



**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. B**

**Istituto Professionale**

**Settore Servizi**

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

**Articolazione: Prodotti dolciari artigianali e industriali**

**Coordinatore Prof. ssa FUSCO CIRA**

**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 + <b>Cittad. e Costituzione</b>	2	2	1+1	1+1	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 PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI					
Sc. e cultura dell'alimentazione			3	3	3
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett. + <b>Educazione civica</b>				2	1+1
Lab. di serv. enogastr. – sett. pasticceria			9	3	3
An. e controllo chimici dei prodotti alim.				3	2
Tecn. di organizz. e gest. dei processi produttivi			2	3	4
Ore totali settimanali	32		32	32	32

## 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	15	3	/	3		
2019/20	12	/	/	3		
2020/21	8	/	/	/		

\*ALL. B

\*\*ALL. C

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	
	<b>COGNOME</b>	<b>NOME</b>
Lingua e letteratura italiana	LOPARDO	ANGELA
Storia	LOPARDO	ANGELA
Educazione civica	PISCOPO	ENRICO
Lingua inglese	FUSCO	CIRA

Matematica	MORRONE	MARTA DEL ROSARIO
Seconda lingua comunitaria (Francese)	GRECO Sostituita da OLIVIERI	MARIANNA  MARIA
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	AVALLONE	ANNA MARIA
Sc. e cultura dell'alimentaz., an. contr. microb. prod. dolciari	SANTORO	EMILIA
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	PISCOPO	ENRICO
Lab. di serv. enogastr. – sett. pasticceria	CALIFANO	FRANCO
An. e contr. chimici dei prod. dolciari	VINCENSI	MARIA ROSARIA
Tecn. di organ. e gest. dei processi produtt.	PISANTI	CECILIA
Sc. motorie e sportive	OLIVA	ANNAPIA
Religione cattolica o attività alternativa	AMABILE	VITO
Rappresentanti genitori	//	//
Rappresentanti alunni	CAPUANO DE LUCA	GIUSEPPE CHIARA

**INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE: Programmi, U.d.A e 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	Lopardo Angela	Lopardo Angela	Lopardo Angela
Storia	Lopardo Angela	Lopardo Angela	Lopardo Angela
Cittadinanza e Costituzione Educazione civica	//	Gabola Lorenza	Piscopo Enrico
Lingua inglese	Fusco Cira	Fusco Cira	Fusco Cira
Matematica	Morrone Marta	Morrone Marta	Morrone Marta
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Greco Marianna	Greco Marianna	Greco Marianna
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Avallone Anna Maria	Avallone Anna Maria	Avallone Anna Maria
Sc. e cultura dell'alimentaz., an. contr. microb. prod. dolciari	De Simone Carmela	La Vecchia Antonella	Santoro Emilia
Lab. Sc. Cult. dell'Alim. an. contr. microb. prod. dolciari	Lembo Angelo	Esposito Lorenzo	//
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.		Bisogno Paola	Piscopo Enrico
Lab. di serv. enogastr. – sett. pasticceria	Califano Franco	Califano Franco	Califano Franco
An. e contr. chimici dei prod. dolciari	//	Vitale Anna	Vincensi Mariarosaria
Lab. An. E contr. Chimici dei prod. Dolciari	//	Esposito Lorenzo	Esposito Lorenzo
Tecn. Di organ. E gest. Dei processi produtt.	Barbaria Giovanni	Annarumma Marina	Pisanti Cecilia
Sc. Motorie e sportive	Nasta Giovanni	Nasta Giovanni	Oliva Anna Pia
Religione cattolica o attività alternativa	Amabile Vito	Amabile Vito	Amabile Vito
Diritto e Tecniche Amministrative	//	Gabola Lorenza	Piscopo Enrico

## METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ SINCRONA

(in presenza e/o a distanza)

Descrizione	DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO													DIRITTO
	ITALIANO	STORIA	INGLESE	TEDESCO	FRANCESE	L.AB. PASTIC.	SCIE.DEGLI ALIMENTI	MATEMAT.	SC. MOTOR.	RELIGIONE	TEC. ORG. E GEST. PROC.	ANAL.E CONTR. DEI PROD. ALIM.	L.AB. ANAL. E CONTR. DEI PR. ALIM.	
Lezione frontale		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	X	X
Problem solving	X	X	X	X		X	X	X			X	X	X	X
Cooperative learning			X	X		X						X	X	
Pear to pear			X	X			X					X	X	
Role playing			X	X	X									X
Brain storming	X	X	X	X				X			X			
Learning by doing			X	X									X	
Simulazione	X	X				X		X						X
Debriefing												X		
Flipped classroom														
Discussione guidata	X						X	X	X		X	X		X
Esercitazioni individuali	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		X			X
Relazioni su ricerche individuali e collettive	X	X					X		X	X	X			X
Esercitazioni grafiche e pratiche						X							X	
Lezione/applicazione			X	X	X									
Correzione collettiva di esercizi ed elaborati svolti	X		X	X	X		X	X			X	X		
Attività di laboratorio/Palestra													X	
Altro:														

**METODI DI INSEGNAMENTO IN MODALITÀ ASINCRONA**

Descrizione	DISCIPLINE DI INSEGNAMENTO													
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LINGUA TEDESCA	LAB. PASTICCERIA	SCIE. DEGLI ALIMENTI	MATEMATICA	SC. MOTORIE	RELIGIONE	TEC. ORG. E GEST. DEI PROC. PRODUTTIVI	ANALISI E CONTROLLI DEI PROD. ALIMENTI	LAB. ANAL. E CONTR. DEI PR. ALIM.	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Videolezione registrata	X	X							X	X				
Invio link di approfondimento	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Mappa concettuale	X	X	X	X	X		X	X			X		X	X
Power point	X	X	X		X	X	X		X		X	X	X	X
Sintesi	X	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	DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO													
	LINGUA E LETTERATURA	STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA FRANCESE	LINGUA TEDESCA	LAB. PASTICCERIA	SCIE. DEGLI ALIMENTI	MATEMATICA	SC. MOTORIE	RELIGIONE	TEC. ORG. E GEST. DEI PROC. PRODUTTIVI	ANALISI E CONTROLLI DEI PROD. ALIMENTI	LAB. ANAL. E CONTR. DEI PR. ALIM	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Libro di testo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Altri testi	X	X					X	X	X				X	X
PC	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Smartphon			X	X	X	X	X				X	X	X	X
Dispense	X	X				X		X	X		X			X
Risorse on line	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Software didattici			X	X	X	X			X		X			X
Strumenti audiovisivi						X	X				X			X
Scheda didattica				X							X	X	X	
LIM				X									X	
Laboratori														
Incontri con esperti/Conferenze/Dibattiti														
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	
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	
2020/21	<b>Gennaio</b> ORIENTAMENTO PER L'ARRUOLAMENTO MILITARE CON LE FORZE ARMATE IN 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>Corriere della Sera/Nutrizione - articolo di Silvia Turin</b>
2.	<b>Allergie alimentari: come riconoscere quelle reali e non essere preda della suggestione</b>
3.	In Italia i veri allergici sono oltre 2 milioni (tra cui 600mila bambini) e gli intolleranti a lattosio, nichel o altre sostanze contenute negli alimenti sono circa 10 milioni, ma si stima che almeno altri 8 milioni di italiani siano «ipersensibili immaginari», cioè imputano all'assunzione di un cibo i sintomi più vari. La Società Italiana di Allergologia, Asma ed Immunologia Clinica (SIAAIC) ha stilato un vademecum, utile per capire come riconoscere una reale ipersensibilità e non cadere nelle costose trappole degli esami inutili, e un documento rivolto ai ristoratori perché possano accogliere senza rischi i clienti allergici. Le allergie alimentari sono costituite da un complesso di sintomi (cutanei, gastrointestinali, respiratori, cardiovascolari) legati alla reazione del sistema immune verso componenti proteiche dei cibi stessi. Le allergie alimentari colpiscono oltre 2 milioni di italiani, il 3,5% della popolazione generale.
4.	
5.	
6.	Un fenomeno da prendere seriamente in considerazione perché in molti casi il cibo non fa semplicemente male al nostro organismo, ma può arrivare addirittura a uccidere. Le allergie alimentari, infatti, provocano reazioni da blande a gravi o gravissime. <b>Particolarmente a rischio, ovviamente, i bambini: sono 270mila i bimbi sotto i 5 anni</b> che soffrono di allergie alimentari, e 5mila di loro sono a rischio di reazioni allergiche gravi che possono anche costare loro la vita (in Italia ogni anno si contano 40 morti per anafilassi). Tra questi, 100mila sono allergici al latte vaccino, 80mila alle uova, 50mila a noci, nocciole e arachidi. Il problema del latte non è di poco conto neanche sul piano economico: le famiglie costrette a ricorrere a lattini speciali spendono complessivamente oltre 50 milioni di euro l'anno.
7.	
8.	
	<p><b>Nei ristoranti arriva il 'bollino blu' anti-allergie</b></p> <p><b>Per un fenomeno così diffuso, arriva ora la risposta del mondo della ristorazione: accanto alle stelle, alle forchette o ai cappelli che testimoniano la bravura e la creatività ai fornelli, gli chef italiani potranno esporre d'ora in poi anche il "bollino blu" anti-allergie.</b> Da fine aprile al via a Roma, presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore, coordinati da Domenico Schiavino, responsabile del Servizio di Allergologia del Policlinico Gemelli di Roma, <b>si estenderanno poi a tutta Italia</b>, i primi corsi per educare ristoratori e gestori di esercizi alimentari a ridurre al minimo i rischi per i clienti che soffrono di allergie o intolleranze alimentari. Organizzati dalla Società Italiana di Allergologia, Asma e Immunologia Clinica (SIAAIC), saranno presentati in occasione del XXX congresso nazionale SIAAIC, i bollini anti-allergie identificheranno i locali dove gli italiani con allergie o intolleranze alimentari potranno mangiare senza correre pericoli. L'esigenza di educare chi lavora nella ristorazione nasce dalla consapevolezza che i pazienti sono in continuo aumento - osserva Giorgio Walter Canonica, presidente SIAAIC - . Gli allergici ai cibi in Italia sono oltre 2 milioni, pari a più del 3% dell'intera popolazione; a questi si aggiungono oltre 2 milioni di italiani intolleranti a uno o più alimenti. Ma sono moltissime le forme di allergia al cibo che si stanno sempre più diffondendo: si stimano per esempio circa 5 milioni di allergici o intolleranti al nichel che manifestano sintomi sistemici o gastrointestinali dopo aver ingerito uno dei tanti alimenti che contengono il metallo, ma anche circa 100.000 persone, in continuo incremento, che non tollerano uno o più delle migliaia di additivi alimentari che si possono incontrare nei cibi". "La platea di soggetti che possono manifestare disturbi più o meno accentuati dopo aver mangiato particolari alimenti è talmente vasta che anche i ristoratori stanno cominciando a sentire l'esigenza di formarsi al riguardo, per venire incontro alle necessità di una fetta sempre più ampia di clienti.</p> <p><a href="https://www.agi.it/salute/cibo_bollino_blu_allergia_alimentare_intolleranza_ristorante-1667242/news/2017-04-10/">https://www.agi.it/salute/cibo_bollino_blu_allergia_alimentare_intolleranza_ristorante-1667242/news/2017-04-10/</a></p> <p>Al candidato si chiede di dare prova delle sue conoscenze e competenze sul tema delle "Allergie ed intolleranze alimentari", rispondendo ai quesiti del punto a) e proponendo un buffet di dolci, attenendosi alle indicazioni elencate al punto b)</p>

**a) Con riferimento al documento introduttivo, utile a fornire delle informazioni sulle allergie ed intolleranze, il candidato risponda alle seguenti questioni**

- 1) Nella nostra società sono in aumento allergie ed intolleranze alimentari, probabilmente anche a causa di cattive abitudini e stili di vita stressanti. Il candidato descriva questi due tipi di reazione avversa al cibo, indicando i principali metodi per la diagnosi. Passi poi a trattare delle principali intolleranze di tipo metabolico e farmacologico, ricordandone cause e sintomi ed evidenziandone la pericolosità.  
Infine, organizzi un breve vademecum per la ristorazione e la distribuzione per ridurre il rischio di allergia.
- 2) Nei prodotti da forno, in particolare quelli di pasticceria e di confetteria, si trovano numerose sostanze che possono provocare un'allergia. Da un punto di vista chimico, gli allergeni sono proteine o peptidi responsabili della allergenicità degli alimenti o di ingredienti in essi contenuti.  
Il candidato descriva le caratteristiche chimico-fisiche delle proteine e la formazione del legame peptidico tra gli amminoacidi; inoltre, partendo da un alimento a scelta tra farina di frumento, latte, uova, nocciole, ne descriva la composizione proteica responsabile delle allergie ed i possibili trattamenti di inattivazione.

**b) Il candidato proponga un buffet di dieci dolci e ne scelga uno attenendosi alle seguenti indicazioni:**

- 1) Descriva le caratteristiche peculiari di un ingrediente, presente in un dessert somministrato in occasione del buffet.
- 2) Tenga conto che l'ingrediente di base scelto potrebbe essere un allergene, pertanto proponga, per lo stesso dessert, una ricetta che preveda la sostituzione dello stesso
- 3) Per preparare il dolce occorrono diversi tipi di cottura e diverse attrezzature nelle varie fasi, descriva:
  - Tutte le modalità di cottura utilizzate per preparare tale dolce
  - Tutte le rispettive attrezzature impiegate
  - Spiegare perché in alcuni casi è adatta una modalità piuttosto che un'altra.
  - L'abbattitore

Considerato il dessert somministrato e analizzato nella sezione precedente, completare le schede allegate:

Si allegano n.3 schede tecniche da compilare.



a. Attrezzatura per la cottura

<b>Dolce Analizzato</b>	<b>Cottura 1</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di cottura</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Cottura 2</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di cottura</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Cottura 3</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di cottura</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Cottura 4</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di cottura</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>

**a. Attrezzatura utilizzata per la conservazione**

<b>Dolce Analizzato</b>	<b>Conservazione semilavorato 1</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Conservazione semilavorato 2</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Conservazione semilavorato 3</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>
	<b>Conservazione dolce finale</b>		
	<b>Attrezzatura utilizzata</b>	<b>Modalità di conservazione</b>	<b>Caratteristiche e benefici</b>

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

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

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

f.to Prof.ssa Maria Rosaria Vincensi  
 Firma autografa sostituita a mezzo stampa  
 ai sensi e per gli effetti dell'art.3, c.2 D.lgs. n.39/93

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

<b>Testo</b>	<b>Autore</b>
I MALAVOGLIA BRANO TRATTO DAL PRIMO CAP.	GIOVANNI VERGA
ROSSO MALPELO BRANO	GIOVANNI VERGA
IL MANIFESTO DEL FUTURISMO BRANO	FILIPPO TOMMASO MARINETTI
IL PIACERE BRANO PRIMO CAP.	GABRIELE D'ANNUNZIO
LA PIOGGIA NEL PINETO DA ALCYONE	GABRIELE D'ANNUNZIO
IL FU MATTIA PASCAL BRANO TRATTO DAL PRIMO CAP.	LUIGI PIRANDELLO
LA COSCIENZA DI ZENO BRANO VIII CAP	ITALO SVEVO
LA COSCIENZA DI ZENO BRANO PRAFAZIONE	ITALO SVEVO
MERIGGIARE PALLIDO E ASSORTO DA OSSI DI SEPPIA	EUGENIO MONTALE
SPESSO IL MALE DI VIVERE HO INCONTRATO DA OSSI DI SEPPIA	EUGENIO MONTALE
IL PORTO SEPOLTO DA ALLEGRIA DI NAUFRAGI	GIUSEPPE UNGARETTI
SOLDATI DA L'ALLEGRIA	GIUSEPPE UNGARETTI
MATTINA DA L'ALLEGRIA	GIUSEPPE UNGARETTI
TEMPORALE DA MYRICAE	GIOVANNI PASCOLI
IL LAMPO DA MYRICAE	GIOVANNI PASCOLI
TUONO DA MYRICAE	GIOVANNI PASCOLI
X AGOSTO DA MYRICAE	GIOVANNI PASCOLI
GOOL DAL CANZONIERE	UMBERTO SABA
MIO PADRE È STATO PER ME L'ASSASSINO DAL CANZONIERE	UMBERTO SABA

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

**ALIMENTAZIONE**

**ARMONIA**

**NATURA**

**APPARENZA**

**PERICOLO**

**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	A) La nave si fa scuola  B) Orientarsi in cucina	19.. Grimaldi Lines S.P.A.  b) I.I.S.S.S. Caterina Amendola	Agire in modo autonomo e responsabile  Assumere responsabilità e Agire in modo autonomo e responsabile  Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici  Sviluppare competenze relazionali ed organizzative in ambito aziendale  Acquisire capacità di lavoro autonomo e in team
2019/2020	Attività realizzate in ambiente lavorativo	Pasticceria Mansi PASTICCERIA BELLA NAPOLI DI GIACOMO VITALE & C. S.A.S.	Agire in modo autonomo e responsabile  Assumere responsabilità e agire in modo autonomo e responsabile  Assumere responsabilità e adottare comportamenti dinamici  Sviluppare competenze relazionali ed acquisire capacità di lavoro autonomo e in team.

2020/2021	Educazione alle Competenze Trasversali e all'Orientamento Permanente" (a distanza)	IG STUDENTS S.R.L. – IMPRESA SOCIALE	Individuazione delle fonti di ricerca del lavoro Interpretazione di un annuncio di lavoro Redazione del curriculum e di una lettera motivazionale Acquisizione di tecniche per sostenere un colloquio di selezione Capacità di analizzare il mercato del lavoro e le tipologie contrattuali. Corretta applicazione delle normative sulla sicurezza
-----------	--	--------------------------------------	---

### 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 curricula 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 Curricolo 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:

<b>TEMATICHE</b>	<b>A.S. 2016/2017 CLASSI PRIME</b>	<b>A.S. 2017/2018 CLASSI SECONDE</b>
<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</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Concetto di democrazia e varie</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• I social network e i problemi</li></ul>

<b>alla legalità</b>	forme di governo	legati alla privacy • L'ONU e i suoi poteri
<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 curriculum 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 curriculum;

- 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 B IPSSEO 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><u>Liv.7</u>  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><u>Liv.6</u>  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><u>Liv.5</u>  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><u>Liv.4</u>  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><u>Liv.3</u>  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><u>Liv.2</u>  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><u>Liv.1</u>  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**

	DISCIPLINE D'INSEGNAMENTO													
	ITALIANO	STORIA	LINGUA INGLESE	LINGUA TEDESCO	LINGUA FRANCESE	LAB. PASTICCERIA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	MATEMATICA	SC. MOTORIE	RELIGIONE	TEC. ORG. E GEST. PROC. PROD.	ANALISI E CONTR. DEI PROD. ALIM.	LAB. ANI. E CONTR. DEI PROD. ALIMENTARI	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
Verifica orale			X	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X
Elaborato	X	X				X	X	X			X			X
Simulazione di caso	X	X				X	X	X						X
Risoluzione di problema	X	X	X	X				X			X	X		X
Prova semi-strutturata	X	X	X	X			X	X	X		X	X		X
Prova strutturata	X	X	X	X				X	X		X	X		
Composizione	X	X									X			
Test a tempo			X	X	X		X					X		
Analisi e produzione di un testo argomentativo	X										X			X
Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità	X													
Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano	X													
Esercizio		X			X		X				X			X
Sintesi	X				X			X	X		X	X		X
Relazione	X	X					X	X	X	X	X		X	X
Questionario	X	X			X			X	X		X			
Prova pratica di laboratorio						X							X	
Produzione e comprensione di grafici e tabelle							X					X	X	
Realizzazione di lavori multimediali	X	X	X	X		X			X					
Realizzazione di schemi/mappe concettuali	X	X	X	X	X	X	X	X			X			X
Prodotto di lavoro in team				X	X				X		X			
Compilazione di schede didattiche						X								
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,	Mette in relazione in modo organico le competenze.	<b>6</b>	<b>BASE</b>
<b>COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI</b>				
Padroneggiano i principi S.O. per BC orientato, se sanno utilizzare la videoscrittura guidata.	Padroneggiano i linguaggi ipertestuali, alla base della navigazione Internet	Mette in relazione in modo semplice gli elementi conosciuti.	<b>5</b>	<b>PARZIALMENTE RAGGIUNTO</b>
Conoscenze lacunose e confuse	Sanno operare con i principali motori di ricerca	Non evidenziate.	<b>4/3</b>	<b>NON RAGGIUNTO</b>
Sanno presentare contenuti e temi studiati facendo presentazioni e supporti multimediali	Sanno effettuare ricerche e sommare i dati trovati, evitando errori.			

## 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 DISCIPLINARI	Nessuna	Nessuna nota scritta, pur in presenza di richiami	Una o più note disciplinari, valutate 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.
	<b>COMPETENZE DIGITALI ACQUISITE DAGLI ALUNNI</b>					
	Padroneggiano i principali S.O. per PC					
	Sanno utilizzare la videoscrittura					
	Sanno utilizzare un foglio di calcolo					
	Padroneggiano i linguaggi ipertestuali, alla base della navigazione Internet					
	Sanno operare con i principali motori di ricerca					
Sanno presentare contenuti e temi studiati in video-presentazioni e supporti multimediali						

## 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>				

ALL. A dell'O.M N.53 del 3 Marzo 2021

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
ANSELMUCCIO ALESSANDRO MARIA	8	13	9	14
BASSI ALESSANDRO	9	15	10	16
CAPUANO GIUSEPPE	9	14	10	15
DE LUCA CHIARA	9	14	10	15
FIORILLO ANNABRIGIDA	8	13	10	16
MONTELLA JACOPO	10	16	11	17
ROSCIA DESIRÉE	10	16	11	17
VITALE MARIKA	8	13	10	15

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
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	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
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

Con delibere: n. 247 dell'a.s. 2018/19, Collegio dei docenti del 15 Maggio 2019 e n. 294 dell'a.s. 2019/20, Collegio dei 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 mediaminore/uguale a 6 si attribuisce il valore più basso della banda*

## LIBRI DI TESTO

DISCIPLINA	AUTORE	TITOLO
Lingua e letteratura italiana	Roncoroni Angelo Caprellini Milva Maria Sada Elena	La Mia Letteratura Volume 3
Storia	Giorgio De Vecchi Giorgio Giovanetti	La Nostra Avventura 3 Edizione Rossa
Educazione civica		Links web, dispense e libri di testo
Lingua inglese	De Chiara Annarita Torchia Costanza	About a Catering
Lingua inglese	Mazzetti Silvia	Your Invalsi Tutor
Matematica	Sasso Leonardo	Nuova Matematica a colori Edizione gialla – Leggera –vol. 5 + EBOOK
Seconda lingua comunitaria (Francese)	Appignanesi Giorgi Marini	Le toques de la Gastronomie – Manuel pour les Professionnels D’Enogastronomo
Seconda lingua comunitaria (Tedesco)	Pierucci Tiziano Fazzi Alessandra Moscatiello Guido	KochKunst Deutsch für Gastronomie Corso di Tedesco per gli Istituti Alberghieri
Sc. e cultura dell'alimentaz., an. contr. microb. prod. dolciari	Machado	Scienza e Cultura dell’Alimentazione Enogastronomia/Servizi di Sala e Vendita + Quaderno delle Competenze
Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.	Cammissa	Diritto e Tecnica Amministrative delle Struttura Ricettiva Volume C per Enogastronomia e Servizi di Sala e Vendita
Lab. Di serv. Enogastr. – sett. Pasticceria	Alma	Tecniche di Pasticceria
An. e contr. chimici dei prod. dolciari	Cassese Antonio Capuano Fabio	Esplorare gli Alimenti Vol. U Multimediale (LDM)

<b>Tecn. di organ. e gest. dei processi produtt.</b>	<b>Biffaro Cataldo Vincenzo Labile Rosalba Labile Raffaella</b>	<b>Tecniche dell'organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi</b>
<b>Sc. motorie e sportive</b>	<b>Balboni B. Dispensa A.</b>	<b>Studenti Informati Libro Misto Vol. + Quaderno</b>
<b>Religione cattolica o attività alternativa</b>	<b>Manganotti Incampo</b>	<b>Il Nuovo Tiberiade + Grandi Religioni Kit Corso di Religione Cattolica per la Scuola Sec. Di II Grado</b>

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

<b>COMPONENTE</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>FIRMA</b>
LOPARDO Angela	<b>Lingua e letteratura italiana</b>	PROF.SSA <i>Angela Lopardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
LOPARDO Angela	<b>Storia</b>	PROF.SSA <i>Angela Lopardo</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
PISCOPO Enrico	<b>Educazione civica</b>	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
FUSCO Cira	<b>Lingua inglese</b>	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
MORRONE Marta del Rosario	<b>Matematica</b>	PROF.SSA <i>Marta del Rosario Morrone</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
OLIVIERI Maria	<b>Seconda lingua comunitaria (Francese)</b>	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
AVALLONE Anna Maria	<b>Seconda lingua comunitaria (Tedesco)</b>	PROF.SSA <i>Anna Maria Avallone</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
SANTORO Emilia	<b>Sc. e cultura dell'alimentaz., an. contr. microb. prod. dolciari</b>	PROF.SSA <i>Emilia Santoro</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93

PISCOPO Enrico	<b>Dir. e Tecn. Ammin. della struttura ricett.</b>	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
CALIFANO Franco	<b>Lab. di serv. enogastr. – sett. pasticceria</b>	PROF. <i>Franco Califano</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
VINCENSI Mariarosaria	<b>An. e contr. chimici dei prod. dolciari</b>	PROF.SSA <i>Mariarosaria Vincensi</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
ESPOSITO Lorenzo	<b>Lab. An. e contr. chimici dei prod. dolciari</b>	PROF. <i>Lorenzo Esposito</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
PISANTI Cecilia	<b>Tecn. di organ. e gest. dei processi produtt.</b>	PROF.SSA <i>Cecilia Pisanti</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
OLIVA Anna Pia	<b>Sc. motorie e sportive</b>	PROF.SSA <i>Anna Pia Oliva</i> Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, c. 2 D.lgs. n. 39/93
AMABILE Vito	<b>Religione cattolica o attività alternativa</b>	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 *Cira Fusco*

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*

DOCUMENTO CONDIVISO CON LA CLASSE