



**Istituto Istruzione Superiore Statale  
S. CATERINA DA SIENA - AMENDOLA**

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2020/2021**

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

**Classe Quinta Sez. A**

**Istituto Professionale**

**Settore Servizi**

**Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**

**Articolazione: Enogastronomia**

**Coordinatore Prof. re/ ssa PAPPALARDO PATRIZIA**

**Dirigente scolastico: CARRAFIELLO ANNA RITA**

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

Il “*S. Caterina da Siena – Amendola*”, situato nella zona orientale di Salerno, svolge la sua attività in un’area ad alta densità abitativa, con una realtà sociale, economica e umana diversificata, a volte difficile, pertanto, l’utenza risulta eterogenea nella sua composizione, caratterizzata da un gran numero di allievi: stranieri (comunitari ed extracomunitari), diversamente abili, adottati, tribunalizzati, affidati a Case Famiglia.

L’Istituto, inoltre, accoglie molti studenti provenienti da Comuni limitrofi che, quotidianamente, affrontano le difficoltà insite nel pendolarismo.

La Scuola, con le sue risorse umane e strutturali, da sempre, cerca di rispondere alle esigenze formative dell’utenza, attraverso interventi di educazione, formazione e istruzione, adeguati ai diversi contesti di provenienza e alle specifiche caratteristiche di ogni allievo, allo scopo di formare cittadini, dotati di senso civico, di rispetto per sé e per gli altri e di senso di responsabilità.

Importante punto di riferimento per molte famiglie, opera in sinergia con tutti gli attori del territorio per favorire la crescita socio-culturale dei giovani e garantire loro il diritto ad un percorso formativo organico e completo, che miri a promuovere uno sviluppo multidimensionale dell’individuo.

### **Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) dei Professionali**

L’identità degli istituti professionali è connotata dall’integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. L’offerta formativa degli istituti professionali si articola in un’area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L’area di istruzione generale ha l’obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l’obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale.

Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l’uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l’apprendimento in contesti formali, non formali e informali.

Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l’obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

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.

### **Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi**

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel

sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;
- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

## Quadro orario SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI DELL'AREA GENERALE					
Discipline	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	2	2	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia + <b>Cittad. e Costituzione</b>	1+1	1+1			
Sc. Integrate(Scienza della terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione catt. o attività alternativa	1	1	1	1	1
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI DELL'AREA DI INDIRIZZO					
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Sc. degli alimenti	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	2	2			
Lab. di serv. enogastr. – sett. accogl. turist	2	2			
Seconda lingua straniera /Francese/Tedesco)	2	2	3	3	3
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA					
Sc. e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. + <b>Cittad. e Costituzione/Educazione civica</b>			3+1	4+1	4+1
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina			6	4	4
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita				2	2
<b>Ore totali settimanali</b>	<b>32</b>		<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## DIDATTICA DIGITALE INTEGRATA

A seguito dell'emergenza sanitaria, questa Istituzione scolastica, in linea con il Decreto n.39 del 26/06/2020, "Piano scuola 2020/2021", e successive integrazioni, ha attivato, per l'intero a.s. la DDI nel rispetto del Regolamento per la DDI d'Istituto pubblicato sul sito istituzionale in data 29/09/2020.

La DDI, nell'integrare digitale e presenza, ha rappresentato un valido strumento didattico per garantire il diritto all'apprendimento delle studentesse e degli studenti sia nei periodi di lockdown che nelle poche settimane di lezione in presenza.

La DDI ha perseguito il compito sociale e formativo del "fare scuola", del "fare comunità", infatti, essa è stata di supporto anche agli allievi che, nel corso dell'anno, hanno presentato fragilità nelle condizioni di salute, proprie e/o per conviventi, opportunamente attestate e riconosciute.

In particolare, ha favorito:

- ✓ gli approfondimenti disciplinari e interdisciplinari;
- ✓ la personalizzazione dei percorsi e il recupero degli apprendimenti;
- ✓ lo sviluppo di competenze disciplinari e personali;
- ✓ il miglioramento dell'efficacia della didattica in rapporto ai diversi stili di apprendimento;
- ✓ le esigenze dettate da bisogni educativi speciali (disabilità, disturbi specifici dell'apprendimento, svantaggio linguistico, etc.).

Le attività integrate digitali (AID) sono state distinte in due modalità, sulla base dell'interazione o non interazione, in tempo reale, tra insegnante e gruppo di studenti:

- Attività sincrone (videolezione, camminate in realtà virtuali, presentazione multimediale, scrittura collaborativa, forum di discussione, videogame educativo, estensione on line del libro di testo, sportello individuale e/o di gruppo, percorso di verifica valutativa)
- Attività asincrone (videolezione registrata, invio link di approfondimento, mappa concettuale, power point, sintesi, materiali da consultare)

In particolare, l'orario settimanale è stato strutturato come di seguito indicato:

<b>Giorni</b>	<b>Orario settimanale DDI</b>	
<b>Modalità</b>	In presenza	Attività sincrona/asincrona
Lunedì	8.15-13.15	/
Martedì	8.15-12.15	15.00-18.00
Mercoledì	8.15-13.15	15.30-18.30
Giovedì	8.15-12.15	15.00-18.00
Venerdì	8.15-13.15	/

Il Consiglio di classe, così come deliberato in sede di Collegio docenti, ha utilizzando le piattaforme Argo, Teams education 365 e la casella di posta elettronica dedicata [esamidistato@santacaterina-amendola.it](mailto:esamidistato@santacaterina-amendola.it) per le attività didattiche e/o scambio/comunicazioni.

## PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Gli incontri scuola-famiglia del 22 Dicembre 2020 e del 22 Marzo 2021 si sono tenuti in modalità on line, con l'utilizzo della piattaforma Teams Microsoft 365, in uno spazio virtuale dedicato, nel rispetto della privacy.

Il coordinatore di classe è stato in costante contatto con i genitori di tutti gli alunni per monitorare l'andamento didattico e, dalla sospensione delle attività in presenza, anche le ricadute psicologiche di questo difficile periodo di emergenza. Inoltre, ha fatto da trait d'union tra le famiglie e l'Istituzione scolastica, al fine di affidare in comodato d'uso i divice agli studenti in situazione di disagio.



### INCONTRI SCUOLA- FAMIGLIA

Area collegamenti incontri scuola-famiglia.

Riservato a STUDENTI, GENITORI e  
DOCENTI

[Visualizza](#)

**LA STORIA DELLA CLASSE:**

**L'ELENCO NON VIENE PUBBLICATO SUL SITO WEB DELL'ISTITUTO**

Composizione della CLASSE: ALUNNI

**PROSPETTO DATI DELLA CLASSE**

<b>Anno Scolastico</b>	<b>n. iscritti</b>	<b>n. inserimenti</b>	<b>n. trasferimenti</b>	<b>n. ammessi alla classe successiva</b>	<b>n. alunni con PEI *</b>	<b>n. alunni con PDP **</b>
2018/19	17	--	--	--	--	--
2019/20	18	1	--	--	--	--
2020/21	19	1	--	--	--	--

\*ALL. B

\*\*ALL. C

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	COGNOME	NOME
Lingua e letteratura italiana	PAPPALARDO	PATRIZIA
Storia	PAPPALARDO	PATRIZIA
Educazione civica	PISCOPO	ENRICO
Lingua inglese	FUSCO	CIRA
Matematica	ARDIA	AMALIA
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO Sostituita da OLIVIERI	MARIA  MARIA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE	ANNA MARIA
Sc. e cultura dell'alimentazione	TORRE	SERENELLA
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	PISCOPO	ENRICO
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	MANCUSO	SALVATORE
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	FRANCO	RAFFAELE
Sc. motorie e sportive	MONETTA	ALBERTO
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE	VITO
Rappresentanti genitori	PAPPALARDO	LUCIA

Rappresentanti alunni	CUFFA	LUCIANA
	FARINA	FRANCESCO PIO

**INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: Programmi, U.d.A., Tabella Crediti Quinto Anno (ALL. A)**

**CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO  
COMPONENTE DOCENTE**

DISCIPLINA	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Lingua e letteratura italiana	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.
Storia	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.	PAPPALARDO P.
Educazione civica	GABOLA L.	ALESSANDRO S.	PISCOPO E.
Lingua inglese	FUSCO C.	FUSCO C.	FUSCO C.
Matematica	ARDIA A.	ARDIA A.	ARDIA A.
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO M.	GRECO M.	GRECO M., OLIVIERI M.
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE A.M.	AVALLONE A.M.	AVALLONE A.M.
Sc. e cultura dell'alimentazione	D'ELIA F.M.	LAVECCHIA A.	TORRE SERENELLA
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	GABOLA L.	ALESSANDRO S.	PISCOPO E.
Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	CONTALDO A. CALIFANO F.	CONTALDO A.	MANCUSO S.
Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	--	NICASTRO A.	FRANCO R.
Sc. motorie e sportive	NASTA G.	NASTA G.	MONETTA A.
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE V.	AMABILE V.	AMABILE V.

**METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ SINCRONA**  
(in presenza e/o a distanza)

Descrizione	METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ SINCRONA												
	ITALIANO	STORIA	LINGUA INGLESE	MATEMATICA	SEC. LINGUA COM. FRANC.	SEC. LING. STRAN	SCIENZE CULT.	DIR. E TEC. AMM. ST. RIC.	LAB. SE. ENO. - SETTORE CUCINA	LAB. SER. ENO-SET S.V.	SCIENZE MOT. F.	RELIGION F.	
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Circle time													
Lezione interattiva	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Problem solving	X	X	X	X		X	X	X	X		X		
Cooperative learning	X	X	X	X		X	X		X		X		
Pear to pear	X	X	X	X		X	X						
Role playing			X		X	X	X	X			X		
Brain storming	X	X	X			X	X				X		
Learning by doing	X	X	X			X	X		X				
Simulazione	X	X	X			X	X	X	X		X		
Debriefing													
Flipped classroom	X	X	X										
Discussione guidata	X	X	X			X	X	X			X	X	
Esercitazioni individuali	X	X	X	X	X	X	X	X					
Esercitazioni a coppia			X	X		X	X						
Esercitazioni per piccoli gruppi			X	X	X	X	X		X				
Elaborazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X				
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X		X			X	X	X	X	X	X	
Esercitazioni grafiche e pratiche									X				
Lezione/applicazione	X	X	X	X	X	X	X	X			X		
Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti	X	X	X	X		X	X						
Attività di laboratorio/Palestra									X		x		
Altro:													

**METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ ASINCRONA**

Descrizione	METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ ASINCRONA												
	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SEC. LINGUA COM.	SEC. LING. STRAN	SCIENZE CULT.	DIR. E TEC. AMM. ST.	LAB. SE. ENO. - SETTORE CUCINA	LAB. SER. ENO-SET S.V.	SCIENZE MOT. F.	RELIGION F.	
Videolezione registrata											X		
Invio link di approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Mappa concettuale	X	X	X	X	X	X	X	X					
Power point	X	X	X			X	X	X	X	X	X		
Sintesi	X	X	X	X	X	X	X	X				X	
Materiali da consultare	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Altro													

**MATERIALI, STRUMENTI E LABORATORI UTILIZZATI**

Descrizione	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SEC. LINGUA COM.	SEC. LING. TED	SCIENZE CULT.	DIR. E TEC. AMM. ST.	LAB. SE. ENO. - SETTORE CUCINA	LAB. SER. ENO-SET S.V.	SCIENZE MOT. F.	RELIGION F.
	Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altri testi			X	X		X	X	X	X	X	X	
PC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X
Smartphone	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dispense					X		X		X	X	X	
Risorse on line	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
Software didattici	X	X	X			X		X				
Strumenti audiovisivi	X	X	X		X	X	X	X			X	
Scheda didattica				X								
LIM			X		X	X		X				
Laboratori			X			X			X		X	
Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti											X	
Altro:												

**ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI  
REALIZZATI IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF**

Anni scolastici	Attività, percorsi e progetti che hanno coinvolto la classe	In orario curricolare	In orario extra-curricolare	Alunni coinvolti	
				Cognome	Nome
2018/19	<b>Dicembre</b> EDUCAZIONE ALIMENTARE RELATORE <b>Dott. Coppola</b>	X		TUTTI	
	<b>Febbraio</b> CONVEGNO SUL “BULLISMO” RELATORE <b>Prof.Cincione</b>	X		TUTTI	
	<b>Aprile</b> SVILUPPO SOSTENIBILE RELATORE <b>Prof. Gasparri</b>	X		TUTTI	
	PROGETTO: “L2 ITALIANO PER STRANIERI”		X	CUFFA	LUCIANA
	CERTIFICAZIONE LINGUISTICA: TEDESCO GOETHE INSTITUT		X	FARINA PICA	FRANCESCO PIO MARTINA
2019/20	<b>Novembre</b> USCITA DIDATTICA AL TEATRO AUGUSTEO PER”FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL CINEMA DI SALERNO”A MANO DISARMATA”	X		TUTTI	
	<b>Novembre</b> USCITA DIDATTICA AL CINEMA “THE SPACE” PER LA VISIONE DEL FILM “IL GIORNO PIÙ BELLO DEL MONDO”, DI ALESSANDRO SIANI	X		TUTTI	
	<b>Novembre</b> PROGETTO “SARA SAVE FACTOR” – ISTITUTO (Aula Magna)	X		TUTTI	

	CERTIFICAZIONE LINGUISTICA: INGLESE TRINITY COLLEGE		X	FARINA PICA	FRANCESCO PIO MARTINA
	PROGETTO: BORN IN EUROPE		X	PICA	MARTINA
2020/21	<b>Gennaio</b> ORIENTAMENTO PER L'ARRUOLAMENTO MILITARE CON LE FORZE ARMATE - AULA MAGNA (on line)	X		TUTTI	

## ARTICOLAZIONE DEL COLLOQUIO D'ESAME (art.18 c.1)

### a) ARGOMENTI ASSEGNATI AI CANDIDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE SU INDICAZIONE DEI DOCENTI DELLE DISCIPLINE CARATTERIZZANTI

ELENCO NUMERATO	TRACCIA
1.	<b>DOCUMENTO INTRODUTTIVO</b> <b>La sicurezza alimentare è un diritto umano fondamentale</b>
2.	Miliardi di persone nel mondo sono a rischio di cibo non sicuro. Molti milioni si ammalano mentre centinaia di migliaia muoiono ogni anno perché consumano cibo non sicuro. Pertanto, il cibo sicuro
3.	salva vite umane. Il cibo sicuro migliora la salute dell'individuo e della popolazione. Il cibo sicuro migliora la crescita economica della regione in cui viene praticata e migliorata la sicurezza alimentare. L'approvvigionamento alimentare sicuro dipende sia da una scienza solida che da un'equa applicazione della legge. Con i progressi tecnologici, è necessario emanare nuove normative
4.	per proteggere una fornitura continua di prodotti alimentari sicuri e sani per la salute e il benessere delle persone.
5.	Con il miglioramento del tenore di vita, le preoccupazioni sulla sicurezza alimentare e sui potenziali
6.	contaminanti continueranno a essere un importante problema di salute. I consumatori richiedono qualità e sicurezza dei prodotti che consumano perché il cibo, in quanto energia e nutriente, è necessario per sostenere la vita. In generale, i consumatori fanno affidamento sul governo per garantire che tutti i prodotti alimentari non solo siano sicuri, ma siano venduti come ciò che dichiarano di contenere. Ad esempio, un barattolo di olio d'oliva etichettato come olio d'oliva vergine al 100% deve contenere esattamente ciò che dice l'etichetta, tranne gli oligoelementi presenti
7.	in natura che fanno parte dell'olio d'oliva e che non possono essere estratti o eliminati completamente
8.	senza distruggere l'olio d'oliva.
9.	Le sfide e le tragedie nella sicurezza alimentare includono incidenti chimici, biologici, igiene personale e incidenti legati all'ambiente. Storicamente, gli incidenti di prodotti alimentari contaminati da inquinanti industriali sono stati ben documentati. Giappone, Iraq, Stati Uniti e altre nazioni hanno subito incidenti in cui centinaia e migliaia di persone si sono ammalate o sono morte.
10.	La più nota è la malattia di Minamata (avvelenamento da metilmercurio) scoperta per la prima volta
11.	nel 1956 intorno alla baia di Minamata nella prefettura di Kumamoto, in Giappone. Una seconda epidemia si è verificata nel 1965 lungo il fiume Agano, nella prefettura di Niigata, in Giappone. I sintomi di questa malattia includevano atassia cerebellare, disturbi sensoriali, restringimento del campo visivo e disturbi dell'udito e del linguaggio. Il metilmercurio scaricato si accumulava in pesci
12.	e crostacei e al consumo causava avvelenamento [1,2].
13.	Prima del 1960, la popolazione locale nel bacino del fiume Jinzu in Giappone soffriva di una malattia
14.	endemica chiamata "ItaiItai" a causa del consumo di riso contaminato da alti livelli di cadmio da parte dei residenti in quella zona. [...]
15.	Nel 1989, la Food & Drug Administration (FDA statunitense) degli Stati Uniti ha emesso un'ingiunzione "grassi e oli" contro gli intermediari che comprano e vendono oli non alimentari, come gli oli industriali usati, e li ha etichettati per l'uso di mangimi per animali. Un caso si è evoluto
16.	dai risultati dei residui di PCB (policlorobifenili) nei tacchini commercializzati per l'alimentazione umana. Gli investigatori sul campo della FDA hanno rintracciato i PCB negli oli usati provenienti dallo stagno di schiuma di uno stabilimento chimico, etichettati come "rifiuti industriali non destinati
17.	all'alimentazione animale". Ulteriori indagini hanno mostrato che i commercianti "comprano e vendono" automotrici e petroliere e fatturano i prodotti ai produttori di mangimi come qualità di

18.	<p>mangime indipendentemente dalla fonte. Il produttore potrebbe averlo miscelato con altri grassi e oli, quindi la sua identità originale e gli eventuali contaminanti sono stati notevolmente diluiti [...]</p> <p>Nel 21 ° secolo, i problemi di sicurezza alimentare non sono diminuiti. Le epidemie locali possono trasformarsi in emergenze internazionali a causa della velocità e della gamma di distribuzione dei prodotti. In tutti i continenti si sono verificati gravi focolai di malattie di origine alimentare [...]</p>
19.	<p>Nel 2011, l'epidemia di Escherichia coli enteropatogena (EHE coli) in Germania è stata collegata a germogli di fieno greco contaminati, dove sono stati segnalati casi in 8 paesi in Europa e Nord America, portando a 53 decessi. L'epidemia di E. coli del 2011 in Germania ha causato perdite di 1,3 miliardi di dollari per agricoltori e industrie e 236 milioni di dollari in pagamenti di aiuti di emergenza a 22 Stati membri dell'Unione europea [11].</p> <p>Il cibo non sicuro rappresenta una minaccia per la salute globale. I giovani, gli anziani e gli ammalati sono particolarmente vulnerabili. Se l'approvvigionamento alimentare non è garantito, la popolazione passa a diete meno sane e consuma più "cibi non sicuri" e in cui rischi chimici, microbiologici e di altro tipo rappresentano rischi per la salute, che a loro volta costano una spesa sanitaria più elevata e prosciugano la ricchezza nazionale [12]. Alla luce dei ricorrenti incidenti di contaminazione alimentare, la sicurezza alimentare nel 21° secolo dovrebbe espandersi oltre il miglioramento del profilo nutrizionale, la trasparenza degli ingredienti e le normative sugli alimenti malsani per includere un monitoraggio regolare, sorveglianza e applicazione dei prodotti alimentari a favore del benessere del pubblico in generale e della prevenzione delle malattie di origine alimentare.</p> <p>Il cibo sicuro fornisce le necessità umane di base. Supporta l'economia, il commercio e il turismo nazionali, contribuisce alla sicurezza nutrizionale e sostiene lo sviluppo sostenibile. La globalizzazione ha innescato una crescente domanda da parte dei consumatori di una più ampia varietà di alimenti, determinando una catena alimentare globale sempre più complessa e più lunga. Con la crescita della popolazione mondiale, l'intensificazione e l'industrializzazione dell'agricoltura e della produzione animale per soddisfare la crescente domanda di cibo crea opportunità e sfide per la sicurezza alimentare. I produttori, i distributori, gli addetti alla manipolazione e i venditori di alimenti devono assumersi la responsabilità primaria di garantire la sicurezza alimentare. I consumatori dovrebbero rimanere vigili e istruiti sulle questioni di sicurezza alimentare. Le agenzie governative come FDA (Food &amp; Drug Administration) ed EPA (Environmental Protection Agency) sono le forze dell'ordine per proteggere la salute e la sicurezza pubblica. Devono far rispettare la legge in modo equo e corretto.</p> <p>Gli operatori del settore sembrano essere più attivi nella difesa della sicurezza alimentare nel mercato globale. I professionisti del settore medico e sanitario dovrebbero essere ugualmente entusiasti di assumere un ruolo guida nell'affrontare la sicurezza alimentare. Dopo tutto, un cibo sicuro e nutriente implica una popolazione più sana. Indipendentemente da chi sta assumendo un ruolo guida nella sicurezza alimentare, alla fine, una stretta collaborazione tra tutti gli stakeholder dovrebbe essere l'obiettivo per raggiungere una sicurezza alimentare significativa per ogni persona in una prospettiva globale.</p> <p>Fred Fung a, b, *  , Huei-Shyong Wang c, d  , Suresh Menon e  biomedical journal 41 (2018) 88e95  a Division of Occupational &amp; Environmental Medicine, University of California Irvine School of Medicine,  Irvine, CA, USA b Department of Occupational Medicine, Sharp HealthCare/Sharp Rees-Stealy Medical Group,  San Diego, CA, USA c Division of Pediatric Neurology, Chang Gung Children's Hospital at Linkou, Taoyuan,  Taiwan d College of Medicine, Chang Gung University, Taoyuan, Taiwan e Department of Research and Development, Menon Biosensors Inc., Escondido, CA, USA</p> <p>Disponibili on line  <a href="http://www.sciencedirect.com">www.sciencedirect.com</a>  journal homepage: <a href="http://www.elsevier.com/locate/bj">www.elsevier.com/locate/bj</a></p>

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2319417017304055/pdf?md5=5e907762bece83c6a0c5a8b350ecd7b4&pid=1-s2.0-S2319417017304055-main.pdf>

Al CANDIDATO si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

**PRIMA PARTE**

A) Con riferimento al documento introduttivo, utile a fornire delle informazioni sulla sicurezza alimentare il candidato risponda alle seguenti questioni:

1) Tenendo conto che anche l'OMS ritiene il problema del cibo non sicuro una seria minaccia per la salute pubblica in tutto il mondo, il candidato delinea la sua sfida alla sicurezza alimentare affrontando le misure di prevenzione lungo la filiera agroalimentare e riportando la problematica della contaminazione biologica con particolare riferimento ad una MTA e al relativo agente patogeno.

2) Considerato che uno dei parametri di cibo sicuro è certamente la qualità oggettiva, il candidato sviluppi la relazione tra qualità totale di un alimento e la sicurezza esponendo il significato della certificazione attestata della qualità presentando un esempio di prodotto agro-alimentare con il relativo DT. (Disciplinare Tecnico)

**SECONDA PARTE**

B) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnicoprofessionali conseguite, Il candidato proponga "un piatto" contenente, tra i suoi ingredienti,

il prodotto agroalimentare a marchio "Made in Italy," portato in esempio al punto A2 e lo abbinati ad un vino di qualità certificata.

Le informazioni che si richiede di includere sono, nello specifico:

1a) La descrizione dettagliata degli ingredienti complessivamente utilizzati, delle relative grammature e della tecnica utilizzata per la preparazione dello stesso con l'uso della scheda tecnica;

1b) L'eventuale presenza di altri ingredienti che si fregiano di un marchio di qualità (DOPIGP-STG-PAT etc.);

1c) Documentare i processi produttivi salienti e /o il prodotto finale con un'elaborazione multimediale (foto - video - power point)

2a) Eventuale presenza di ingredienti che possono rappresentare un rischio in termini di MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti);

2b) L'eventuale presenza di allergeni e i soggetti cui è vietato il consumo del piatto.

2c) L'eventuale presenza di ingredienti che possono avere ruolo positivo o negativo in termini di prevenzione o terapia di una patologia;

3) La descrizione del vino italiano di qualità, proposto per l'abbinamento e la motivazione;

4) La descrizione sintetica delle possibili frodi alimentari e/o commerciali con riferimento ai meccanismi di controllo della filiera agro-alimentare

5) VALUTAZIONE FINALE DEL PIATTO in termini:

a. Nutritivi

b. Di sostenibilità

c. Commerciali

b) TESTI OGGETTO DI STUDIO DELL'INSEGNAMENTO DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA:

Testo	Autore
Da <i>L'Assomoir</i> "Gervaise e l'acquavite"	E. Zola
Da <i>Vita dei campi</i> "Rosso Malpelo"	G. Verga
Da <i>I Malavoglia</i> "L'addio di 'Ntoni"	G. Verga
Da <i>Myricae</i> "Il lampo" "X Agosto"	G. Pascoli
Da <i>Il piacere</i> "L'attesa dell'amante"	G. D' Annunzio
Da "Notturmo" "Scrivo nell'oscurità"	G. D' Annunzio
Da <i>Il fu Mattia Pascal</i> "La nascita di Adriano Meis"	L. Pirandello
Da <i>Uno, nessuno e centomila</i> "Un paradossale lieto fine"	L. Pirandello
Da "La coscienza di Zeno" "L'ultima sigaretta"- "Un'esplosione enorme"	I. Svevo
Da <i>L'Allegria</i> "In memoria" "Fratelli" "Sono una creatura" "Soldati" "Veglia"	G. Ungaretti
Da "Ossi di seppia" "Non chiederci la parola" "Spesso il male di vivere ho incontrato"	E. Montale
Da "Se questo è un uomo" "Questo è l'inferno"	P. Levi

**c) NODI CONCETTUALI CARATTERIZZANTI LE DIVERSE DISCIPLINE**

TEMPO

BENESSERE

SICUREZZA

ENERGIA

SOSTENIBILITA'

**d) PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

Anno scolastico	Titolo/descrizione del percorso	Tipologia struttura ospitante	Competenze acquisite
2018/19	<p>a) LA NAVE SI FA SCUOLA</p> <p>b) ORIENTARSI IN CUCINA</p>	<p>a) Grimaldi Lines</p> <p>b) I.I.S.S.S. Caterina Amendola</p> <p>c) Fama Srl Semplificata</p>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici</p> <p>Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale</p> <p>Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team</p>
2019/2020	VALORIZZARE LE TRADIZIONI LOCALI	<p>-GESTIONI ALBERGHIERE SRL(GRAND HOTEL SALERNO)</p> <p>-PESCORANTE</p>	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici</p> <p>Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale</p> <p>Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team</p>
2020/2021	"Educazione alle Competenze Trasversali e all'Orientamento Permanente" (a distanza)	Ente erogatore: IG STUDENTS S.R.L. - IMPRESA SOCIALE (tot. 26 ore)	<p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale</p> <p>Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team</p>

## EDUCAZIONE CIVICA

Nell'a.s.2020/2021 è stato introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, la cui disciplina e la cui organizzazione hanno preso le mosse sia dalla Legge istitutiva 92/2019 che dalle Linee Guida, allegati A-B-C.

Gli allievi delle quinte classi dell'I.I.S.S. S.Caterina - Amendola hanno affrontato, in linea con l'evoluzione delle iniziative che la scuola italiana ha sviluppato, sin dall'a.s. 2008/2009 (D.Lgs. 169/2008 – Riforma Gelmini), i temi della:

- Cittadinanza e Costituzione, prima (nelle classi I, II, III, IV),
- Educazione Civica, poi (classe V)

previsti dai progetti di Istituto e dal nuovo curriculum dell'Educazione Civica, raggiungendo le competenze ed i traguardi indicati dalle Linee Guida – all. C., anche in considerazione dei curricoli disciplinari propri dei loro indirizzi di studio.

Premessa la fondamentale dimensione trasversale dell'insegnamento, che ha visto coinvolte tutte le discipline, sia nell'a.s. 2020/2021 per l'insegnamento dell'Educazione Civica che negli aa.ss. precedenti per le iniziative di sensibilizzazione sui temi della Cittadinanza e Costituzione, si vuole sottolineare quanto segue:

### **COSTITUZIONE: DIRITTO (NAZIONALE E INTERNAZIONALE), LEGALITA' E SOLIDARIETA'**

In tutte le classi dell'Istituto è previsto l'insegnamento curricolare di discipline dell'area delle Scienze giuridiche ed Economiche.

### **SVILUPPO SOSTENIBILE, EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO**

In tutte le classi del biennio e/o del triennio dell'Istituto è previsto l'insegnamento di discipline dell'asse scientifico-tecnologico-professionale che hanno contribuito al raggiungimento delle competenze previste dal Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

### **CITTADINANZA DIGITALE**

In tutte le classi del biennio dell'Istituto è previsto l'insegnamento di discipline dell'asse scientifico-tecnologico-professionale che hanno contribuito al raggiungimento delle competenze previste dal Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica.

Si vuole qui sottolineare come le attività svolte con Didattica a distanza, sia nell'a.s. 2019/2020 che in quello 2020/2021, abbiano contribuito a sviluppare le competenze digitali degli allievi in tutti gli ambiti previsti dall'art. 5 L. 92/2019.

In particolare i percorsi sperimentati dagli allievi della classe V A IPSSEO, nel quinquennio 2016/2021, sono stati:

### **aa.ss. 2016-2017 e 2017-2018 – primo biennio**

Si è definito un Curriculum verticale di Cittadinanza e Costituzione, mediante la costruzione di percorsi interdisciplinari e multidisciplinari, scelti dai consigli di classe, che ponessero al centro dei propri contenuti: l'identità della persona, la sua educazione culturale e giuridica, la sua azione civica e sociale.

Nel dettaglio, per le classi prime e seconde, i percorsi individuati dal C.d.c. hanno riguardato i nuclei tematici di seguito riportati:

TEMATICHE	A.S. 2016/2017 CLASSI PRIME	A.S. 2017/2018 CLASSI SECONDE
<b>Educazione alla convivenza</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La multiculturalità</li> <li>• Disabilità e integrazione</li> <li>• Educazione al volontariato e alla solidarietà</li> <li>• Rispetto e accoglienza: diversità come ricchezza</li> <li>• L'etica sportiva: il valore dello sport.</li> <li>• La globalizzazione</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etica sportiva: il significato di "essere squadra"</li> <li>• Lo squilibrio del mondo globale</li> <li>• Rispetto e accoglienza: diversità come ricchezza</li> </ul>
<b>Educazione all'affettività</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La costruzione dell'io</li> <li>• Rispetto e valorizzazione della diversità di genere</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La costruzione dell'IO nel processo di crescita personale e relazionale</li> <li>• Rispetto e valorizzazione della diversità di genere, dei ruoli maschili e femminili</li> </ul>
<b>Educazione alla legalità</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concetto di democrazia e varie forme di governo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I social network e i problemi legati alla privacy</li> <li>• L'ONU e i suoi poteri</li> </ul>
<b>Educazione alla salute</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I social network e i problemi legati alla privacy</li> <li>• L'influenza della diffusione tecnologica nei cambiamenti dello stile di vita e nella evoluzione della società</li> <li>• L'alimentazione giovanile</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prevenzione delle dipendenze</li> <li>• Prevenzione della dipendenza dal gioco d'azzardo (dal punto di vista probabilistico e psicologico)</li> <li>• Le molecole biologiche e i principi nutritivi</li> <li>• Divisione cellulare e tumori</li> <li>• L'alimentazione giovanile</li> </ul>
<b>Educazione all'ambiente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ecologia e l'educazione al rispetto ambientale e al patrimonio storico e artistico della Nazione</li> <li>• Il rispetto dell'ambiente</li> <li>• L'inquinamento della terra</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ecologia e l'educazione al rispetto ambientale e al patrimonio storico e artistico della Nazione</li> <li>• Progetto FAI</li> </ul>
<b>Educazione stradale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Norme di sicurezza: pedoni e guidatori</li> <li>• Prima causa di morte: incidenti stradali</li> <li>• Interventi per modificare i fattori di rischio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Codice della strada: Legge 23 marzo 2016, n. 41- art.230. Comma 1 - 2</li> </ul>

### **a.s. 2018-2019 – classi terze**

Iniziative di Cittadinanza e Costituzione sono state previste, per classi parallele, dal progetto di Istituto. Per le classi terze la tematica individuata, **"SOLIDARIETÀ, VOLONTARIATO, CITTADINANZA ATTIVA"**, è stata affrontata da ciascun docente del C.d.c. con un'unità di apprendimento. Gli allievi, per ciascuna disciplina, hanno prodotto un elaborato in forma cartacea o multimediale.

### **a.s. 2019-2020 – classi quarte**

L'Istituto già dall'a.s. 2019/2020 ha inserito sperimentalmente nel curricolo di scuola la disciplina CITTADINANZA E COSTITUZIONE, per 33 ore annue, da svolgersi all'interno del monte orario obbligatorio, affidandone l'insegnamento, per ciascuna classe, ad un docente di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE, da svolgere nel corso delle proprie ore di insegnamento, ovvero in compresenza con il docente di STORIA, nelle classi nelle quali l'insegnamento del DIRITTO non è previsto (classi terze e quarte C.M.B.), o non è affidato a docenti della classe di concorso A046 (classi terze, quarte, quinte IPSSEO).

La valutazione degli allievi, a cura del docente di DIRITTO incaricato dell'insegnamento, sentito il C.d.c., è rientrata nel calcolo della media dei voti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico.

Sulla scorta delle indicazioni di cui alla L. 92/2019 e dei contributi offerti dai docenti di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE, in occasione delle riunioni dei Dipartimenti di inizio anno, sono state stabilite specifiche tematiche cui riferirsi, per classi parallele. Nell'ambito di tali tematiche, ciascun docente incaricato dell'insegnamento ha individuato percorsi formativi, metodologie, strumenti, modalità di valutazione, predisponendo un'unità di apprendimento per ciascun trimestre, in aderenza agli obiettivi di seguito riportati.

Per le classi quarte la tematica individuata è stata: **"ELEMENTI FONDAMENTALI DEL DIRITTO DEL LAVORO"**.

### **a.s. 2020/2021 – classi quinte**

L'organizzazione da parte dell'I.I.S.S. "S.CATERINA DA SIENA – AMENDOLA" dell'insegnamento dell'EDUCAZIONE CIVICA per l'a.s. 2020/2021, così come disciplinato dalla L. 92/2019 e dalle Linee Guida, è stato così strutturato:

- L'insegnamento è stato affidato, per ciascuna classe, ad un docente di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE (classe di concorso A046), con delibera del Collegio dei Docenti, per n. 33 ore annuali, da svolgersi all'interno del monte orario obbligatorio;
- I docenti incaricati per ciascuna delle classi dell'Istituto, hanno svolto la loro attività nel corso delle proprie ore di insegnamento, ovvero in compresenza con il docente di STORIA, nelle classi nelle quali l'insegnamento del DIRITTO non è previsto (classi terze e quarte CMB), o non è affidato a docenti della classe di concorso A046 (classi terze, quarte, quinte IPSSEO);
- La fondamentale dimensione trasversale dell'insegnamento è stata assicurata dalla condivisione e dal coinvolgimento degli altri docenti competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione del Consiglio di classe; le tematiche definite sono state, pertanto, sviluppate anche da tutti i docenti del C.d.c. all'interno delle unità di apprendimento delle singole discipline del curricolo;
- La valutazione degli allievi è stata proposta dal docente di DIRITTO incaricato dell'insegnamento ed ha tenuto conto di una prova di verifica semistrutturata trasversale, somministrata in ciascun trimestre e definita dall'intero C.d.c.
- Il voto finale è rientrato in ogni caso nel calcolo della media dei voti ai fini dell'attribuzione del credito scolastico;
- È stato individuato dal D.S. un docente di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE che ha coordinato le attività.

Le tematiche individuate, sulla scorta sia delle indicazioni di cui alla L. 92/2019 che del Decreto n. 35/2020 che dei contributi offerti dai docenti di SCIENZE GIURIDICHE ED ECONOMICHE in occasione delle riunioni dei Dipartimenti di inizio anno, sono state sviluppate per classi parallele. Nell'ambito di tali tematiche, ciascun docente incaricato dell'insegnamento ha individuato percorsi formativi, metodologie, strumenti, modalità di valutazione, predisponendo un'unità di apprendimento per ciascun trimestre, in

aderenza agli obiettivi di seguito riportati. Per le classi quinte la tematica individuata è stata: **“SVILUPPO SOSTENIBILE” - AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE**”

Le competenze riferite all’insegnamento trasversale dell’Educazione Civica, che hanno integrato il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), sono state raggiunte dagli allievi della classe V A IPSSEOA nelle annualità di seguito indicate:

COMPETENZE	I	II	III	IV	V
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.	X	X	X	X	X
Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.	X	X			X
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.	X	X		X	X
Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all’interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.	X	X	X	X	X
Partecipare al dibattito culturale. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.				X	X
Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.	X	X		X	X
Rispettare l’ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell’ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l’acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.	X	X	X	X	X
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.			X	X	X
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.	X	X		X	X
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l’Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.					X
Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.	X	X	X	X	X

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE

<b>Livello Voto</b>	<b>Conoscenze</b>	<b>Abilità</b>	<b>Atteggiamenti</b>
<b>Liv.7 Voto 10</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle e utilizzarle nel lavoro, anche in contesti nuovi.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi e apporta contributi personali e originali a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti diversi e nuovi. Apporta contributi personali e originali e proposte di miglioramento.
<b>Liv.6 Voto 9</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza, apportando contributi personali e originali.	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti noti.
<b>Liv.5 Voto 8</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto, in autonomia, le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno adotta solitamente durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.
<b>Liv.4 Voto 7</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza.
<b>Liv.3 Voto 6</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.
<b>Liv.2 Voto 5</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.
<b>Liv.1 Voto 3-4</b>	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.

## VALUTAZIONE

Il Collegio dei docenti ha privilegiato la valutazione formativa, la cui priorità è stata chiaramente affermata nel Decreto Legislativo 62/2017 e successive integrazioni.

Una valutazione che ha messo al centro il processo formativo, i risultati di apprendimento, l'autovalutazione, lo sviluppo dell'identità personale di ciascun studente, una valutazione finalizzata quindi al miglioramento e al successo.

In considerazione anche dell'attività della DDI, gli indicatori adottati sono stati i seguenti:

- **comportamento** (atteggiamento nelle relazioni interpersonali, con i docenti e con i compagni);
- **rispetto delle norme regolamentari** e delle disposizioni riguardanti la vita scolastica;
- **impegno** (presenza alle lezioni online e rispetto degli orari, produzione di materiali nel rispetto delle consegne);
- **qualità dell'interazione** (coinvolgimento nelle esperienze online, capacità di lavorare con altri compagni, capacità di superamento dei momenti di difficoltà);
- **comunicazione e riflessione** (ricchezza e pertinenza delle domande che gli studenti hanno posto, capacità di rielaborazione personale, capacità di cogliere nessi ed effettuare collegamenti tra argomenti, capacità di approfondire, capacità di orientarsi nella soluzione di un problema, riflessione critica, argomentazione delle motivazioni delle risposte e delle soluzioni trovate);
- **capacità di autovalutazione.**

La valutazione dei contenuti è stata attuata attraverso:

- **colloqui e verifiche orali**, in presenza e/o in video-collegamento;
- **verifiche e prove scritte**, in presenza e/o affidate agli studenti per il tramite della piattaforma Teams Microsoft 365;
- **test graduati, quesiti di comprensione, collegamento, riflessione ed argomentazione.**

L'obiettivo è stato, dunque, quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo.

**VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**  
**MODALITÀ E STRUMENTI PREVISTI PER LE VERIFICHE SOMMATIVE E FORMATIVE**

	ITALIANO	STORIA	INGLESE	MATEMATICA	SEC. LINGUA COM.	SEC. LING. TED.	SCIENZE CULT.	DIR. E TEC. AMM. ST.	LAB. SE. ENO. - SETTORE CUCINA	LAB. SER. ENO-SET S.V.	SCIENZE MOT. F.	RELIGIONE
Verifica orale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Elaborato	X	X					X	X	X			
Simulazione di caso			X			X		X				
Risoluzione di problema				X			X	X				
Prova semi-strutturata	X	X	X	X		X	X	X	X		X	
Prova strutturata	X	X	X			X	X		X			
Composizione	X						X					
Test a tempo	X	X	X		X	X	X			X		
Analisi e produzione di un testo argomentativo	X						X					
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	X							X				
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano	X											
Esercizio				X	X	X					X	
Sintesi					X	X	X	X				
Relazione								X	X	X		X
Questionario					X	X	X					
Prova pratica di laboratorio									X			
Produzione e comprensione di grafici e tabelle				X								
Realizzazione di lavori multimediali	X	X	X	X		X	X					
Realizzazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X		X	X	X	X			
Prodotto di lavoro in team			X								X	
Compilazione di schede didattiche												
Altro:												

**CRITERI COMUNI DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE**

<b>Descrittori</b>			<b>Voto in decimi</b>	<b>Grado di padronanza</b>
<b>Conoscenze</b>	<b>Competenze</b>	<b>Capacità</b>		
Conoscenza completa, sicura ed organica, autonomamente integrata a conoscenze preesistenti.	Applica conoscenze ed abilità in vari contesti con sicurezza. Sa orientarsi nella soluzione di problemi complessi.	Applica procedure con piena sicurezza ed effettua analisi e sintesi corrette, approfondite ed originali.	<b>9/10</b>	<b>AVANZATO</b>
Conoscenza completa ed approfondita.	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni.	Riesce ad organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse.	<b>8/7</b>	<b>INTERMEDIO</b>
Conoscenza dei concetti trattati.	Riconosce, riproduce o interpreta definizioni, principi, regole etc.	Mette in relazione in modo organico le competenze.	<b>6</b>	<b>BASE</b>
Conoscenze imprecise e superficiali.	Si orienta, se guidato.	Mette in relazione in modo semplice gli elementi conosciuti.	<b>5</b>	<b>PARZIALMENTE RAGGIUNTO</b>
Conoscenze lacunose e confuse.	Esegue commettendo gravi errori.	Non evidenziate.	<b>4/3</b>	<b>NON RAGGIUNTO</b>

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

INDICATORI	VOTO 10/10	VOTO 9/10	VOTO 8/10	VOTO 7/10	VOTO 6/10	VOTO 5/10
PUNTUALITÀ E FREQUENZA	Frequenza assidua e puntuale.	Frequenza assidua e puntuale.	Frequenza regolare.	Frequenza e puntualità non sempre regolare.	Frequenza discontinua; ritardi e assenze non giustificati.	Frequenza discontinua; continue assenze e/o ritardi non giustificati.
IMPEGNO	Impegno: costante e serio.	Impegno: costante e serio.	Impegno: costante.	Impegno: abbastanza costante.	Impegno: scarso.	Impegno: assente.
PARTECIPAZIONE	Partecipazione: attiva, propositiva e pertinente.	Partecipazione: attiva e pertinente.	Partecipazione: abbastanza attiva e pertinente.	Partecipazione: poco attiva.	Partecipazione: disturbo frequente durante le lezioni.	Partecipazione: assente; sistematico disturbo durante le lezioni.
RISPETTO DELLE CONSEGNE	Svolgimento dei compiti: regolare e preciso.	Svolgimento dei compiti: regolare.	Svolgimento dei compiti: generalmente regolare.	Svolgimento dei compiti: poco regolare.	Svolgimento dei compiti: saltuario.	Mancata esecuzione dei compiti.
COMPORTAMENTO E COLLABORAZIONE	Comportamento sempre corretto, cordiale, collaborativo e rispettoso.	Comportamento corretto, cordiale, collaborativo e rispettoso.	Comportamento generalmente corretto, collaborativo e rispettoso.	Comportamento talvolta poco corretto e poco collaborativo.	Comportamento poco corretto; frequenti atteggiamenti irrispettosi.	Comportamento scorretto; atteggiamenti irrispettosi, offensivi, oltraggiosi, minatori e passibili penalmente.
RISPETTO DEL REGOLAMENTO D'ISTITUTO	Rispetto consapevole delle regole della scuola.	Rispetto delle regole della scuola.	Rispetto delle regole della scuola.	Generale rispetto delle regole della scuola.	Violazione frequente del Regolamento.	Violazione sistematica del Regolamento.
UTILIZZO DELLE ATTREZZATURE E DEL MATERIALE DELLA SCUOLA	Responsabilità e cura nell'utilizzo delle attrezzature e delle strutture.	Responsabilità e cura nell'utilizzo delle attrezzature e delle strutture.	Generale cura e diligenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle strutture.	Episodi di poca cura e diligenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle strutture.	Scarsa cura e diligenza nell'utilizzo delle attrezzature e delle strutture.	Utilizzo irresponsabile delle attrezzature e delle strutture; danneggiamenti.
NOTE E PROVVEDIMENTI DISCIPLINARI	Nessuna	Nessuna nota scritta, pur in presenza di richiami verbali.	Una o più note disciplinari, valutate dal consiglio di classe di natura lieve.	Una o più note disciplinari, valutate dal consiglio di classe di natura lieve.	Ammonizioni verbali e scritte ripetute o provvedimenti disciplinari di allontanamento dalla comunità scolastica inferiori o superiori a 15 gg. con apprezzabili cambiamenti nel comportamento.	Ammonizioni verbali e scritte ripetute, per violazioni gravi e/o con rilevanza penale; provvedimento di allontanamento dalla scuola per un periodo superiore o inferiore a 15 gg. o ricorrenti. Assenza di apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento.

## GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	<b>10</b>	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	<b>10</b>	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	<b>10</b>	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	<b>5</b>	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	<b>5</b>	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## TABELLA DI CONVERSIONE DEL CREDITO CONSEGUITO NEL III E NEL IV ANNO

Cognome e Nome	Credito III anno in 40esimi	Nuovo Credito III anno in 60esimi	Credito IV anno in 40esimi	Nuovo Credito IV anno in 60esimi
AMATI SABINA	8	13	8	12
CANOKU ALESSIA	9	14	9	14
CARTONE FABIO	8	13	9	14
CUADRADO GAVIRIA SAHIAN MELISSA	9	15	10	16
CUFFA LUCIANA	9	15	11	18
D'ANTONIO SIMONE	8	13	6	10
D'ELIA GIOVANNI	11	17	12	19
DE SIMONE FRANCESCO	8	13	6	10
FARINA FRANCESCO PIO	10	16	11	17
FRASCA JACOPO	9	14	10	16
LONGO MARCO	10	16	12	19
MANZO ANNA PIA	9	14	11	17
MELCHIORRE GIANMARCO GERARDO	9	14	10	16
PAPPALARDO ANDREA	8	13	10	15
PAPPALARDO FEDERICA	8	13	11	17
PICA MARTINA	12	18	13	20
ROCCIOLA ALFONSO	8	13	10	15
ROSE AXELLE JUSTINE	8	13	6	10

TRASCA ROBERT	8	13	6	10
------------------	---	----	---	----

TABELLA A Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Credito in 40esimi	Credito in 60esimi
M = 6	7-8	11-12
6 < M ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17
9 < M ≤ 10	11-12	17-18

TABELLA B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Credito in 40esimi	Credito in 60esimi
M < 6	6-7	10-11
M = 6	8-9	12-13
6 < M ≤ 7	9-10	14-15
7 < M ≤ 8	10-11	16-17
8 < M ≤ 9	11-12	18-19
9 < M ≤ 10	12-13	19-20

Con delibere n.247, Collegio docenti del 15 Maggio 2019 e n.294, Collegio docenti del 27 Maggio 2020, è stato deliberato il criterio di attribuzione del valore più basso/più alto della banda di oscillazione prevista per la media dei voti (**ALL.A dell'O.M N.53 del 3 Marzo 2021**), come di seguito indicato:

- a) fino a 0.50 si attribuisce il valore più basso
- b) da 0,51 si attribuisce il valore più alto
- c) per la media minore/uguale a 6 di attribuisce il valore più basso della banda

### LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	AUTORE	TITOLO
Lingua e letteratura italiana	RONCORONI ANGELO CAPPELLINI MILVA MARIA SADA ELENA	MIA LETTERATURA (LA) M B + CONT DIGIT VOLUME 3
Storia	GIORGIO DE VECCHI GIORGIO GIOVANNETTI	LA NOSTRA A WENTURA 3 EDIZIONE ROSSA. SERVIZI PER L'ENOG. E L'OSPIT. ALBERG.
Educazione civica	-----	LINKS WEB, DISPENSE E LIBRI DI TESTO
Lingua inglese	DE CHIARA ANNARITA TORCHIA COSTANZA MAZZETTI SILVIA	ABOUT A CATERING YOURINVALSITUTOR
Matematica	SASSO LEONARDO	NUOVA MATEMATICA A COLORI - EDIZIONE GIALLA - LEGGERA - VOLUME 5 + EBOOK
Seconda lingua comunitaria (Francese)	APPIGNANESI GIORGI MARINI	LES TOQUES DEL LA GASTRONOMIE- MANUEL POUR LES PROFESSIONNELS D'OENOGASTRONO SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO IST.PROF.ENOGASTRONOMIA

<b>Seconda lingua comunitaria (Tedesco)</b>	PIERUCCI TIZIANO FAZZI ALESSANDRA MOSCATIELLO GUIDO	KOCHKKUNST DEUTSCH FUR GASTRONOMIE CORSO DI TEDESCO PER ISTITUTI ALBERGHIERI
<b>Sc. e cultura dell'alimentazione</b>	MACHADO AMPARO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE M B + CONT DIGIT VOLUME 5 ANNO ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA E OPZ. DOLCIARIA ED.2018
<b>Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.</b>	RASCIONI STEFANO FERRIELLO FABIO	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE - LIBRO MISTO CON OPENBOOK VOLUME 3 + EXTRAKIT + OPENBOOK
<b>Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina</b>	FRANGINI GIANNI GALIA- EMIDIO FARACCA ANTONIO	CHEF MASTERLAB M B + CONT DIGIT VOLUME PER IL 5 ANNO
<b>Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita</b>	MALVASI ANTONIO MIELE ROSARIO GILIBERTI DOMENICO	ACCADEMIA DI SALA E VENDITA LIGHT LABORATORIO DI SALA E VENDITA ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA
<b>Sc. motorie e sportive</b>	BALBONI B DISPENZA A	STUDENTI INFORMATI - LIBRO MISTO VOLUME + QUADERNO
<b>Religione cattolica o attività alternativa</b>	MANGANOTTI INCAMPO	NUOVO TIBERIADE + GRANDI RELIGIONI KIT (IL) CORSO DI RELIGIONE CATTOLICA PER LA SCUOLA SEC.DI SECONDO GRADO

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato con delibera n. 351 del Collegio dei docenti del 14 Maggio 2021.

#### IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa PAPPALARDO PATRIZIA	Lingua e letteratura italiana	PROF.SSA <i>Patrizia Pappalardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa PAPPALARDO PATRIZIA	Storia	PROF.SSA <i>Patrizia Pappalardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. PISCOPO ENRICO	Educazione civica	PROF. <i>Enrico Piscopo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa FUSCO CIRA	Lingua inglese	PROF.SSA <i>Cira Fusco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Prof.ssa ARDIA AMALIA	Matematica	PROF.SSA <i>Amalia Ardia</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa OLIVIERO MARIA	Seconda lingua comunitaria (Francese)	PROF.SSA <i>Maria Oliviero</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa AVALLONE ANNA MARIA	Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	PROF.SSA <i>Annamaria Avallone</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa TORRE SERENELLA	Sc. e cultura dell'alimentazione	PROF.SSA <i>Serenella Torre</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. PISCOPO ENRICO	Dir. E Tecn. Ammin. Della struttura ricett.	PROF. <i>Enrico Piscopo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. MANCUSO SALVATORE	Lab. di serv. enogastr. – sett. cucina	PROF. <i>Salvatore Mancuso</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. FRANCO RAFFAELE	Lab. di serv. enogastr. – sett. sala e vendita	PROF. <i>Raffaele Franco</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof.ssa MONETTA ALBERTO	Sc. motorie e sportive	PROF.SSA <i>Alberto Monetta</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
Prof. AMABILE VITO	Religione cattolica o attività alternativa	PROF. <i>Vito Amabile</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

#### IL COORDINATORE

Prof.ssa *Patrizia Pappalardo*

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Anna Rita Carrafiello\*

*Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs. 82/2005 s.m.i  
.e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa*