMPORTAMENTO
3. ATTIVITA’ SVOLTE
4. QUADRO ORARIO
5. PROFILO DELLA CLASSE
6. CONTINUITA’ DIDATTICA
7. PERCORSO FORMATIVO – OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
8. STRATEGIE DIDATTICHE E COMPORTAMENTALI, STRUMENTI E VERIFICHE
  - 8.1 STRATEGIE DIDATTICHE

8.2 COMPORTAMENTI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

8.3 STRUMENTI DIDATTICI

8.4 CRITERI DI VALUTAZIONE E DEGLI APPRENDIMENTI

8.5 PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO.

9. ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI SVOLTE (MACROAREE)

10. RELAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA 2022\2023

10.1 L'EDUCAZIONE CIVICA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO: UN PERCORSO ANNUALE

10.2 ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE

10.3 CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE INTERMEDIA FINALE

10.4 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

10.5 STRUMENTI FORMATIVI

11. RELAZIONE ATTIVITA' DI PCTO (EX ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO)

11.1 FINALITA' E OBIETTIVI

12. GRIGLIA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

12.1 TABELLA DI CONVERSIONE DEI CREDITI

Allegato 1: Relazioni dei docenti.

Allegato 2: Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

Allegato 3: Percorso di educazione civica

11 13. FIRME DI APPROVAZIONE

## 1. IL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Docenti</b>	<b>Ore settimanali</b>	<b>Discipline</b>
CARRARESI FRANCESCA	4	Lingua e Letteratura italiana
CARRARESI FRANCESCA	2	Storia
BERNARDO PASQUALE GIUSEPPE	2	Enogastronomia sala e vendita
PETRONE DANIELE	3	Matematica
FRANCHINO SERENA	3	Lingua inglese
MONACO FRANCESCA	3	Seconda lingua comunitaria Spagnolo
FERRARA VALERIA	3	Scienze degli alimenti
LOIACONO ALFONSO	4	Enogastronomia -cucina
LAPOLLA FRANCESCO	2	Scienze motorie e sportive
DI LEO GIUSEPPE	1	Materia alternative arte e territorio
CASTROVILLARI RAFFAELLA	5	Dta
<b>TOTALE ORE</b>	<b>32</b>	

## 2. PROFILO DELL'ISTITUTO

### Premessa

I Percorsi degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell'istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all'articolo 1

del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n.226, come modificato dall'articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n.40. Essi sono finalizzati al conseguimento di un diploma quinquennale di istruzione secondaria superiore. Gli istituti professionali costituiscono un'articolazione dell'istruzione tecnica e professionale, dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all'articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n.226\05. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli studi professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali, la scelta metodologica del percorso PCTO, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio, un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

L'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO "Antonin Carème" di Rocca Imperiale (CS), è un istituto professionale alberghiero paritario ed è una realtà educativa e formativa che accompagna lo studente nella scelta consapevole del proprio curriculum e contribuisce attraverso il dialogo e le concretezze delle proprie iniziative a costruire un ambito adeguato al bisogno di crescita culturale e di formazione professionale dello studente. Nel corso degli anni lo studente è introdotto, attraverso le relazioni educative, alla padronanza di saperi trasversali; lo studente poi acquisisce, consolida, controlla valori e sicurezze personali attraverso il dialogo educativo e le relazioni interpersonali. Carattere essenziale dell'Istituto Professionale Alberghiero è una costante ricerca di sperimentazione che ha permesso la realizzazione di iniziative innovative, espressione di capacità di autonomia nel gestire la complessità dei rapporti che caratterizzano oggi il sistema dell'istruzione e della formazione. L'obiettivo primario dell'istituto è quello di formare dei veri cittadini capaci di recepire modificazioni socio-culturali di una comunità aperta alle sollecitazioni del nuovo millennio, sia che intendano proseguire la loro formazione sui percorsi professionalmente orientate, sia che intendano

entrare nel mondo del lavoro. Ciò sarà possibile soltanto attraverso un'offerta formativa finalizzata al pieno sviluppo della personalità dello studente ed al proseguimento di una formazione umana e sociale di individui consapevoli della propria identità culturale.

La classe V B è composta da 23 studenti. Il profilo generale della classe, nel corso dell'anno, è stato complessivamente positivo.

### **Indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”.**

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

E' in grado di:

Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.

Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.

Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.

Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.

Comunicare in almeno due lingue straniere.

Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicative.

Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.

Curare la progettazione e la programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “Enogastronomia”, e “Ospitalità Alberghiera”.

**Nell'articolazione “Enogastronomia”, il diplomato è in grado di intervenire nella**

valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” devono:

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale enogastronomico.
2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell’articolazione “Ospitalità Alberghiera”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzano le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell’articolazione “Ospitalità Alberghiera” deve:

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all’organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-gestionale.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tecniche di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **2.1. L'ALBERGHIERO**

Questo percorso di “Enogastronomia” e “Ospitalità Alberghiera” fornisce allo studente gli strumenti culturali e metodologici per una comprensione approfondita della realtà, affinché egli si ponga, con atteggiamento razionale, creativo, progettuale critico, di fronte alle situazioni, ai fenomeni e ai problemi, ed acquisisca conoscenze, abilità e competenze adeguate sia al proseguimento degli studi in ambito universitario, sia all’inserimento nella vita sociale e nel mondo del lavoro.

### **Situazione di partenza della classe nell’anno scolastico in corso.**

I requisiti rilevati all’inizio dell’anno scolastico erano complessivamente pienamente sufficienti per quasi tutte le discipline. Partendo da questa situazione, il processo di insegnamento/apprendimento si è sviluppato in maniera differenziata a seconda dell’impegno profuso.

### **La partecipazione**

La classe si è rivelata eterogenea nella partecipazione alla vita scolastica, a tal proposito è doveroso sottolineare, che, si tratta comunque di persone adulte, dove la maggior parte di loro svolge regolare attività lavorativa che l’impegna metà se non, in alcuni casi, tutta la giornata. Il



dialogo educativo e didattico si è svolto sempre in un clima sostanzialmente sereno. Sotto il profilo comportamentale, possiamo dire che, il rapporto con i vari docenti è un rapporto dialogico e propositivo.

### **La frequenza**

Tranne per pochi, la frequenza non sempre è stata regolare e questo ha creato difficoltà nello svolgimento del programma in diverse discipline.

### **L'impegno**

Tuttavia si distinguono, all'interno della classe, alcune individualità, dotate di buone capacità personali e di una buona preparazione di base, che si sono impegnate in modo costante e proficuo ed hanno dimostrato attitudine ed interesse verso ogni attività scolastica, conseguendo buoni risultati. Se le principali carenze si sono evidenziate, dunque, nel metodo di studio come nell'approccio e nella disposizione all'apprendimento, tuttavia le difficoltà riscontrate in alcuni allievi per il raggiungimento degli obiettivi cognitivi e operativi fondamentali sono ascrivibili anche alle lacune pregresse e anche al fatto che alcuni degli allievi ha lasciato gli studi un po' di tempo fa, che hanno quindi contribuito a rendere ancor più disomogeneo e superficiale il bagaglio dei saperi e difficoltose tanto la organizzazione dei contenuti quanto la rielaborazione personale degli stessi. In merito agli obiettivi non cognitivi la finalità essenziale è stata quella di stimolare in ogni allievo non solo interesse, impegno e partecipazione, ma soprattutto la coscienza del proprio essere e del proprio ruolo.

### **Metodo di lavoro**

La preparazione di base si attesta per alcuni ad un livello mediamente buono, in quanto quasi tutti gli alunni hanno raggiunto un preciso metodo di studio, basato sulla raccolta, organizzazione e sistematizzazione delle conoscenze e mirato alla comprensione e all'approfondimento, solo pochi hanno avuto un approccio alla didattica piuttosto superficiale, discontinuo e troppo spesso mnemonico, che non ha favorito la piena e matura acquisizione delle conoscenze e la loro conseguente utilizzazione operativa.

### **Il profitto**

Il profitto complessivo è piuttosto eterogeneo, in quanto al suo interno la classe si differenzia per l'attitudine evidenziata nelle varie discipline, per il grado di applicazione e per i livelli di

approfondimento nello studio. Da ciò dipende la diversità dei risultati conseguiti che vanno, rispetto agli obiettivi, dal buono di alcuni pochi alunni, fino al sufficiente di altri che hanno raggiunto gli obiettivi minimi, pur manifestando in alcune discipline una preparazione nozionistica e di breve periodo, palesando a volte qualche difficoltà nell'estrapolare i contenuti appresi dal contesto teorico e collegarli alla realtà pratica o comunque alle altre discipline. E comunque grazie alla costante crescita evolutiva, lenta e alcune volte faticosa, queste estremità si sono gradualmente avvicinate. Il lavoro da parte dei docenti è stato complesso, ma con orgoglio, possiamo affermare che quasi tutti gli allievi hanno raggiunto un livello di competenze, conoscenze e abilità utili per affrontare gli esami di Stato. Dalle verifiche effettuate e dall'analisi della situazione generale della classe, è possibile individuare due fasce di valori in rapporto all'interesse, alle tipologie di apprendimento, all'impegno scolastico ed extra-scolastico e alle capacità di rielaborazione personale dei contenuti rilevati negli allievi:

La prima fascia si caratterizza per la presenza di un numero esiguo di allievi volenterosi e motivati che hanno rappresentato un punto di riferimento della classe. Questi studenti sono in possesso di discrete abilità espressive e linguistiche, di buone capacità critiche.

La seconda fascia annovera la maggior parte degli alunni che, pur in possesso di capacità logico-espressive, si sono applicati nello studio in modo non sempre sistematico e dimostrano di aver acquisito in maniera adeguata conoscenze, competenze e abilità sia didattiche che professionali.

La classe complessivamente raggiunge un profitto più che sufficiente. La partecipazione al dialogo educativo rispecchia in linea di massima le suddette fasce illustrate.

## **2.2 COMPORTAMENTO**

Nel complesso, i rapporti con i docenti, sono stati cordiali, la buona educazione degli studenti ha permesso di sviluppare una relazione empatica e di confidenza. Gli alunni non sempre hanno seguito le lezioni, e anche qui è giusto ribadire ancora una volta che si tratta di persone che svolgono regolare attività lavorativa, dimostrando quindi, un interesse alternato a seconda delle singole discipline. Hanno maturato un metodo di lavoro che è diventato via via più autonomo, anche se bisognosi comunque della guida del docente; conseguentemente il livello di preparazione raggiunto può dirsi sufficiente per l'intera classe.

### 3. ATTIVITA' SVOLTE

**Il consiglio di classe, oltre alle riunioni di rito, ha attivato:**

- Dipartimenti Disciplinari per definire Obiettivi, Programmi, Criteri di valutazione, Testi;
- Percorsi di Educazione civica;
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

**Metodologia didattica utilizzata nelle attività formative:**

- Lezione frontale
- Ricerche
- PCTO
- Didattica Multimediale

### 4. QUADRO ORARIO

MATERIA DI INSEGNAMENTO	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
ITALIANO	4	4	4	4	4
STORIA	2	2	2	2	2
MATEMATICA	4	4	3	3	3
INGLESE	3	3	3	3	3
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2	4	3	3
CUCINA	2	2	6	4	4
SALA	2	2	-	2	2
DTA	-	-	4	5	5
SCIENZE MOTORIE	2	2	2	2	2
SPAGNOLO	2	2	3	3	3
SCIENZE	2	2	-	-	-
FISICA	2	-	-	-	-

CHIMICA	-	2	-	-	-
DIRITTO	2	2	-	-	-
ACCOGLIENZA	2	2	-	-	-
MATERIA ALTERNATIVA	1	1	1	1	1

## 5. PROFILO DELLA CLASSE: COMPOSIZIONE

### ALUNNI DELLA CLASSE 5° B

COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA	PROVENIENZA
AMORE	CRISTINA		IDONEITA'
BELLANOVA	NOEMI		IDONEITA'
CAMODECA	MARIA		IDONEITA'
CARRIERI	ROSANNA		IDONEITA'
D'AURIA	PIETRO		IDONEITA'
DI MICHELE	MARCO		IDONEITA'
IACOVINO	LUCIANO		IDONEITA'
LA RAGIONE	ROBERTO		IDONEITA'
LA RAGIONE	MAURIZIO		IDONEITA'
LLANAJ	XHOANA		IDONEITA'
MAIDA	ALESSANDRO		IDONEITA'
MANCA	VINCENZO		IDONEITA'
MARINELLI	SAMIRA		IDONEITA'

<b>MARINO</b>	<b>SILVANO</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>PETROSINO</b>	<b>ROBERTO</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>PITRELLI</b>	<b>MASSIMILIANO</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>PORTACCI</b>	<b>FABIO</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>PULIAFICO</b>	<b>DOMENICO</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>PUGLIESE</b>	<b>GIUSEPPE</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>RIZZELLA</b>	<b>MARIANTONIETTA</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>SARUBBI</b>	<b>VITTORIA</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>SARUBBI</b>	<b>ROBERTA</b>		<b>IDONEITA'</b>
<b>TRAMONTANA</b>	<b>DAVIDE</b>		<b>IDONEITA'</b>

La classe è composta da 14 ragazzi e 9 ragazze. Un alunno Savoia Antonello si è ritirato in seguito alla richiesta presentata alla segreteria durante il primo quadrimestre, presentando regolare certificato di ritiro. Nella classe, inoltre, è presente un'alunna con disabilità.

## 6. CONTINUITA' DIDATTICA

L'azione didattica è stata nel complesso regolare anche nelle discipline in cui sono avvenuti dei mutamenti dei docenti. Stabilizzatasi la reciproca conoscenza e individuate dai docenti le strategie didattiche più adeguate, il dialogo educativo si è sviluppato efficacemente.

<b>DOCENTE</b>	<b>DISCIPLINA INSEGNATA</b>	<b>CONTINUITA' DIDATTICA</b>		
		<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
CARRARESI FRANCESCA	Lingua e Letteratura italiana	NO	NO	SI
CARRARESI FRANCESCA	Storia	NO	NO	SI
LOIACONO ALFONSO	Enogastronomia-sala e vendita	NO	NO	SI
PETRONE DANIELE	Matematica	NO	NO	SI

FRANCHINO SERENA	Inglese	NO	NO	SI
MONACO FRANCESCA	Spagnolo	NO	NO	SI
FERRARA VALERIA	Scienze degli alimenti	NO	NO	SI
BERNARDO PASQUALE	Enogastronomia e cucina	NO	NO	SI
LAPOLLA FRANCESCO	Scienze motorie e sportive	NO	NO	SI
CASTROVILLARI RAFFAELLA	DTA	NO	NO	SI
DI LEO GIUSEPPE	Materia alternativa	NO	NO	SI

## 7. PERCORSO FORMATIVO

### OBIETTIVI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

La presente programmazione di classe, educativa e didattica, presentata all'inizio dell'anno scolastico, ha fatto proprie le linee indicate dalle riunioni dei dipartimenti e le indicazioni del PTOF dell'Istituto, opportunamente adeguate al profilo della classe riportato di seguito.

OBIETTIVI SOCIO-COMPORMENTALI TRASVERSALI	
<b>Rispettare le regole</b>	<p>Puntualità:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ nell'ingresso in classe</li> <li>▪ nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi</li> <li>▪ nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe</li> </ul> <p>Attenzione:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ alle norme dei regolamenti</li> <li>▪ alle norme di sicurezza</li> </ul>
<b>Rispettare persone e cose</b>	<p>Avere rispetto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dei docenti</li> <li>▪ del personale ATA</li> <li>▪ dei compagni</li> </ul> <p>Avere cura:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ dell'aula</li> <li>▪ dei laboratori</li> <li>▪ degli spazi comuni</li> <li>▪ dell'ambiente e delle risorse naturali.</li> </ul>

<b>Lavorare in Gruppo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Partecipare in modo propositivo al dialogo educativo, senza sovrapporsi e rispettando i ruoli</li> <li>▪ Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori</li> <li>▪</li> <li>▪ Socializzare con i compagni e con i docenti.</li> </ul>
<b>OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Padronanza della lingua italiana come capacità di gestire la comunicazione orale, di leggere, comprendere ed interpretare testi di vario tipo e di produrre lavori scritti con molteplici finalità.</li> <li>▪ Conoscenza di una lingua straniera nella comprensione e produzione scritta e orale.</li> <li>▪ Capacità di riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea.</li> <li>▪ Capacità di fruire delle tecnologie della comunicazione e dell'informazione.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico</li> <li>▪ Capacità di utilizzare gli strumenti matematici, statistici e ricerca operative</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Capacità di percepire gli eventi storici.</li> </ul>

<b>OBIETTIVI SPECIFICI DEGLI ASSI CULTURALI</b>		
<b>Assiculturali</b>	<b>Competenze dell'asse</b>	<b>Discipline afferent</b>
<b>Asse deilinguaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Leggere comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</li> <li>▪ Produrre testi di vario tipo</li> <li>▪ Utilizzare una lingua straniera per I principali scopi comunicativi ed operativi;</li> <li>▪ Riconoscere e utilizzare adeguatamente i metodi, gli strumenti e i linguaggi delle scienze storiche per specificità e interdisciplinarietà.</li> </ul>	Tutte
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria, artistica, italiana ed europea, attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più importanti;</li> </ul>	Italiano, Storia, Lingua Inglese

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riflettere sul sistema (fonologia, morfologia, sintassi, lessico, ecc.) e sugli usi linguistici (funzioni, varietà registri e testi, aspetti pragmatici, ecc.), anche in un'ottica comparativa al fine di acquisire una consapevolezza delle analogie e differenze tra la lingua straniera e la lingua italiana.</li> </ul>	Italiano, Lingua Inglese
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Utilizzare gli strumenti informatici in relazione all'analisi dei dati.</li> <li>▪ Utilizzare strumenti di calcolo</li> </ul>	Matematica,
	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Riconoscere gli aspetti economico aziendali delle imprese</li> <li>▪ Leggere e interpretare il bilancio d'esercizio</li> <li>▪ Conoscere il linguaggio tecnico giuridico</li> <li>▪ Conoscere l'andamento del mercato</li> </ul>	Dta
<b>Asse storico-sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪Cogliere la dimensione temporale e spaziale di ogni evento (storico, filosofico, sociale, artistico) e saper collocare nell'epoca a cui risale;</li> <li>▪ Essere in grado di individuare le categorie economiche, sociali, culturali e politiche e di coglierne le connessioni.</li> </ul>	Tutte

## 8. STRATEGIE DIDATTICHE E COMPORTAMENTALI, STRUMENTI DI VERIFICA

### 8.1 STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni dialogate e discussioni in classe per promuovere la partecipazione al dialogo didattico-educativo.
- Stimolazione degli alunni attraverso gli interessi ed il metodo globale.
- Lavorare non solo con i contenuti e la didattica, ma anche con le relazioni, i significati, le motivazioni, da cui dipendono il successo o l'insuccesso scolastico.
- Promozione del dialogo con le famiglie.
- Metodo dell'interdisciplinarietà nello studio degli argomenti che lo consentono, con collaborazione tra docenti di materie diverse.

### 8.2 COMPORTAMENTI NEI CONFRONTI DELLA CLASSE

- Far conoscere e rispettare il Regolamento d'Istituto.



- Disciplinare gli interventi degli alunni per rendere il dialogo didattico un percorso costruttivo che stimoli adeguatamente tutti gli alunni della classe, spingendoli a partecipare attivamente alle lezioni e, nello stesso tempo, ad ascoltare e a rispettare il parere degli altri.
- Dimostrare capacità d'ascolto per le istanze degli alunni.
- Regolamentare il rapporto docenti/discenti attraverso la sottoscrizione di un contratto formativo.
- Controllare periodicamente i compiti svolti.
- Controllare le possibilità di giustificarsi durante le verifiche orali (due a quadrimestre)

### **8.3 STRUMENTI DIDATTICI**

Libri di testo, letture di articoli di interesse didattico, uso di audiovisivi, utilizzo dei laboratori e della biblioteca, tabelle, grafici, materiale fotocopiato, invio di materiale semplificato, appunti, spiegazione di argomenti attraverso audio su *Whatsapp*.

### **8.4 CRITERI DI VALUTAZIONE E DEGLI APPRENDIMENTI**

I docenti hanno verificato costantemente la propria azione didattico-educativa attraverso osservazioni scritte e orali, per individuare gli eventuali problemi ed elaborare i dovuti correttivi. Sono stati utilizzati diversi scambi comunicativi, dall'esposizione libera all'analisi di opere letterarie, di articoli di giornale; alla relazione; ai questionari; alle esercitazioni di laboratorio. Nel processo di valutazione sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento alla programmazione dell'indirizzo;
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- I risultati delle prove di verifica e delle interrogazioni.

In particolare la valutazione è avvenuta sulla base della partecipazione e l'interesse dimostrato dai discenti, tenendo in considerazione anche la loro capacità di relazionarsi con gli altri e rispettare le regole a distanza.

### **8.5 PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE DURANTE L'ANNO IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO.**

Sono state effettuate le simulazioni delle prove scritte di italiano e scienze e cultura degli alimenti.

## **9. ATTIVITA' MULTIDISCIPLINARI SVOLTE (MACROAREE)**

- **Ambiente e lavoro**
- **Salute e benessere**
- **SOS ambiente**

## **10. RELAZIONE DI EDUCAZIONE CIVICA A.S. 2022/2023**

### **ARGOMENTAZIONE TRATTATA: LA COSTITUZIONE.**

#### **FINALITÀ E OBIETTIVI.**

Il consiglio di classe, preso atto delle disposizioni normative per l'A.S. 2022/2023, considerato quanto previsto dal Curricolo d'Istituto, per gli studenti della classe sopra indicata, di comune accordo, sceglie di trattare trasversalmente in tutte le discipline l'argomento della "Costituzione della Repubblica Italiana".

Competenze relative al profilo educativo, culturale, e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica come riportato nel Curricolo d'Istituto.

Competenze NUCLEO CONCETTUALE di COSTITUZIONE:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari ed internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali;
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- - esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.

Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori, e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.

### **10.1 L'EDUCAZIONE CIVICA NELLE SCUOLE SECONDARIE DI SECONDO GRADO: UN PERCORSO ANNUALE. Descrizione, metodologie, attività e competenze acquisite.**

Il percorso di Educazione Civica, nel corrente anno scolastico 2022/2023, è stato attivato per tutte le classi dell'Istituto e, dunque, nel caso specifico anche per la classe V, sez. B, indirizzo: Alberghiero.

L'insegnamento in oggetto è stato organizzato seguendo la LEGGE 20 agosto 2019, n. 92 (recante il seguente titolo: "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica") e si è posto lo scopo di conferire ad ogni alunno un percorso didattico organico e completo, rivolto a stimolare i diversi tipi di propensione all'apprendimento, favorendo l'inclusione di ognuno. La medesima norma richiama il principio della trasversalità dell'insegnamento, sottolineando la peculiare simultaneità degli obiettivi e delle competenze ad essa afferenti, ascrivibili al dialogo interdisciplinare nonché alla collaborazione intersoggettiva. All'insegnamento dell'Educazione Civica sono state dedicate n° 33 ore annuali, suddivise tra tutte le materie nell'ordine di riferimento:

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA;
- STORIA;
- INGLESE;
- SPAGNOLO;
- MATEMATICA;
- D.T.A.;
- SCIENZE E CULT. DEGLI ALIMENTI;
- LAB. DI CUCINA;
- LAB. DI SALA;

- ARTE E TERRITORIO;

- ED. FISICA.

## **10.2 ANDAMENTO DIDATTICO-DISCIPLINARE DELLA CLASSE.**

Nel corso delle lezioni, gli alunni si sono dimostrati curiosi e partecipativi, propensi alla conoscenza delle argomentazioni trattate trasversalmente dai vari ambiti disciplinari e altresì interessati a scoprire le dinamiche delle competenze costituzionali acquisite nell'ambito lavorativo.

## **10.3 CRITERI E MODALITA' DI VALUTAZIONE INTERMEDIA E FINALE.**

Durante le ore dedicate alla materia, ogni docente ha provveduto ad effettuare test di verifica orali o scritti per consentire la valutazione degli alunni nel raggiungimento degli obiettivi preposti.

In sede di scrutini il docente coordinatore dell'insegnamento ha formulato la proposta di valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, considerando gli elementi conoscitivi trasmessi dai singoli docenti del Consiglio di Classe cui è affidato l'insegnamento della disciplina. Tali elementi puntualizzati sono stati raccolti dallo stesso Consiglio nella realizzazione di comunicanti percorsi interdisciplinari. La valutazione è stata nettamente coerente con le competenze, le abilità, le conoscenze acquisite e la collaborazione dell'alunno durante l'intero percorso effettuato.

## **10.4 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE**

Lezione frontale e dialogata, discussione di gruppo, lavori multimediali.

## **10.5 STRUMENTI FORMATIVI**

Materiali forniti dai docenti, adeguati alla classe: risorse online, fotocopie.

A cura della coordinatrice di Ed. Civica per la classe V B Alberghiero, Prof.ssa Carraresi Francesca.

## **11. RELAZIONE PER LE ATTIVITA' DEI PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (ex ASL):**

### **11.1 FINALITA' E OBIETTIVI.**

Tale percorso, istituito tramite la L. 53/2003 e il Decreto Legislativo, 77 del 15 aprile 2005 e successivamente reso obbligatorio dalla Legge 107/2015, intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro, alternando ore di studio e ore di formazione in aula ad ore trascorse all'interno di un'azienda o uno studio professionale o di un ufficio o ente pubblico per arricchire la formazione degli allievi con l'acquisizione di esperienze pratiche e competenze spendibili in ambito lavorativo. Aprire il mondo della scuola al mondo delle imprese e degli enti permette di realizzare un collegamento tra l'istituzione scolastica, il mondo del lavoro e la società e consente di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente, consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all'esperienza lavoro.

Infatti, le attività di PCTO sono finalizzate a condurre gli studenti al conseguimento di una maturità e di competenze utili, spendibili per un inserimento nel mondo del lavoro. L'attività programmata serve ad integrare la preparazione degli alunni con le necessarie competenze ed abilità, che possono essere acquisite solo attraverso attività operative. Quindi, l'obiettivo principale dei PCTO è quello di facilitare l'ingresso o l'inserimento nel mondo del lavoro degli alunni, creando un punto di raccordo con quanto appreso a scuola durante le attività pratiche e teoriche delle diverse discipline e agevolare così la transizione dei giovani dalla scuola al mondo del lavoro, creando, inoltre, figure professionali rispondenti alle esigenze del mercato del lavoro.

## 12. GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

### 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	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>				



Firmato digitalmente da  
VALDITARA GIUSEPPE  
C=IT  
O=MINISTERO  
DELL'ISTRUZIONE

## 12.1 ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, All. A

$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**RELAZIONE DEL DOCENTE**

**A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: CARRARESI FRANCESCA

**CLASSE: V SEZ. B    INDIRIZZO ALBERGHIERO    SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**Allegato 1**

**Relazioni dei docenti**

**OBIETTIVI GENERALI**

Le finalità del percorso formativo della disciplina è caratterizzato da una serie di obiettivi articolati sulla conoscenza degli argomenti da trattare. Delle maggiori esperienze della letteratura italiana di fine '800 e del '900; dello sviluppo e del potenziamento. Della capacità critica sui temi fondamentali degli autori in programma e su alcune tematiche, e al conseguimento di una maggiore padronanza delle abilità di scrittura e di esposizione orale.

**A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione iniziale e curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi riportati nella seguente tabella.

Assimilazione delle essenziali conoscenze relative alle correnti letterarie di fine '800 e di tutto il '900.

Acquisizione di sufficienti abilità nell'esposizione orale.

Raggiungimento di un sufficiente senso critico delle tematiche fondamentali che hanno coinvolto i vari autori nel dibattito letterario.



### **A1-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE**

Relativamente all'acquisizione di contestualità, contenuti e argomenti, l'approdo conoscitivo della classe si dimostra sufficiente: gli alunni hanno partecipato alle lezioni in presenza.

In relazione alle premesse appena delineate, sono stati raggiunti i seguenti obiettivi curriculari:

- l'essenziale conoscenza dei contesti e degli autori della letteratura italiana di fine '800 e del '900, già inclusi nel programma curriculare di partenza;
- la conoscenza e il potenziamento, ove possibile, di abilità lessicali e sintattiche sia nell'esposizione orale che in quella scritta.

### **A2-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE**

Per quanto concerne l'acquisizione delle conoscenze proposte durante le lezioni, l'approccio didattico agli autori, alla loro biografia e al loro pensiero, l'interpretazione e l'analisi testuale dei brani e l'approfondimento degli argomenti letterari presentati durante l'anno scolastico, la classe ha raggiunto un livello discreto.

### **A3-OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ**

In riferimento alla riflessione sulle conoscenze acquisite e al loro autonomo utilizzo, così come in relazione alla capacità di organizzazione didattica, la classe ha raggiunto un livello complessivamente accettabile. Gli alunni sono apparsi discretamente interessati e stimolati nell'apprendimento sviluppato in presenza. Il programma è stato sufficientemente assimilato nei suoi punti salienti, ma la presenza di lacune pregresse non ha permesso il conseguimento di superiori livelli di apprendimento.

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 23 alunni che inizialmente dimostravano disattenzione, ma nel corso dell'anno la partecipazione è migliorata: una sempre crescente consapevolezza nei confronti degli esami di stato, ha reso la classe più propensa all'assimilazione dei contenuti e al raggiungimento degli obiettivi. Alcuni alunni sono dotati di maggiore interesse per le materie umanistiche, altri hanno evidenziato degli ostacoli rilevanti, che hanno richiesto un impegno maggiore e diverso; un numero

contenuto di alunni ha rispettato il percorso, impegnandosi sufficientemente per superare le lacune. Il profilo raggiunto è da ritenersi sufficiente e per qualcuno discreto.

### **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

Il metodo della didattica è stato in presenza e ha previsto esercitazioni scritte e interrogazioni orali. Il metodo ha manifestato gli obiettivi raggiunti come anche la propria capacità organizzativa ed espressiva.

### **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo
- Materiale fotocopiato
- Mezzi multimediali (video, link ecc.)

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

I criteri di verifica adottati sono stati i seguenti:

- il livello di padronanza dei contenuti;
- livello di competenza espressiva, intesa sia come coerenza logica sia come coerenza discorsiva;
- autonomia raggiunta sia nell'organizzazione del lavoro personale, per lo svolgimento delle esercitazioni, sia nella valutazione critica dei contenuti presentati durante le lezioni: assimilazione dei significati delle opere trattate e loro esposizione (capacità di contestualizzazione, analisi stilistica, comprensione del testo scritto).

Nella valutazione finale si è altresì tenuto conto dell'attenzione e della partecipazione dimostrata dalla classe e della costanza presente in esse. Sono stati organizzati degli incontri per effettuare le simulazioni relative alla prima prova di italiano dell'Esame di Stato 2022/2023

## SIMULAZIONI DI ITALIANO.

Sono state affrontate periodicamente simulazioni relative alla prima prova di italiano per l'Esame di Stato 2022\2023: in particolare sui temi del racconto e del viaggio che offrono una fuga dalla routine e la possibilità di incontri inaspettati, facendo vivere al lettore tante avventure senza essere costretto a farne esperienza diretta, sul tema della nostalgia e sul tema della fragilità umana che è all'origine della comprensione dei bisogni e della sensibilità per capire in quale modo aiutare ed essere aiutati.

### ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: CARRARESI FRANCESCA

**CLASSE: V SEZ.B    INDIRIZZO: ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

### CONTENUTO DISCIPLINARE

#### **Differenze tra Realismo e Naturalismo**

Il Verismo in Italia: Giovanni Verga, biografia, pensiero

Lettura e commento dei seguenti testi:

- Novella "La Roba"
- *I Malavoglia, la rappresentazione corale.*

#### **Decadentismo e Simbolismo**

Giovanni Pascoli: biografia, poetica

Opere: *X Agosto, il Lampo*

Gabriele D'Annunzio: biografia, il pensiero

Opere: *Il piacere, Il ritratto di un esteta superuomo.*

#### **Il Futurismo:**

Filippo Tommaso Marinetti, biografia e pensiero

Opere: *Il Manifesto del Futurismo*

<p><b>L'Ermetismo</b> Giuseppe Ungaretti, biografia e poetica Opere: " <i>Veglia</i>"; " <i>San Martino del Carso</i>"</p>
<p><b>Eugenio Montale</b>, biografia, poetica Opere: " <i>Spesso il male di vivere ho incontrato</i>"</p>
<p>Salvatore Quasimodo: biografia e poetica Opere: " <i>Ed è subito sera</i>"</p>
<p><b>Fra avanguardia e tradizione: quadro storico, culturale del primo Novecento</b> Luigi Pirandello: biografia, pensiero. Opere: " <i>Il fu Mattia Pascal</i>" e il dramma dell'uomo moderno, " <i>Uno, Nessuno e Centomila, il naso di Vitangelo Moscarda</i>."</p>
<p><b>Italo Svevo</b>: biografia, pensiero Opere: " <i>La coscienza di Zeno</i>" e la figura dell'inetto sveviano</p>
<p><b>Primo Levi</b>. biografia, pensiero Opere: " <i>Voi che vivete sicuri</i>" e il ricordo dell'Olocausto</p>
<p>Alberto Moravia: Biografia, pensiero Opere: Il Realismo del " <i>Gli Indifferenti</i>"</p>

TESTO ADOTTATO: *Nuovi itinerari di didattica modulare. (Volumi 1-2)*, Francesco Puccio, Fratelli Conte editore.

### **B1–Argomenti che saranno trattati dopo il 15 maggio**

Riepilogo e approfondimento degli argomenti trattati dal programma.

EDUCAZIONE CIVICA:

- La Costituzione

ROCCA IMPERIALE (CS), 15 MAGGIO 2023

Il Docente

FRANCESCA CARRARESI

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**RELAZIONE DEL DOCENTE**

**A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: CARRARESI FRANCESCA

**CLASSE: V SEZ. B    INDIRIZZO ALBERGHIERO    SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**OBIETTIVI GENERALI**

La disciplina storica si pone finalità precise: anzitutto predisporre i discenti ad una maggiore contezza di appartenenza ad una tradizione storico-culturale organicamente complessa e variegata; fornire gli strumenti necessari per la comprensione del presente a partire da una profonda lettura del passato; creare coscienze obiettive che sappiano valutare con occhio critico fatti, argomenti, processi e passaggi storici determinanti.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione curriculare iniziale, sono stati raggiunti i seguenti risultati:

- esposizione concisa e coerente di passaggi storici e problematiche critiche;
- appropriazione del linguaggio storiografico;
- presa coscienza di eventi esterni e loro incidenze nel corso della storia, mediante documentazioni e fonti storiche;
- conoscenza di personaggi storici e loro influenze storico-politiche;
- collegamenti di macro-tematiche e valutazione delle conseguenze da esse scaturite, ripercussioni sul presente;
- ricostruzione sincronica e diacronica degli eventi storici e capacità di sintesi.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE**

La conoscenza raggiunta dalla classe, misurabile in termini di caratterizzazione di eventi, passaggi storici, date fondamentali e personaggi importanti, si dimostra sufficiente: sebbene con discontinuità,

gli alunni hanno partecipato alle lezioni e alle attività designate i quali non hanno potuto consentire un'omogenea preparazione della classe ponendo lacune e limiti di apprendimento e rilevando, altresì, una instabile operosità nell'esecuzione degli esercizi assegnati e delle interrogazioni predisposte. L'adeguamento ai vari metodi adottati è da ritenersi proporzionato alle difficoltà individualmente riscontrate.

Pochi alunni hanno dimostrato fin da subito una naturale propensione alla materia storica e si sono rivelati curiosi e predisposti all'apprendimento di nuove argomentazioni.

L'attenzione didattica è rimasta, tuttavia, sempre costante e presente.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE**

In merito all'utilizzazione delle conoscenze acquisite la classe ha raggiunto un livello apprezzabile per un medio numero di alunni che sono in grado di relazionare i contenuti e predisporli ordinatamente attraverso un discorso cronologico, nonostante i percorsi discontinui di alcuni studenti.

### **OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ**

Lo sviluppo dell'analisi critica, indotto dalle modalità didattiche adottate e sviluppato anche in maniera autonoma, si dimostra ben rapportato alle capacità organizzative dei singoli componenti del gruppo classe. L'apprendimento si rivela di livello globalmente apprezzabile. Il dialogo formativo non è comunque mai mancato.

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è composta da 23 studenti. Pur avendo inizialmente dimostrato scarsa attenzione e partecipazione alle lezioni proposte, in un secondo momento hanno dimostrato una buona adesione attuando dialoghi improntati sulla curiosità, ponendo quesiti e dubbi, interloquendo sugli sviluppi delle criticità storiche. Alcuni alunni sono dotati di maggiore interesse per la materia, altri hanno evidenziato degli ostacoli rilevanti, che hanno richiesto un impegno maggiore e diverso; un numero contenuto di alunni ha rispettato il percorso, impegnandosi sufficientemente per superare le lacune. Il profilo raggiunto è da ritenersi sufficiente, per qualcuno discreto.

## **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

Il metodo della didattica è stato in presenza e ha previsto interrogazioni orali. Il metodo ha manifestato gli obiettivi raggiunti come anche la propria capacità organizzativa ed espressiva.

## **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

- Libro di testo;
- Materiale fotocopiato;
- Mezzi multimediali (video, link ecc...)

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

I criteri di verifica adottati sono stati i seguenti:

- padronanza del livello lessicale storiografico;
- livello di conoscenza degli eventi storici, di esposizione orale degli stessi, dimostrato attraverso un discorso cronologicamente idoneo;
- ragionamento mediante tappe, nesso “causa-effetto” e date essenziali, contestualizzazione e profili dei personaggi storici evidenziati durante le lezioni.

Nella valutazione finale si è tenuto conto anche dell’attenzione dimostrata dalla classe, sia in presenza che a distanza.



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: CARRARESI FRANCESCA

**CLASSE: V SEZ.B    INDIRIZZO: ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

<i><b>CONTENUTO DISCIPLINARE</b></i>
<p><b>1. Spettro politico</b> Discussione sulle differenze tra destra e sinistra nella storia e nel presente.</p>
<p><b>2. L'Italia agli inizi del 900</b> La personalità di Giolitti La Belle E'poque.</p>
<p><b>3. La prima guerra mondiale</b> Le cause dello scoppio l'Italia entra in guerra l'Italia da Caporetto al Piave 1918: la vittoria</p>
<p><b>4. Cenni sulla rivoluzione Russa</b></p>
<p><b>5. Il primo dopoguerra</b> la crisi economica, sociale e politica la crisi epidemiologica del primo dopoguerra: l'influenza spagnola.</p>
<p><b>6. Nascita e sviluppo del Fascismo:</b> Mussolini e la marcia su Roma Il delitto Matteotti e le leggi fascistissime Lo stato fascista: il culto del duce propaganda fascista</p>

<p><b>7. Nascita e sviluppo del Nazismo:</b></p> <p>la repubblica di Weimar</p> <p>Hitler e l'ideologia nazista</p> <p>La dittatura nazista</p>
<p><b>8. I modelli di economia e la grande crisi del 1929</b></p> <p>Il sistema capitalistico</p> <p>L'economia pianificata</p> <p>L'economia mista</p> <p>La grande depressione e il New Deal</p>
<p><b>9. La seconda guerra mondiale:</b></p> <p>le cause dello scoppio</p> <p>l'Italia entra in guerra</p> <p>l'ingresso degli Stati Uniti in guerra e le cause</p> <p>lo sterminio degli ebrei</p> <p>operazione Barbarossa, l'invasione della Russia</p> <p>fine Nazifascismo</p>
<p><b>10. Il secondo dopoguerra</b></p> <p>Il concetto di resistenza</p> <p>La Liberazione</p> <p>La nascita della Repubblica e la Costituzione</p>
<p><b>11. La guerra Fredda.</b></p>

TESTO ADOTTATO: Storia C3 “Il Novecento” Autrice Elisabetta Leonetti

**B1–Argomenti che saranno trattati dopo il 15 maggio**

Riepilogo e approfondimento degli argomenti trattati dal programma.

ROCCA IMPERIALE (CS), 15 MAGGIO 2023

Il Docente

FRANCESCA CARRARESI

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**RELAZIONE DEL DOCENTE**

**A.S.2022/23**

**DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione**

**DOCENTE: FERRARA VALERIA**

**CLASSE: V SEZ. BINDIRIZZO: Alberghiero SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**OBIETTIVI PRINCIPALI**

Le finalità della disciplina consistono nell'acquisizione di competenze e conoscenze in ambito tecnico-economico-commerciale, approfondendo le principali tematiche, così come stabilito dalla programmazione stilata all'inizio dell'anno scolastico.

**A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti dalla classe i seguenti obiettivi:

- conoscenza e approfondimento dei principali argomenti trattati;
- saper interpretare le informazioni relative alle prassi commerciali in ambito ristorativo.

**A1- Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze**

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, e quindi di concetti, termini, argomenti, procedure, regole e metodi; la conoscenza della classe appare generalmente sufficiente. A livello complessivo, conoscenze, abilità e competenze dei singoli alunni si sono sempre attestate su un livello sufficiente, nonostante alcune lacune. Sono stati discretamente conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze:

- ✓ conoscenza di un lessico specifico;
- ✓ conoscenza del mondo dell'organizzazione interna alle imprese ristorative e delle sue attività.

**A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze**

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite, nell'effettuazione di compiti affidati e in generale nell'applicazione concreta di quanto appreso la classe ha raggiunto un livello sufficiente in linea con la media di questa tipologia di scuola, nonostante i percorsi discontinui di alcuni studenti e alcune difficoltà riscontrate nell'apportarsi ad alcuni studenti particolari.

**A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità**

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non possieda una solida base di partenza.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di competenze:

- ✓ Conoscenza di base della materia;
- ✓ Flessibilità, partecipazione e responsabilità acquisita nel percorso formativo;
  
- ✓ Autonomia, partecipazione e relazione nel risolvere situazioni problematiche quanto più possibili vicino al mondo reale.

È doveroso comunque ricordare che si tratta di studenti adulti che svolgono una normale attività lavorativa che impegna loro metà della giornata.

### **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe è costituita da 23 Studenti, ed è importante evidenziare che essa è formata da studenti di età adulta e lavoratori, per questo l'insegnamento della disciplina ha subito dei notevoli rallentamenti a causa di continue riprese e approfondimenti di argomenti. Nel corso dell'anno scolastico, la classe è indubbiamente migliorata, sia dal punto di vista della partecipazione che dal punto di vista dello studio, in generale è cambiato l'approccio nei confronti della disciplina e di conseguenza tutto ciò ha consentito di raggiungere sufficienti risultati.

### **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

I metodi didattici utilizzati erano essenzialmente Lezioni Frontali e Approccio tutoriale che consiste nell'immediata verifica, con domande mirate agli studenti, inerenti alla comprensione dei concetti appena esposti, allo scopo di personalizzare l'apprendimento.

### **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento fondamentale della didattica è stato il libro di testo, ricorrendo anche all'utilizzo di dispense e riassunti forniti dalla sottoscritta.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Relativamente a criteri e strumenti adoperati nel primo quadrimestre, la valutazione delle singole prove è stata effettuata tenendo in considerazione le competenze e le conoscenze acquisite relativamente alle tematiche sviluppate. Le verifiche orali, nello specifico, hanno tenuto conto delle conoscenze dimostrate e, soprattutto, della capacità di esposizione. Le verifiche scritte, invece, hanno tenuto conto della conoscenze e competenza acquisita.

## **SIMULAZIONE DI SCIENZE DEGLI ALIMENTI**

Sono state periodicamente effettuate simulazioni relative alla prova di Scienze degli Alimenti per l'Esame di Stato 2022\2023: in particolare sui temi dell'obesità, sulla dieta mediterranea intesa come dieta del benessere e sulla qualità alimentare, per quest'ultima si è posta maggiore attenzione alla conservazione degli alimenti ed eventuali contaminazioni. Tematiche che assicurano la qualità e la sicurezza alimentare preservando la salute pubblica da eventuali infezioni ed intossicazioni.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI      A.S. 2022/23**

**DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione**

**DOCENTE: FERRARA VALERIA**

**CLASSE: VSEZ. B INDIRIZZO: Alberghiero    SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**Programma svolto**

**CONTENUTO DISCIPLINARE**

Introduzione
Storia dell’enogastronomia nei tempi
Cenni di enogastronomia delle regioni italiane
Aspetti religiosi antropologici legati al cibo
Classificazione degli alimenti e LARN
L’alimentazione equilibrata in condizioni fisiologiche e nelle diverse fasce di età
Dieta in particolari situazioni patologiche
Allergie ed intolleranze alimentari, legislazione e relativi menù dedicati
La dieta mediterranea e le varie tipologie dietetiche
Alimentazione e sport
La cottura degli alimenti
La conservazione, stoccaggio e preparazione degli alimenti
Contaminazioni chimiche e fisiche degli alimenti
Contaminazioni microbiologica degli alimenti
Sistema H.A.C.C.P.
Additivi alimentari
Alimentazioni e tumori
Filiera agroalimentare

Made in Italy, turismo enogastronomico, qualità alimentare e marchi di qualità

TESTO ADOTTATO: Alimentazione oggi, Silvana Rodato, Clitt editore

### **EVENTUALI OSSERVAZIONI**

Nessuna.

ROCCA IMPERIALE, 15/05/2023

Il docente  
Ferrara Valeria



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**

**DOCENTE: Prof. BERNARDO PASQUALE GIUSEPPE**

**CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

## **1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

Analisi della situazione finale:

- evoluzione della classe (caratteristiche che hanno portato la classe ad un livello molto soddisfacente);
- comportamenti abituali (puntualità, rispetto dei regolamenti, ordine e pertinenza degli interventi durante le lezioni);
- atteggiamenti verso il lavoro scolastico (puntualità nelle consegne, qualità della partecipazione alle attività scolastiche, risposta alle indicazioni metodologiche);
- modalità relazionali (rapporti interpersonali, rispetto degli altri, disponibilità alla collaborazione, atteggiamenti di solidarietà);
- capacità degli alunni di autovalutarsi;
- capacità degli alunni di gestire il lavoro scolastico autonomamente e perseverare nel proseguimento degli obiettivi;

## **2. OBIETTIVI**

- migliorare la preparazione di base della classe, arricchendola di nuovi elementi, ma, soprattutto, favorendo l'elaborazione e l'applicazione dei nuovi concetti acquisiti
- far raggiungere agli alunni un'adeguata capacità di rielaborazione critica degli argomenti trattati
- invogliarli alla conoscenza ed aiutarli nel contempo a superare forme di studio meccaniche o mnemoniche, indirizzandoli verso un metodo di comprensione adeguato e consapevole
- favorire riflessione e ragionamento
- far acquisire agli alunni capacità di riorganizzare e di collegare in una visione di insieme gli aspetti e le problematiche appresi da altre discipline. In particolare il consiglio di classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi trasversali

### **Area del rispetto delle regole**

- Osservare le leggi ed il regolamento dell'istituto
- Rispettare la puntualità
- Non effettuare assenze strategiche
- Essere puntuali nell'esecuzione dei compiti
- Rispettare le persone e l'ambiente scolastico

### **Area relazionale**

- Essere disponibile all'ascolto
- Rispettare le opinioni degli altri
- Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni
- Rispettare le regole che il gruppo si è dato
- Saper riflettere sui propri comportamenti
- Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi
- Non prevaricare sugli altri. Area dello sviluppo delle conoscenze
- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento

- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- Saper prendere appunti e rielaborarli
- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie
- Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione
- Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi
- Non prevaricare sugli altri.

### **Area dello sviluppo delle conoscenze**

- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- Saper prendere appunti e rielaborarli
- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico

### **Criteri generali di valutazione**

1. Raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe
2. Progressi rispetto alla situazione di partenza
3. Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico
4. Livelli di frequenza
5. Acquisizione di un autonomo metodo di studio
6. Assiduità (Lo studente prende/non prende parte alle attività proposte sia di tipo sincrono che asincrono)

7. Tipo di partecipazione (Lo studente partecipa attivamente o passivamente o non partecipa affatto alle attività di tipo sincrono o asincrono: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi, formula proposte e richieste)

8. Interesse e cura dell'approfondimento (Lo studente rispetta i tempi ed è puntuale nelle consegne assegnate dal docente, approfondisce, svolge le attività con attenzione sia tipo sincrono che asincrono)

9. capacità di relazione a distanza (Nelle attività sincrone: lo studente rispetta le indicazioni del docente per quanto riguarda la modalità d'intervento, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente, si relaziona in maniera più o meno corretta con il docente. Nelle attività asincrone: lo studente dimostra una partecipazione attiva e collaborativa nei contatti con i docenti e/o nei gruppi di apprendimento, come ad esempio il richiedere o meno in maniera spontanea chiarimenti tramite i vari canali online.) secondo i descrittori riportati per ciascuno dei criteri.

### **Strumenti di verifica:**

- a) Griglia di osservazione dei comportamenti;
- b) Prove strutturate (o prove oggettive), che possono essere del tipo: vero/falso, a risposta multipla, a completamento, di corrispondenza o di messa in relazione; Prove semistrutturate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione;
- c) Valutazione orale degli apprendimenti.

### **Criteri di valutazione del comportamento**

Il voto di comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini intermedi e finali in base alla seguente griglia di valutazione che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Rispetto degli impegni scolastici;
2. Frequenza regolare delle lezioni (escluse le assenze dovute a seri e giustificati motivi);
3. Puntualità e rispetto degli adempimenti (giustificazioni, ritardi, uscite anticipate) e cura del libretto personale;
4. Rispetto di spazi e attrezzature comprese le regole sul non utilizzo del cellulare;
5. Comportamento e linguaggio adeguati in classe e negli ambienti scolastici;

6. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte didattiche relative alle attività in ambito curricolare, compresi recupero e approfondimenti;
7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative;
8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI**      **A.S. 2022/23**

**DISCIPLINA: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**DOCENTE: BERNARDO PASQUALE GIUSEPPE**

**CLASSE: VSEZ. B INDIRIZZO: Alberghiero    SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**B – ARGOMENTI SVOLTI**

**1. Il Bar**

- La storia del bar
- La carta del bar
- La carta esposta
- Aspetto economico e fisico
- Produzione di un menù del bar

**2. Le acque minerali**

- Le acque minerali e le loro caratteristiche.
- La carta delle acque minerali.
- Aspetto economico e fisico.
- Produzione di una carta delle acque minerali

**3. Il marketing alberghiero**

- Marketing nella ristorazione
- Nascita del marketing
- Metodi e principi del marketing
- Marketing mix.

<p><b>4. Sistema H.A.C.C.P. Sistema antinfortunistico e sicurezza sul lavoro</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Linee guida per l'applicazione del sistema H.A.C.C.P.</li> <li>- Principi dell' H.A.C.C.P.</li> <li>- Contaminazione degli alimenti.( Chimiche ,Fisiche ,Biologiche )</li> <li>- Figure aziendali per la sicurezza, normative e prevenzione.</li> <li>- Valutazione dei rischi.</li> </ul>
<p><b>5. Dlgs 81/2008</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salute e sicurezza sul posto di lavoro</li> <li>- Figure aziendali per la sicurezza, Normative e prevenzione.</li> <li>- Valutazione dei rischi.</li> </ul>
<p><b>6. Cucina di sala</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di base per la produzione dei piatti alla lampada</li> <li>- Primi piatti</li> <li>- Secondi piatti</li> <li>- Desserts</li> <li>- Preparazioni di piatti fantasy</li> </ul> <p><b>7. Il Bar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tecniche di produzione dei cocktails e delle bevande miscelate</li> <li>- Cocktails: aperitivi a base di vino, pre-dinner, after dinner, long drink.</li> <li>- <i>Produzione di un cocktail fantasy, decorazione e servizio</i></li> </ul>
<p><b>8. Liquori e distillati</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dalla storia ai giorni nostri</li> <li>- I cocktails internazionali</li> <li>- La merceologia</li> </ul>
<p><b>9. I distillati e la distillazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il Brandy, Il Cognac, L'Armagnac, La Grappa, il Calvados, La Tequila, Il Rum, Il Gin, La Vodka, Il Whisky.</li> <li>- Il vermouth.</li> <li>- I Liquori, caratteristiche e utilizzo.</li> <li>- Le bevande analcoliche in uso al bar, bevande analcoliche.</li> <li>- Il caffè e la cioccolata.</li> </ul>
<p><b>10. Lo spumante e lo champagne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Metodo classico</li> <li>- Charmat corto</li> <li>- Charmat lungo</li> <li>- Metodo champenoise</li> <li>- Il prosecco</li> </ul>
<p><b>11. La birra</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Maltaggio</li> </ul>

- Produzione della birra

## **12. Il Vino**

- Servizio del vino
- Tecniche di produzione, vinificazione in bianco, rosato e rosso.
- Degustazione con analisi visiva, olfattiva, gustativa dei vini.

Data 15\05\2023

Il docente

Bernardo Pasquale Giuseppe

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**RELAZIONE DEL DOCENTE A.S.2022/2023**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA  
STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: PROF.SSA: CASTROVILLARI RAFFAELLA**

**CLASSE: V SEZ. B**

**INDIRIZZO: Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**OBIETTIVI GENERALI**

Gli obiettivi generali prefissati nella programmazione iniziale, previsti nel presente anno scolastico, per la classe V sez. B alberghiero, per la disciplina DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, sono stati i seguenti:

- Analizzare il mercato turistico;
- Apprendimento della pianificazione e programmazione aziendale;
- Individuare le tecniche di marketing;
- Redigere un business plan;
- Redigere un budget economico;
- Conoscere la legislazione turistica;

**A – OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione curriculare, sono stati raggiunti dalla classe nel suo complesso i seguenti obiettivi:

- riconoscere le caratteristiche fondamentali del mercato turistico;
- conoscere le differenze tra pianificazione e programmazione aziendale;



- imparare a redigere un business plan;
- saper redigere un budget economico;
- individuare le tecniche di marketing turistico;
- conoscere la normativa di settore e lo statuto dell'imprenditore;

### **A1–Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze**

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, le conoscenze della classe appaiono sufficienti per buona parte dei discenti, anche se per lo più nozionistiche e basate sui concetti fondamentali e le caratteristiche del mercato e dell'impresa turistica.

Si è stabilito un clima dialogico e di lavoro produttivo, nonché grande senso di rispetto e di fiducia degli alunni nei miei confronti. Pur avendo tutti, migliorato la strumentalità iniziale, permangono alcune incertezze su cui si continua a lavorare, voglio a tal proposito ricordare che si tratta di studenti-lavoratori che svolgono regolare attività lavorativa.

### **A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze**

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite nella risoluzione di problemi, nell'effettuare i compiti affidati e in generale nell'applicazione concreta di quanto appreso, la classe raggiunge complessivamente un livello sufficiente.

### **A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità**

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento, la maggior parte della classe ha raggiunto un livello globalmente sufficiente.

## **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

I metodi didattici utilizzati sono i seguenti:

- lezioni frontali;
- problem solving per sviluppare capacità logiche;
- casi pratici aziendali

## **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento principale è stato il libro di testo, integrato in alcuni tratti, con appunti di lezione, forniti e organizzati dalla scrivente docente.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Relativamente a criteri e strumenti adoperati dallo scrivente docente, la valutazione è consistita per il primo quadrimestre in verifiche orali e domande dal posto, oltre che in dibattiti anche su episodi di attualità, relativi al programma svolto e diretti ad accertare la comprensione e la conoscenza dei contenuti disciplinari, oltre che le capacità di rielaborazione critica e pratica, che purtroppo non è quasi mai risultata essere molto reattiva.

Sono state svolte esercitazioni, verifiche orali e mediante test: prove soggettive e prove oggettive. Durante le lezioni, si è cercato di stimolare gli alunni ad intervenire, allo scopo di raccogliere informazioni sul modo in cui ciascuno di loro procede nell'itinerario di apprendimento e al fine di operare eventuali interventi correttivi e di recupero. Alla fine di unità didattiche o modulari, gli alunni hanno affrontato verifiche sommative anche attraverso prove strutturate, verifiche, e interrogazioni orali individuali. La verifica, ha accertato l'acquisizione dei contenuti la capacità degli alunni di operare collegamenti interdisciplinari, le capacità critiche, di analisi e di sintesi e le modalità di espressione orale. L'alunno, informato della valutazione, ha avuto indicazioni sui mezzi da adottare per colmare alcune lacune di contenuto e di espressione o per approfondire le sue conoscenze.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA  
STRUTTURA RICETTIVA**

**DOCENTE: PROF.SSA: CASTROVILLARI RAFFAELLA**

**CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**CONTENUTO DISCIPLINARE**

**Modulo 01:**

**MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO E IL MARKETING**

- Forme di turismo e il turismo sostenibile e responsabile
- Il mercato turistico
  - Caratteri della domanda e della offerta turistica
- Il concetto di marketing
  - Il piano di marketing e le fasi del piano
  - Il marketing strategico e operativo
  - Analisi della situazione esterna ed interna
  - Analisi SWOT
  - Esecuzione e controllo del piano di marketing

**Modulo 02:**

**MODULO 2: LE POLITICHE DI VENDITA NELLA RISTORAZIONE**

- La pianificazione e programmazione aziendale
- Differenza tra pianificazione e programmazione
- Il budget
- Il business plan

**Modulo 3:**

**MODULO 3: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO – RISTORATIVO**

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali

TESTO ADOTTATO: De Luca -Fantozzi, Diritto e tecnica Amm.5°anno, Liviana Scolastica, 2016

**B2– Eventuali osservazioni**

ROCCA IMPERIALE (CS)

15 MAGGIO 2023

LA DOCENTE

RAFFAELLA CASTROVILLARI

## **ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: ED. FISICA**

**DOCENTE: Prof. LAPOLLA FRANCESCO**

**CLASSE: V SEZ. B**

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**A – CONTENUTI DISCIPLINARI**

### **OBIETTIVI GENERALI**

La finalità della disciplina consiste nella conoscenza e percezione del proprio corpo; nei principali metodi di allenamento per sviluppare e migliorare le capacità condizionali e coordinative. Acquisire comportamenti attivi e responsabili per una corretta pratica motoria finalizzata al benessere e alla salute, conoscenza dei principi teorici-scientifici (fisiologici, anatomici) che sono alla base di tutte le attività di movimento.

#### **A-1 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE**

La classe ha acquisito la consapevolezza dei propri mezzi, la socializzazione e il rispetto per le regole, partecipando attivamente e democraticamente alle attività di gruppo.

#### **A-2 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE**

Gli alunni sanno eseguire con fluidità i gesti tecnici della pallavolo e hanno acquisito atteggiamenti corretti in difesa della salute per prevenire infortuni. Sanno effettuare esercizi di riscaldamento individuali e di coppia.

### **A-3 OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITA'**

La classe si è dimostrata interessata e ha avuto, sin da subito, un comportamento corretto e positivo nei confronti della materia. Ha partecipato in modo attivo e con impegno alle varie attività che sono state presentate e di conseguenza hanno conseguito risultati buoni ed ottimi.

### **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

Il metodo didattico utilizzato è stato in presenza con contenuti che mirassero ad aumentare la motivazione e l'interesse in tutti gli alunni della classe.

### **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

Dispense realizzate dal docente, immagini prese da piattaforme digitali.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

I criteri e strumenti di valutazione sono avvenuti sulla base dell'interesse mostrato, dalla concreta partecipazione e allenamenti dei vari distretti muscolari.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA:** ED. FISICA

**DOCENTE:** Prof. LAPOLLA FRANCESCO

**CLASSE:** V SEZ. B **INDIRIZZO:** SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA  
E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

**SEDE:** Rocca Imperiale (CS)

**B – PROGRAMMAZIONE**

- conoscenza del corpo umano;
- sport e benessere;
- sistema scheletrico;
- la piramide alimentare;
- movimenti articolari;
- strategie;
- la pallavolo;
- regole della pallavolo;
- arti inferiori;
- arti superiori;
- metodologia dell'allenamento;
- l'importanza dell'allenamento;
- le funzioni motorie;
- le posture;

- la coordinazione motoria;
- sport di squadra;
- la respirazione;
- educazione alla salute (ed. civica);
- elementi di primo soccorso;
- sport e benessere all'aperto;
- il calcio;
- storia dello sport;
- regole del calcio A11;
- il calcio A5;
- regole del calcio A5;
- educazione alimentare;
- la dieta mediterranea;
- la vela;
- le regole della vela;
- gli sport acquatici.

ROCCA IMPERIALE (CS), 15 MAGGIO 2023

Il docente Lapolla Francesco



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**RELAZIONE DEL DOCENTE**

**A.S.2022/23**

**DISCIPLINA:INGLESE**

**DOCENTE: Serena Franchino**

**CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO: Alberghiero**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**OBIETTIVI PRINCIPALI**

Promuovere lo studio della lingua Inglese nelle sue forme grammaticali e lessicali, come espressione di una cultura e di un'area geografica, approfondendo il lessico pertinente all'ambito ristorativo e nella fattispecie della sala ristorante e della cucina.

**A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE.**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti dalla classe i seguenti obiettivi:

- conoscenza e approfondimento delle principali regole grammaticali;
- leggere e comprendere testi di civiltà e micro lingua;
- approfondire il lessico pertinente all'ambito ristorativo.

**A1- Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze.**

In riferimento all'acquisizione dei contenuti, e quindi di concetti, termini, argomenti, procedure, regole e metodi; la conoscenza della classe appare generalmente sufficiente. A causa di uno studio domestico discontinuo, e di pregresse lacune non è stato possibile raggiungere livelli di apprendimento superiori.

Complessivamente, conoscenze, abilità e competenze dei singoli alunni si sono sempre attestate su un livello sufficiente, nonostante alcune lacune. Sono stati discretamente conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze:

- conoscenza di un lessico specifico all'ambito della ristorazione;
- conoscenza della cultura culinaria anglosassone e americana.

## **A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze**

Relativamente all'utilizzazione delle conoscenze acquisite, nell'effettuazione di compiti affidati e in generale nell'applicazione concreta di quanto appreso, la classe ha raggiunto un livello modesto in linea con la media di questa tipologia di scuola, nonostante i percorsi discontinui di alcuni studenti e le difficoltà ad approcciarsi con la lingua.

## **A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità**

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non posseda una solida base di partenza e presenti, pertanto, alcune difficoltà nell'utilizzo e nella totale comprensione della lingua.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di competenze:

- Conoscenza della grammatica di base;
- Traduzione e comprensione di testi scritti;
- Formulazione e produzione di frasi in lingua di livello base.

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.**

La classe è costituita da ventiquattro alunni, i quali presentano delle importanti lacune relativamente alla conoscenza della lingua straniera. Lo studio dei contenuti ha presentato spesso difficoltà, soprattutto in relazione alla comprensione dei testi affrontati.

È importante evidenziare che si tratta di persone adulte che svolgono regolare attività lavorativa, che li impegna metà della giornata. Tuttavia l'approccio nei confronti della disciplina è stato propositivo.

## **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

Lezione frontale

## **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

Relativamente ai mezzi didattici utilizzati lo strumento principale della didattica è stato il libro di testo, affiancato da materiale fornito dalla sottoscritta.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Relativamente a criteri e strumenti adoperati nel primo quadrimestre, la valutazione delle singole prove è stata effettuata tenendo in considerazione le competenze e le conoscenze acquisite relativamente alle tematiche sviluppate.

Le verifiche orali, nello specifico, hanno tenuto conto delle conoscenze dimostrate e, soprattutto, della capacità di produrre brevi frasi in lingua inglese.

Le verifiche scritte, invece, hanno tenuto conto della capacità di comprensione del testo in lingua straniera.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI SVOLTI**

**A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: INGLESE**

**DOCENTE: Prof.ssa SERENA FRANCHINO**

**CLASSE: V SEZ. B    INDIRIZZO: Alberghiero    SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**CONTENUTO DISCIPLINARE**

- The staff pyramid
- The kitchen brigade
- The chef's uniform
- Hygiene
- HACCP principles
- Food transmitted infections and food poisoning
- Food contamination: risks and preventive measures
- The Mediterranean diet
- The food Pyramid
- Healthy recipes
- Food allergies and intolerances
- Food packaging and quantifiers
- Frequently used cooking instructions
- The Italian menu vs the English menu: differences

- Menus formats
- Breakfast, lunch and dinner menus
- Kid's menus
- Banqueting and special events menus
- Religious menus

**Grammar:**

Past simple and past continuous

Present Perfect

Present continuous

Modals

The future

Conditional

TESTO ADOTTATO: *Well Done! Cooking*, Eli editore

**B 1 – ARGOMENTI TRATTATI DOPO IL 15 MAGGIO.**

- Banqueting and special events menus
- Religious menus

**B 2- EVENTUALI OSSERVAZIONI**

Nessuna

ROCCA IMPERIALE, 15/05/2023

La docente  
Prof.ssa Serena Franchino

## **ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: MATERIA ALTERNATIVA**

**DOCENTE: DI LEO GIUSEPPE**

**CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO: ALBERGHIERO**

**SEDE: ROCCA IMPERIALE (CS)**

### **OBIETTIVI PRINCIPALI**

La presente disciplina ha come scopo quello di dare una formazione artistica e culturale allo studente, permettendogli di imparare a leggere l'ambiente circostante, conoscere il patrimonio artistico presente sul territorio e cogliere la dimensione estetica dell'ambiente. Le capacità che verranno acquisite in questa materia, oltre a favorire la crescita di interessi e la sensibilità verso il rispetto dei nostri luoghi, potranno essere sfruttate dallo studente per eventuali future esigenze professionali e lavorative, capaci di valorizzare il patrimonio storico-artistico locale e determinare una crescita turistica. Inoltre, si dovrà acquisire la conoscenza dei linguaggi artistici relativamente al contesto storico-culturale di riferimento, così come prefissato nella programmazione presentata a inizio anno scolastico.

### **A1- OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE**

In relazione agli argomenti trattati durante l'anno scolastico, la classe ha sviluppato, nel complesso, una conoscenza di base sufficiente, acquisendo contenuti, termini, argomenti e metodi. In particolare i singoli alunni hanno raggiunto un livello di conoscenza e preparazione più che discreto, nonostante la permanenza di alcune lacune. Le principali conoscenze conseguite nell'arco dell'anno sono state:

- conoscenza dei caratteri stilistici, tipologici e iconografici delle opere d'arti e architettoniche
- conoscenza del patrimonio artistico-culturale e architettonico presente sul territorio

- conoscenza del lessico specifico
- conoscenza delle coordinate storico-geografiche di un'opera d'arte.

## **A2 – OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE COMPETENZE**

Relativamente alle competenze acquisite, la classe ha raggiunto, nel complesso, un livello modesto ma molto apprezzabile, in media con la tipologia di scuola, nonostante le varie difficoltà riscontrate dagli studenti e i percorsi discontinui per arrivare a tali obiettivi. In termini di competenze, sono state conseguite nell'arco dell'anno i seguenti obiettivi:

- discreta esposizione delle conoscenze dei principali aspetti, relativi ai periodi artistici studiati
- buona lettura dell'ambiente con riferimento alle diverse epoche storiche.

## **A3 – OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CAPACITÀ**

Relativamente alla rielaborazione critica delle conoscenze acquisite, al loro autonomo e personale utilizzo e in rapporto alla capacità di organizzare il proprio apprendimento, la classe ha raggiunto un livello generalmente discreto, nonostante la maggior parte degli alunni non posseda una solida base di partenza.

Sono stati conseguiti i seguenti obiettivi di capacità:

- capacità espositive e descrizione degli argomenti studiati nel programma di arte e territorio
- capacità di analizzare un'opera d'arte o una corrente artistica e di riferirla all'epoca storica di appartenenza.

## **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

Per il raggiungimento delle suddette conoscenze, competenze e capacità, i metodi didattici utilizzati nelle ore di lezione sono stati:

- lezioni frontali, partecipate e dialogate;
- letture di testi;

- ricerche e approfondimenti individuali o di gruppo;
- proiezioni di immagini e di video.

### **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

I mezzi didattici e gli strumenti utilizzati sono stati:

- fotocopie di materiale integrativo;
- dispense e riassunti forniti dal docente;
- mappe concettuali realizzate dagli studenti con l'aiuto del docente.

### **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

La valutazione degli studenti, in relazione alle conoscenze e alle competenze sviluppate in merito agli argomenti trattati, si è basata non solo sulla capacità espositiva e sulla conoscenza acquisita dai ragazzi, ma è stato tenuto in considerazione anche l'impegno in classe, la costanza e lo studio fatto a casa. Relativamente ai criteri utilizzati per la valutazione, sono state fatte, sia nel primo che nel secondo quadrimestre, delle verifiche orali intermedie volte ad accertare il grado di conoscenze acquisite dagli studenti in ambito artistico, storico, culturale e architettonico. A fine secondo quadrimestre, dopo aver acquisito le nozioni teoriche fondamentali, è stata tenuta da ogni singolo studente una prova orale generale, attraverso l'esposizione argomentata su tematiche del programma svolto, per la valutazione complessiva.



**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**A.S. 2022/2023**

**DISCIPLINA: MATERIA ALTERNATIVA**

**DOCENTE: DI LEO GIUSEPPE**

**CLASSE: V SEZ. B    INDIRIZZO: Alberghiero**

**SEDE: Rocca Imperiale (CS)**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**B-1 CONTENUTI DISCIPLINARI**

- Presentazione del programma di Arte e Territorio
- Che cos'è la storia dell'arte
- L'arte del Costruire
- Le diverse tipologie edilizie dai primi insediamenti all'architettura contemporanea
- Arte Preistorica
- Arte Mesopotamica
- Arte Egizia
- Arte Greca
- Arte Etrusca
- Arte Romana
- Arte Romanica
- Arte Gotica
- Umanesimo
- Il Rinascimento
- Il Barocco
- Il Neoclassicismo
- I grandi maestri dell'arte

## **L'ARTE NEL NOSTRO TERRITORIO - ROCCA IMPERIALE**

- Il Borgo e le Porte di Accesso
- Il Castello di Rocca Imperiale
- Il Monastero dei Frati Osservanti
- La Chiesa Madre Assunzione Beata Vergine Maria
- Le Cappelle Minori
- Il Santuario Madonna della Nova
- Gli Scavi Archeologici in c.da Murge
- I Palazzi Signorili
- La Torre Aragonese (nel borgo)
- La Torre di Guardia (in marina)
- L'antico Granaio (Ammass)
- I Monumenti
- Educazione Civica

**B 2- EVENTUALI OSSERVAZIONI**  
NESSUNA

ROCCA IMPERIALE, 15/05/2023

Il Docente  
Giuseppe Di Leo

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**Relazione del Docente      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PETRONE DANIELE

**CLASSE: V SEZ.B ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**OBIETTIVI GENERALI**

La finalità della disciplina è quella di far conoscere il concetto di disequazioni e sistemi di disequazioni, lo studio delle coordinate cartesiane, lo studio del limite, delle derivate, l'ottimizzazione di funzione in economia e la ricerca operativa. Saper risolvere esercizi e casi concreti; saper risolvere problemi economici con le tecniche matematiche studiate.

**A- OBIETTIVI RAGGIUNTI DALLA CLASSE**

In relazione alla programmazione curricolare, sono stati raggiunti gli obiettivi generali riportati nella seguente tabella.

- Risolvere disequazioni di I e II grado
- Risolvere i limiti
- Sapere rappresentare graficamente una funzione
- Conoscere e sapere risolvere problemi con l'uso delle derivate
- Conoscere la ricerca operativa in condizioni di certezza e di incertezza

**A1–Obiettivi raggiunti relativamente alle conoscenze**

In riferimento all'acquisizione dei concetti, la conoscenza della classe appare sufficiente per alcuni alunni che generalmente hanno partecipato positivamente alle attività proposte, tuttavia le profonde

lacune riscontrate e lo scarso studio domestico ha impedito loro di raggiungere livelli superiori. Più che sufficiente invece il rendimento di altri studenti.

## **A2 - Obiettivi raggiunti relativamente alle competenze**

Alcuni studenti hanno acquisito un discreto livello di competenze, inteso come gestione autonoma delle conoscenze acquisite ed espressione di contenuti personali ed un buon utilizzo delle abilità nelle applicazioni tecnico-operative; una parte della classe invece, a causa di lacune pregresse e di uno studio superficiale o discontinuo e per lo più finalizzato alle verifiche, trova difficoltà nelle applicazioni e nel fornire proprie rielaborazioni.

## **A3 - Obiettivi raggiunti relativamente alle capacità**

Relativamente alla capacità di organizzare la maggioranza della classe ha evidenziato una sufficiente capacità di organizzare le conoscenze acquisite sapendole utilizzare correttamente. il maggior numero di alunni infatti non possiede tutti i prerequisiti necessari ad una piena e personale rielaborazione degli apprendimenti e ad una loro autonoma applicazione nei contesti teorico- pratici.

## **METODI DIDATTICI UTILIZZATI**

L'attività didattica è stata organizzata in modo da alternare momenti di spiegazione a momenti di verifica, così da poter tenere sotto controllo la comprensione e l'acquisizione dei diversi argomenti trattati e rilevare eventuali difficoltà degli alunni. La spiegazione degli argomenti teorici è sempre stata seguita dallo svolgimento in classe di esercizi al fine di sviluppare non solo la capacità di ascolto, di attenzione e di partecipazione ma per chiarire immediatamente dubbi e perplessità. In virtù delle esigenze della classe, la metodologia utilizzata è stata flessibile: le lezioni frontali, improntate sulla conversazione e sul confronto, sono state alternate da lavori ed esercitazioni al fine di facilitare l'apprendimento cooperativo e stimolare l'incoraggiamento, il suggerimento e l'aiuto, anche reciproco, tra i compagni. E' stato utilizzato un linguaggio semplificato ma, comunque, non privo di termini specifici della disciplina. Per la spiegazione di alcuni argomenti, si è partiti da situazioni concrete, da problemi reali risolvibili mediante modelli matematici al fine di stimolare l'interesse e la partecipazione degli alunni; sono stati fatti collegamenti della matematica con le discipline tecniche d'indirizzo per far capire ai discenti come ogni argomento trattato è frutto di un processo logico-matematico.

## **MEZZI DIDATTICI UTILIZZATI**

Per la spiegazione degli argomenti, è stato utilizzato un libro di testo del docente, integrato con fotocopie ed appunti dettati, per lo studio della parte teorica e per la risoluzione di esercizi. Si sono utilizzati, inoltre, anche dispense e slide prodotte dal docente e acquisite da siti web.

## **CRITERI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

Per quanto attiene, invece, la fase di valutazione, si è cercato di misurare l'acquisizione dei concetti fondamentali costantemente e periodicamente, infatti, è stata effettuata una costante verifica formativa individualmente e collettivamente basata sull'attività quotidiana svolta in classe. Sono state svolte due verifiche scritte a quadrimestre e verifiche orali per discente. Per la valutazione si è considerato la correttezza del calcolo, il grado di difficoltà dell'esercizio stesso, la precisione e la chiarezza delle parti risolutive in forma grafica, la capacità di risolvere l'esercizio in maniera consequenziale e la scelta opportuna della strategia risolutiva, la capacità di ragionamento, la chiarezza espositive la proprietà di espressione degli allievi. Inoltre, si è tenuto conto del livello culturale di partenza, del ritmo di apprendimento, della partecipazione e dell'impegno dimostrato, delle capacità ricettive quali l'attenzione, la memoria e lo spirito di osservazione.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: PETRONE DANIELE

**CLASSE: V SEZ.B    ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**Modulo 1: di Algebra di base**

- Equazioni di primo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado intere e fratte
- Equazioni di secondo grado complete e incomplete
- Disequazioni di secondo intere e fratte

**Modulo 2: Le funzioni e le loro proprietà**

**- Le funzioni reali di variabile reale**

- Definizione di funzione
- Classificazioni delle funzioni
- Dominio e codominio di una funzione
- Gli zeri di una funzione e il suo segno
- Le funzioni crescenti e decrescenti
- Le funzioni pari e dispari

**Modulo 3: I Limiti**

- Concetto di limite
- Calcolo dei limiti
- Continuità di una funzione
- Asintoto verticale e orizzontale
- Grafico probabile
- Esercizi

#### **Modulo 4: La derivata di una funzione**

- **La derivata di una funzione**
  - il rapporto incrementale
  - definizione di derivata di una funzione
  - calcolo della derivata
  
- **Le derivate fondamentali:**
  - La derivata di una funzione costante
  - La derivata della funzione potenza
  - La derivata della funzione  $y = vx$
  - La derivata della funzione  $y = 1/x$
  
- **Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate:**
  - la derivata del prodotto di una costante
  - la derivata della somma di funzioni
  - la derivata del prodotto di funzioni
  - la derivata del quoziente di due funzioni
  - la derivata di funzioni composte

#### **MODULO 5: Lo studio sommario di funzioni razionali fratte**

- Dominio della funzione
- Intersezioni con gli assi cartesiani
- Segno della funzione
- Calcolo degli asintoti verticale e orizzontale
- Grafico approssimato della funzione

TESTO ADOTTATO: LA MATEMATICA A COLORI –DEA SCUOLA– PETRINI VOL. 5, VOL. 4, DISPENSE E SLIDE PRODOTTE DAL DOCENTE E ACQUISITE DA SITI WEB

Rocca Imperiale, 15/05/2023

Il docente  
Petrone Daniele



## ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

**CONTENUTI DISCIPLINARI      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA Settore CUCINA

DOCENTE: LOIACONO ALFONSO

**CLASSE: V SEZ.B    ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

### 1. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Livelli di partenza della classe

La classe è divisa in 2 gruppi:

- Un primo gruppo che non ha difficoltà nel seguire la didattica
- Un secondo gruppo che nonostante i vari solleciti non riesce ad avere una costante frequenza per impegni lavorativi, ma tuttavia riesce nello studio e frequentare nei giorni di prove e verifiche scritte.

### 2. OBIETTIVI

- migliorare la preparazione di base della classe, arricchendola di nuovi elementi, ma, soprattutto, favorendo l'elaborazione e l'applicazione dei nuovi concetti acquisiti
- far raggiungere agli alunni un'adeguata capacità di rielaborazione critica degli argomenti trattati
- invogliarli alla conoscenza ed aiutarli nel contempo a superare forme di studio meccaniche o mnemoniche, indirizzandoli verso un metodo di comprensione adeguato e consapevole
- favorire riflessione e ragionamento
- far acquisire agli alunni capacità di riorganizzare e di collegare in una visione di insieme gli aspetti e le problematiche appresi da altre discipline. In particolare il consiglio di classe si è prefissato di perseguire i seguenti obiettivi trasversali

#### Area del rispetto delle regole

- Osservare le leggi ed il regolamento dell'istituto
- Rispettare la puntualità

- Non effettuare assenze strategiche
- Essere puntuali nell'esecuzione dei compiti
- Rispettare le persone e l'ambiente scolastico

#### Area relazionale

- Essere disponibile all'ascolto
- Rispettare le opinioni degli altri
- Assumere comportamenti corretti, nel linguaggio e negli atteggiamenti con gli insegnanti ed i compagni
- Rispettare le regole che il gruppo si è dato
- Saper riflettere sui propri comportamenti
- Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi
- Non prevaricare sugli altri. Area dello sviluppo delle conoscenze
- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- Saper prendere appunti e rielaborarli
- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico delle varie
- Essere disponibile al confronto, mettersi in discussione
- Operare per costruire un gruppo/classe attivo e propositivo
- Collaborare nell'esecuzione dei compiti rispettando i tempi
- Non prevaricare sugli altri.

#### Area dello sviluppo delle conoscenze

- Acquisire chiarezza, semplicità e proprietà di linguaggio
- Imparare ad organizzare il proprio pensiero in sequenze elementari e coerenti di ragionamento
- Comunicare in modo chiaro i risultati di attività individuali o di gruppo
- Saper leggere, redigere, interpretare testi e documenti
- Saper prendere appunti e rielaborarli

- Saper utilizzare materiali e strumenti a disposizione
- Esprimersi in modo chiaro e corretto, utilizzando anche il lessico specifico

## **CRITERI GENERALI DI VALUTAZIONE**

1. Raggiungimento degli obiettivi didattico - educativi programmati per la classe
2. Progressi rispetto alla situazione di partenza
3. Partecipazione al lavoro in classe ed impegno nel lavoro domestico
4. Livelli di frequenza
5. Acquisizione di un autonomo metodo di studio
6. Assiduità (Lo studente prende/non prende parte alle attività proposte sia di tipo sincrono che asincrono)
7. Tipo di partecipazione (Lo studente partecipa attivamente o passivamente o non partecipa affatto alle attività di tipo sincrono o asincrono: coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento delle crisi, formula proposte e richieste)
8. Interesse e cura dell'approfondimento (Lo studente rispetta i tempi ed è puntuale nelle consegne assegnate dal docente, approfondisce, svolge le attività con attenzione sia tipo sincrono che asincrono)
9. capacità di relazione a distanza (Nelle attività sincrone: lo studente rispetta le indicazioni del docente per quanto riguarda la modalità d'intervento, sa scegliere i momenti opportuni per il dialogo tra pari e con il/la docente, si relaziona in maniera più o meno corretta con il docente. Nelle attività asincrone: lo studente dimostra una partecipazione attiva e collaborativa nei contatti con i docenti e/o nei gruppi di apprendimento, come ad esempio il richiedere o meno in maniera spontanea chiarimenti tramite i vari canali online.) secondo i descrittori riportati per ciascuno dei criteri.

## **STRUMENTI DI VERIFICA:**

- a) Griglia di osservazione dei comportamenti;
- b) Prove strutturate (o prove oggettive), che possono essere del tipo: vero/falso, a risposta multipla, a completamento, di corrispondenza o di messa in relazione; Prove semistrutturate: saggi brevi, riassunti, esercizi, risoluzione di casi, prove di comprensione;
- c) Valutazione orale degli apprendimenti.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO**

Il voto di comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini intermedi e finali in base alla seguente griglia di valutazione che tiene conto dei seguenti indicatori:

1. Rispetto degli impegni scolastici;
2. Frequenza regolare delle lezioni (escluse le assenze dovute a seri e giustificati motivi);
3. Puntualità e rispetto degli adempimenti (giustificazioni, ritardi, uscite anticipate) e cura del libretto personale;
4. Rispetto di spazi e attrezzature comprese le regole sul non utilizzo del cellulare;
5. Comportamento e linguaggio adeguati in classe e negli ambienti scolastici; 6. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte didattiche relative alle attività in ambito curricolare, compresi recupero e approfondimenti;
7. Interesse, attenzione e partecipazione alle proposte educative;
8. Rispetto e collaborazione con insegnanti, personale e compagni.

**ALLEGATO AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CONTENUTI DISCIPLINARI      A.S.2022/2023**

DISCIPLINA: ENOGASTRONOMIA settore CUCINA

DOCENTE: LOIACONO ALFONSO

**CLASSE: V SEZ.B    ALBERGHIERO SEDE: ROCCA IMPERIALE**

**B – CONTENUTI DISCIPLINARI**

**SICUREZZA E SALUBRITA' DEL LUOGO DI LAVORO**

- Il sistema HACCP
- La sicurezza sui luoghi di lavoro
- Il primo soccorso

**IL MENU**

- Classificazione “a prezzo fisso - a prezzo vario – concordato – programmato”
- La grafica, la forma, l’impaginazione
- Aspetto gastronomico “criteri di composizione e abbinamento”
- Aspetto tecnico “menu per tipologia ristorativa – di pasto - di clientela”

**L'ORGANIZZAZIONE DEGLI AMBIENTI DELLA PRODUZIONE**

- Gli spazi in cucina
- La cucina satellite di finitura
- La cucina satellite di cottura e finitura
- Il centro produzione pasti
- La distribuzione degli alimenti (legame del freddo - il legame del caldo)
- I macchinari dell’area di produzione

**TECNICHE DI COTTURA E PRESENTAZIONE DEI PIATTI**

- I sistemi di cottura
- La presentazione delle vivande

**CUCINA PROFESSIONALE**

- La cucina innovativa: cucina rivisitata, cucina salutistica
- Lo studio del piatto e l'arte della presentazione (cucina per celiaci, il risparmio dell'acqua in enogastronomia, la cucina del riuso)
- Il catering
- Il banqueting e i servizi esterni

Rocca Imperiale, 15/05/2023

Il docente  
Loiacono Alfonso

**CLASSE V SEZ. B, ISTITUTO ALBERGHIERO “A. Carême”, Rocca Imperiale (CS)**

**MATERIA: SPAGNOLO**

**DOCENTE: Francesca Monaco**

**A.S. 2022/2023**

**OBIETTIVI PRINCIPALI:** Le finalità disciplinari consistono nell’acquisizione del linguaggio specifico dell’indirizzo in lingua spagnola, approfondendo le tematiche principali in ambito professionale, così come stabilito dalla programmazione stilata all’inizio dell’anno scolastico.

**CONTENUTI DISCIPLINARI:**

- La piramide alimentare e il menu equilibrato;
- La dieta mediterranea;
- I vari tipi di menu (vegetariano, vegano ecc);
- Come adottare uno stile di vita sano;
- Disturbi dell’alimentazione (anoressia, bulimia, obesità);
- Allergie e intolleranze alimentari;
- I vini;
- La carta de vinos;
- Los productos enogastronomicos españoles;
- La comidarápida;
- La comida basura;
- La “comida para llevar”;
- La comida de las fiestas navideñas;
- La comida en el restaurante;
- Las tapas;

- El mercado.
- Cenni su alcuni aspetti storico- sociali e di civiltà dei paesi iberici e dell'America Latina;
- La corrida de toros;
- La sagrada Familia;
- Antoni Gaudi;
- Pablo Picasso;
- “La cabalgada de los Reyes Magos”

**EDUCAZIONE CIVICA:** Il bullismo e il cyberbullismo a scuola

**TESTO ADOTTATO:** “ Enogastronomia: spagnolo per istituti alberghieri”

**FINALITA':**

- conoscenza e approfondimento della grammatica spagnola e acquisizione del lessico specifico relativo all'indirizzo ;
- lettura e traduzione di testi in spagnolo in ambito culinario;
- approfondimento della competenza linguistica per un utilizzo autonomo e accurato della lingua.

**OBIETTIVI RAGGIUNTI RELATIVAMENTE ALLE CONOSCENZE:**

La conoscenza della classe appare generalmente sufficiente; a livello complessivo, conoscenze, abilità, e competenze dei singoli alunni si sono sempre attestate su un livello sufficiente, nonostante alcune lacune. Sono stati discretamente conseguiti i seguenti obiettivi in termini di conoscenze:

- conoscenza di un lessico specifico relativamente all'indirizzo;
- conoscenza di alcuni aspetti della cultura e civiltà iberica;
- lettura e interpretazione di ricette tipiche spagnole (paella, tortilla de patatas, churros)



**METODOLOGIE E STRUMENTI UTILIZZATI:**

Lezioni frontali, è stato utilizzato prevalentemente il libro di testo, oltre a riassunti scritti e dispense.

Rocca Imperiale, 15/05/2023

La docente

Monaco Francesca

Allegato 2

Percorso per le Competenze Trasversali e l'Orientamento.

## **PERCORSO PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO**

DOCENTE/REFERENTE: PANETTA LOREDANA

TITOLO DEL PROGRAMMA PCTO: "Dalla teoria alla pratica nell'enogastronomia al sud"

DURATA CORSO: 86 ORE (IN PARTE ON LINE)

### **RELAZIONE FINALE PCTO – ANNO 2022-2023**

#### **1. QUADRO NORMATIVO**

Il 27 febbraio 2023 è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale la legge 24 febbraio 2023, n. 14, conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 29 dicembre 2022, n. 198, il cosiddetto Milleproroghe, pertanto i PCTO non saranno requisito di ammissione agli esami di Maturità, ma potranno essere parte della prova orale. Nello specifico *“Ai fini dell’ammissione agli esami di Stato del secondo ciclo di istruzione, la previsione di cui all’articolo 1, comma 6, del decreto-legge 8 aprile 2020, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 giugno 2020, n. 41, limitatamente agli articoli 13, comma 2, lettera c), e 14, comma 3, ultimo periodo, in relazione alle attività assimilabili all’alternanza scuola-lavoro, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, è prorogata all’anno scolastico 2022/2023”*.

Le esperienze maturate nei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento possono costituire comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. Nell'ambito del colloquio, comunque, il candidato potrà esporre, mediante una breve relazione e/o un elaborato multimediale, **l'esperienza di alternanza scuola -lavoro svolta nel percorso di studi, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica.**

## **2. LEZIONI IN AULA E LABORATORIO**

Considerando le difficoltà della maggior parte degli studenti a spostarsi per raggiungere sedi aziendali per lo svolgimento pratico di quanto appreso a scuola si è optato anche quest'anno di effettuare lezioni on line su siti dedicati al PCTO e lezioni in aula, tenute da docenti con competenze professionali nel settore della ristorazione.

Inoltre, per dare ai nostri studenti una formazione a più ampio raggio, si è attivato un corso di 15 ore ideato direttamente dal Politecnico di Bari sull'agricoltura 4.0, considerata il risultato di una serie di tecnologie innovative nel campo dell'agrifood e sicuramente un upgrade dell'agricoltura di precisione. Tutto questo grazie all'automatizzazione della raccolta, dell'integrazione e dell'analisi dei dati che provengono direttamente dai campi grazie ai sensori ed altre fonti.

### **1. OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROFITTO**

In riferimento alla programmazione iniziale gli obiettivi fissati si sono dimostrati aderenti alla situazione iniziale della classe, sufficientemente raggiunti ed effettivamente verificabili ai fini della valutazione.

**Il profitto medio della classe**, tenendo conto dei livelli di partenza e delle difficoltà oggettive iniziali, è stato soddisfacente e corrispondente alle aspettative.

I fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento dei programmi sono stati vari: dall'interesse per la materia alla scelta degli argomenti.

### **4. PROGRAMMA**

- 1- CORSI IN VIDEO LEZIONE- #YOUTH EMPOWERED PCTO COCA-COLA HBC ITALIA DI 25 ORE CON RILASCIO ATTESTATI RICONOSCIUTI, SITO WEB ([WWW.EDUCAZIONEDIGITALE.IT](http://WWW.EDUCAZIONEDIGITALE.IT));
- 2- CORSO SULLA SICUREZZA DI 4 ORE DOVE OGNI STUDENTE PUO' REGISTRARSI IN AUTONOMIA (GRATUITO) SITO WEB ([WWW.ANFOS.ORG](http://WWW.ANFOS.ORG));
- 3- CORSO IN AULA DI 6 ORE SULL'HACCP SVOLTE IN PRESENZA DAI DOCENTI DI SALA E CUCINA NELLE GIORNATE 21 GENNAIO 2023;
- 4- CORSO IN AULA 36 ORE DI "SALA E ACCOGLIENZA", "BAR-CAFFETTERIA" E "CUCINA E PASTICCERIA" SVOLTE IN PRESENZA DAI DOCENTI DI SALA E

CUCINA NELLE GIORNATE 11/02/2023 – 25/02/2023 – 11/03/2023 – 25/03/2023 – 22/04/2023 – 06/05/2023, DURANTE LE QUALI E' STATO DATO UN TAGLIO PRATICO AGLI ARGOMENTI, PONENDO L'ATTENZIONE SUI PRODOTTI TIPICAMENTE CALABRESI.

- 5- CORSO IN AULA DI 15 ORE DI “TECNOLOGIE PER L’AGRICOLTURA 4.0: DALLA COLTIVAZIONE IN TERRA ALL’IDROPONICA” TENUTO DA DOCENTI DEL POLITECNICO DI BARI NELLE GIORNATE DEL 08-9-10-12/05/2023, PROGETTO RIENTRANTE NELL’AMBITO DEL “POLIBAORIENTA #PNRR”;

In relazione *all'organizzazione* complessiva, i fattori che hanno prevalentemente favorito l'apprendimento e il regolare svolgimento del programma sono stati: la presenza del docente e l'uso di sussidi multimediali.

## **5. SUSSIDI UTILIZZATI E CANALI DI COMUNICAZIONE UTILIZZATI**

Sono stati utilizzati i seguenti sussidi: *siti web dedicati*.

## **6. VERIFICA E VALUTAZIONE**

*La valutazione finale tiene conto dell'attività didattica effettivamente svolta sulla base dei criteri e delle modalità deliberate dal collegio dei docenti.*

*La verifica degli apprendimenti è stata effettuata attraverso:*

- ✓ *Test di verifica a conclusione dei percorsi di video lezioni e e-learning.*

## **CONCLUSIONI**

I risultati ottenuti confermano il PCTO come una grande esperienza ed opportunità: i ragazzi sono maturati, sono più consapevoli, sicuramente più motivati al percorso di studio scelto.

Si nota come i ragazzi abbiano apprezzato l'iniziativa e si siano impegnati per metterla a profitto. Sono consapevoli di aver tratto vantaggio dall'esperienza ed ora hanno una migliore conoscenza del mondo del lavoro che li circonda e in particolare del settore più vicino al percorso di studi intrapreso.

Data 15-05-2023

Il docente

Panetta Loredana

## FIRME DI APPROVAZIONE

### DEL DOCUMENTO E DEI RELATIVI ALLEGATI

Il documento è stato letto e approvato durante il Consiglio di classe in data 15\05\2023

Docenti	Disciplina	Firma
CARRARESI FRANCESCA	Lingua e Letteratura italiana	Francesca Carraresi
CARRARESI FRANCESCA	Storia	Francesca Carraresi
LOIACONO ALFONSO	Enogastronomia\Cucina	Alfonso Loiacono
PETRONE DANIELE	Matematica	Daniele Petrone
FRANCHINO SERENA	Lingua inglese	Serena Franchino
MONACO FRANCESCA	Seconda lingua comunitaria Spagnolo	Monaco Francesca
FERRARA VALERIA	Scienze degli alimenti	Valeria Ferrara
BERNARDO PASQUALE GIUSEPPE	Sala	Bernardo Pasquale Giuseppe
LAPOLLA FRANCESCO	Scienze motorie e sportive	Francesco Lapolla
CASTROVILLARI RAFFAELLA	Dta	Raffaella Castrovillari
DI LEO GIUSEPPE	Materia alternativa	Di Leo Giuseppe

*Il Coordinatore di classe*  
Prof.ssa Carraresi Francesca

*Il Coordinatore Scolastico*  
Prof.ssa Olga Celeste Maiorano

Olga Celeste Maiorano  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
Ai sensi dell'Art.3 Comma 2 del D.L. gs n. 39 del 1993