

Allegato n. 1

DOSSIER:

- **PIANO DI LAVORO
INTERDISCIPLINARE**
- **SCHEDE DEI SINGOLI
INSEGNAMENTI**

Ogni docente della classe, ha provveduto alla evidenziazione dei Nuclei Tematici Fondamentali affrontati nel proprio insegnamento come ben riportati nelle proprie U.D.A., **ricordando che per “nucleo tematico fondamentale” si intende un nodo concettuale essenziale ed irrinunciabile della disciplina.**

In tale dossier si riporta il piano di lavoro interdisciplinare e le schede degli insegnamenti oggetto di esame con i nuclei tematici fondamentali che, correlati alle competenze attraverso gli obiettivi specifici di apprendimento, hanno caratterizzato il percorso svolto dagli allievi nell'ultimo anno (2023-2024).

PIANO DI LAVORO INTERDISCIPLINARE

Nuclei tematici fondamentali e risultati di apprendimento del profilo di indirizzo collegati alle competenze in uscita degli insegnamenti oggetto della seconda prova di Esame di Stato

CODICE ATECO I 56: ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

ADA collegate al profilo ma con Codice Atlante del Lavoro CP 5° gruppo (semplici operatori qualificati)

COMPETENZE IN USCITA	CONOSCENZE ESSENZIALI	INSEGNAMENTI D'INDIRIZZO	NUCLEI TEMATICI
P1 Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. • Strategie di comunicazione del prodotto. • Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. • Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) • Principi di fidelizzazione del cliente (Customer satisfaction P/N) • Tecniche di rilevazione delle nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature (Problem solving) 	<p>La competenza P1 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio:</p> <p>- Seconda lingua straniera: Francese (4-5 anno)</p> <p>-Lab. Serv. Enog. Cucina(3-4-5 anno);</p> <p>-Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno)</p>	<p>5.Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <p>6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>8.Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>
P2 Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio. 	<p>La competenza P2 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio:</p> <p>-Lab. Serv. Enog. Cucina</p>	<p>2.Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti</p>

in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa. ● Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi. ● Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per affrontare eventuali criticità. ● Tecniche di programmazione e controllo dei costi. ● Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva. 	(3-4-5 anno); -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno).	delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. 4.Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
P3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	<ul style="list-style-type: none"> ● Normativa igienico- sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP ● Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali ● Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente. 	La competenza P3 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: -- Seconda lingua straniera: Francese (5 anno) -DTASR (5 anno); -Sc. e Cultura degli Alimenti (3-4-5 anno); - Lab. Serv. Enog. Cucina (3-4-5 anno); -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno).	3.Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
P4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	<ul style="list-style-type: none"> ● Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. ● Concetti di sostenibilità e certificazione ● Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. 	La competenza P4 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: -Seconda lingua straniera: Francese (3-4-5 anno) -Sc. e Cultura degli Alimenti (3-4-5 anno); -Lab. Serv. Enog. Cucina	1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 4.Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con

	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari ● Tecniche di analisi del budget e politiche di sconti per la clientela. ● Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita. ● Azioni di controllo dell'attività di gestione aziendale e budgetaria. 	(3-4-5- anno); -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno).	il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione. 7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. 8.Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
P5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche di gestione dell'intero ciclo di produzione/conservazione/presentazione dei prodotti dolciari e di arte bianca. ● Tecnologie innovative per la produzione dolciaria e di arte bianca. ● Tecniche di presentazione e decorazione dei prodotti ● Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale ● Strumenti per la rilevazione e la ricerca delle dinamiche del gusto e degli abbinamenti di sapori e ingredienti. 	La competenza P5 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: -Seconda lingua straniera: Francese (3-4-5 anno) -Lab. Serv. Enog. Cucina (3-4-5 anno)	5.Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale. 7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e

			professionali.
P6 Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.	<ul style="list-style-type: none"> ● Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. ● Tecniche di rilevamento della Customer satisfaction ● Meccanismi di fidelizzazione del cliente. 	La competenza P6 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: <ul style="list-style-type: none"> -Seconda lingua straniera: Francese (5 anno) -DTASR (3-4 anno); -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno). 	1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. 8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
P7 Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche, metodi e tempi per l’organizzazione logistica di catering/eventi. ● Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering. ● Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande. ● Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico. ● Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. ● Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti. 	La competenza P7 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: <ul style="list-style-type: none"> -Seconda lingua straniera: Francese (3-4-5 anno) -DTASR (5 anno); -Sc. e Cultura degli Alimenti (3-5 anno); -Lab. Serv. Enog. Cucina (3-4-5 anno); -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno). 	5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione. 7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
P8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto	<ul style="list-style-type: none"> ● Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. ● Normativa sulla tutela ambientale, applicata al settore di riferimento. 	La competenza P8 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio: <ul style="list-style-type: none"> -Seconda lingua straniera: Francese (4-5 anno) 	3 Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell’allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all’implementazione della

territoriale, utilizzando il web.	<ul style="list-style-type: none"> ● Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione ecolabel. ● Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale. ● Modalità di calcolo dei margini di guadagno. 	<p>-DTASR (5 anno);</p> <p>Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno).</p>	<p>prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p> <p>4.Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.</p> <p>6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>7.Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>
P9 Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	<ul style="list-style-type: none"> ● Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento. ● Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione dei clienti. ● Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. ● Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei 	<p>La competenza P9 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio:</p> <p>- Seconda lingua straniera: Francese (4-5 anno)</p> <p>-Lab. Serv. Enog. Cucina (3-4-5 anno);</p> <p>-Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno)</p>	<p>1.Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.</p> <p>2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p>

	progetti e delle attività.		<p>4.Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p> <p>8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.</p>
<p>P10 Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Elementi di budgeting per la quantificazione dell’entità dell’investimento economico e valutazione della sua sostenibilità. ● Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica. ● Tecniche di reportistica aziendale. ● Tecniche di analisi per indici. 	<p>La competenza P10 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti nel triennio:</p> <p>-DTASR (3-4-5 anno);</p> <p>-Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno)</p>	<p>2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.</p> <p>4.Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell’integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all’innovazione.</p> <p>6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p>
<p>P11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● L’informazione turistica: dall’<i>on site</i> all’<i>on line</i>. 	<p>La competenza P11 è stata utilizzata dai seguenti insegnamenti</p>	<p>5.Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata</p>

<p>promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). ● Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. ● Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità. 	<p>nel triennio:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seconda lingua straniera: Francese (5 anno) -DTASR (5 anno); -Sc. e Cultura degli Alimenti (5 anno); -Lab. Serv. Enog. Cucina (3-4-5 anno), -Lab. Serv Sala e Vendita (4-5 anno). 	<p>tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.</p> <hr/> <p>6.Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.</p> <p>7 Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

DISCIPLINA: LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: Prof.ssa Losmargiasso Rosalba
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	NUCLEI TEMATICI TRATTATI		
1	Viaggio nel mondo delle Lettere (Dal Verismo al Decadentismo)	Il Positivismo Il “vero” nel romanzo della seconda metà dell'Ottocento	La narrativa del secondo Ottocento <ul style="list-style-type: none"> - Naturalismo e Verismo - G. Verga: cenni biografici - I romanzi <i>mondani</i> - Il “ciclo dei vinti” Opere <ul style="list-style-type: none"> - <i>Vita dei campi</i> - <i>La lupa</i>: lettura – analisi - <i>I Malavoglia</i> - <i>Mastro don Gesualdo</i>
		Irrazionalismo e Decadentismo	Irrazionalismo e Decadentismo <ul style="list-style-type: none"> - Crisi della ragione e relativismo - F. Nietzsche: nichilismo e superomismo - La filosofia antipositivista: H. Bergson - S. Freud e la psicanalisi - Poetica e temi del Decadentismo - Estetismo: caratteri generali - Crepuscolarismo: caratteri generali - Le Avanguardie storiche - Il Futurismo: caratteri generali. - <i>Il Manifesto del Futurismo</i>: lettura
		Giovanni Pascoli	Giovanni Pascoli <ul style="list-style-type: none"> - Cenni biografici e contesto storico-sociale d'appartenenza. - Il pensiero e la poetica: “la poetica del fanciullino”, la concezione dolorosa della vita e l'umanitarismo. - Opere - <i>Il fanciullino</i> (Cap. I e cap. III) - <i>Myricae</i>: nodi tematici, soluzioni stilistiche ed espressive - <i>X Agosto</i>: lettura – parafrasi - commento - <i>Il lampo</i>: lettura – parafrasi - commento - <i>La grande proletaria si è mossa</i>: lettura.
2	Viaggio nel mondo delle Lettere - Dal Decadentismo all'Ermetismo	Il Romanzo tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento	Luigi Pirandello <ul style="list-style-type: none"> - Cenni biografici e contesto storico-sociale d'appartenenza. - Il pensiero e la poetica: la difficile interpretazione della realtà, la maschera, crisi d'identità, disgregazione dell'io, relativismo conoscitivo, contrasto tra la vita e la forma. La rivoluzione teatrale: il metateatro. Il teatro dei miti. - <i>L'Umorismo</i>: analisi della concezione pirandelliana dell'umorismo, inteso come «sentimento del contrario». - Opere. - <i>Novelle per un anno</i>: genesi, struttura, temi e ambientazione. - <i>Il fu Mattia Pascal</i>: struttura, trama, temi. - <i>I Quaderni di Serafino Gubbio operatore</i>: struttura, trama, temi.

			<ul style="list-style-type: none"> - <i>Uno nessuno centomila</i>: struttura, trama, temi. - <i>Così è (se vi pare)</i> struttura, trama, temi.
		La letteratura in Italia tra le due guerre¹	Giuseppe Ungaretti <ul style="list-style-type: none"> - Cenni biografici e contesto storico-sociale d'appartenenza. - Il pensiero e la poetica: l'esperienza della guerra nelle scelte stilistiche; la dissoluzione del verso tra sperimentazione e recupero della tradizione. - L'influenza di Ungaretti sulla poesia del Novecento. - Opere. - <i>L'Allegria</i>: nodi tematici e soluzioni stilistiche ed espressive. - <i>Veglia</i>: lettura – parafrasi – commento. - <i>San Martino del Carso</i>: lettura – parafrasi – commento. <i>Fratelli</i> : lettura – parafrasi – commento.

Viaggio nel mondo delle Lettere - Dal Decadentismo all'Ermetismo

METODOLOGIE DIDATTICHE :

- Cooperative learning
- lezione interattiva
- lezione frontale
- discussione guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testo adottato: Paolo Di Sacco, **LA SCOPERTA DELLA LETTERATURA (Vol. III), Edizione Blu, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.**

- Fotocopie fornite dal docente;
- software didattico libro di testo;
- libro di testo nella versione online;
- visione e/o consultazione di filmati/documentari sugli argomenti trattati;
- video lezioni registrate pubblicate su Rai Cultura, Rai Scuola o sui canali YouTube; delle case editrici (Pearson, Hub Scuola, Mondadori Education, ecc.);

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le procedure per la verifica di Italiano hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo, attraverso le seguenti modalità in attività didattica a distanza (DID)

- ☐ N. 2 prove scritte nel I Quadrimestre, 3 nel II Quadrimestre: Elaborati da realizzare secondo le tipologie degli Esami di Stato (B e C).
- ☐ Verifiche orali.
- ☐ Osservazione sistemica.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate e delle verifiche orali sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase delle attività svolte.

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Rosalba Losmargiasso

¹ Argomenti da completare oltre il 15 Maggio.

DISCIPLINA: STORIA
DOCENTE: Prof.ssa Losmargiasso Rosalba
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N o	NUCLEI TEMATICI TRATTATI		
1	IL NOVECENTO – DALL’ETÀ GIOLITTIANA ALLA I GUERRA MONDIALE	L’ETÀ GIOLITTIANA IN ITALIA	<ul style="list-style-type: none"> • LA POLITICA DI GIOLITTI • LE RIFORME SOCIALI E IL SUFFRAGIO MASCHILE • LE DIFFERENZE FRA IL NORD E IL SUD DEL PAESE • IL PATTO GENTILONI • L’ESPANSIONE COLONIAL IN LIBIA • LA FINE DEL GOVERNO GIOLITTI
		L’INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA	<ul style="list-style-type: none"> • LO SCENARIO DELL’AREA BALCANICA • L’EUROPA VERSO LA CATASTROFE • LA I GUERRA MONDIALE
2	IL NOVECENTO – DAL I DOPOGUERRA AI TOTALITARISMI.	LE EREDITÀ DEL CONFLITTO	<ul style="list-style-type: none"> • L’EREDITÀ DELLA GUERRA • I TRATTATI DI PACE E LA SITUAZIONE POLITICA NEL DOPOGUERRA
		IL FASCISMO²	<ul style="list-style-type: none"> • LA CRISI DEL DOPOGUERRA E IL BIENNIO ROSSO. • DAL MOVIMENTO DEI FASCI DI COMBATTIMENTO ALLA MARCIA SU ROMA. • IL FASCISMO AL POTERE • LE LEGGI ECCEZIONALI E L’INIZIO DELLA DITTATURA.

EDUCAZIONE CIVICA³:

- Dallo Statuto Albertino alla Costituzione.
- Le forme di governo.
- Le forme di Stato.
- Il Presidente della Repubblica.
- La magistratura.

Esiste una cultura della legalità? (Scheda di approfondimento)

² Argomenti da completare oltre il 15 Maggio.

³ Lezioni svolte dalla prof.ssa R. Voltarella in compresenza.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

- Cooperative learning
- lezione interattiva
- lezione frontale
- discussione guidata

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Testo adottato: *G. De Vecchi – G. Giovannetti, La nostra avventura (Vol. III), Edizione Rossa, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori.*

- Fotocopie fornite dal docente;
- software didattico libro di testo;
- libro di testo nella versione online;
- visione e/o consultazione di filmati/documentari sugli argomenti trattati;
- video lezioni registrate pubblicate su Rai Cultura, Rai Scuola o sui canali YouTube; delle case editrici (Pearson, Hub Scuola, Mondadori Education ecc.);
- presentazioni powerpoint o slideshare.

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Le procedure per la verifica hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo attraverso le seguenti modalità:

- Verifiche orali.
- Osservazione sistemica.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate e delle verifiche orali sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase delle attività svolte.

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Rosalba Losmargiasso

DISCIPLINA: MATEMATICA
DOCENTE: Prof. Vitucci Francesco
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	Le funzioni di una variabile	<p>Richiami: EQUAZIONI E DISEQUAZIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> Le disequazioni e loro proprietà Le disequazioni di I grado Le disequazioni di II grado Le disequazioni fratte I sistemi di disequazioni <p>Richiami sulle FUNZIONI E LE LORO PROPRIETA'</p> <ul style="list-style-type: none"> le funzioni e loro caratteristiche le proprietà delle funzioni <p>Richiami: LE FUNZIONI ALGEBRICHE e LE FUNZIONI TRASCENDENTI</p> <ul style="list-style-type: none"> Razionali intere Razionali fratte Dominio delle funzioni trascendenti Dominio di funzioni algebriche intere e fratte Studio del segno di una funzione algebrica razionale intera e fratta Intersezione con gli assi di una funzione algebrica razionale intera e fratta <p>Richiami: I LIMITI</p> <ul style="list-style-type: none"> limite finito di una funzione per x che tende a un valore finito (solo rappresentazione grafica) limite finito di una funzione per x che tende all'infinito (solo rappresentazione grafica) limite infinito per x che tende ad un valore finito (solo rappresentazione grafica) limite infinito per x che tende ad un valore infinito (solo rappresentazione grafica) Teoremi sui limiti <p>Richiami: LE FUNZIONI CONTINUE E IL CALCOLO DEI LIMITI</p> <p>- LE OPERAZIONI SUI LIMITI:</p> <ol style="list-style-type: none"> il limite della somma algebrica di due funzioni il limite del prodotto di due funzioni il limite del quoziente di due funzioni

		<p>- LE FORME INDETERMINATE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. $+\infty-\infty$: il limite di una funzione polinomiale; 5. infinito su infinito 6. zero su zero <p>IL LIMITE DI UNA FUNZIONE RAZIONALE FRATTA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. limite di funzioni razionali fratte per x tendente ad un valore finito 2. limite di funzioni razionali fratte per x tendente all'infinito 3. asintoti di una funzione razionale intera e fratta <p>DERIVATE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Rapporto incrementale 2. Significato geometrico della derivata 3. Retta tangente ad una curva 4. Derivate di funzioni elementari e composte 5. Equazione della tangente ad una curva <p>TEOREMI SUL CALCOLO DELLA DERIVATA</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Derivata della somma algebrica di funzioni 2. Derivata del prodotto di 2 funzioni 3. Derivata del quoziente di 2 funzioni <p>MASSIMI E MINIMI RELATIVI, FUNZIONI CONCAVE E CONVESSE</p> <p>Teoremi sulle funzioni derivabili: Fermat, Rolle, Lagrange, Cauchy e Regola di de L'Hopital</p> <p>STUDIO DEL GRAFICO DI UNA FUNZIONE</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Massimi e minimi di funzioni derivabili 2. Studio del grafico di una funzione razionale intera, fratte e irrazionale 3. Dal grafico alla funzione
2	Calcolo integrale	<p>INTEGRALI INDEFINITI</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Primitiva di una funzione 2. Integrale indefinito di una funzione 3. Proprietà degli integrali indefiniti 4. Integrali indefiniti immediati 5. Esempio di calcolo dell'integrale indefinito di funzioni algebriche razionali intere <p>INTEGRALE DEFINITO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Area del trapezoide 2. Esempio di calcolo di un integrale definito
3	Educazione Civica: Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	<p>Visione video:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) TG1 ore 20 - 30/12/2016 2) Matematica e gioco d'azzardo <p>Studio della dispensa: L'illusione di vincere facile.</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione Frontale
- Lezione Partecipata
- Problem solving
- Flipped classroom
- Dialogo interattivo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: **Colori della Matematica -Edizione Bianca Volume A per il secondo biennio;
Colori della matematica -Edizione Bianca Volume B per il quinto anno.**

Autori : Leonardo Sasso e Ilaria Fragni .

Casa editrice:Petrini distribuito da DEA Scuola

- 1) Schede, e materiali prodotti dall'insegnante
- 2) visione di filmati

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 3 Prove scritte (I Quadrimestre)

N. 2 Prove scritte (II Quadrimestre)

Più Prove orali (in preparazione al Colloquio orale previsto per l'Esame di Stato).

- colloqui interattivi in streaming sia individuali che collettivi
- interventi autonomi pertinenti

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Francesco Vitucci

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: Prof.ssa Vincenza Strignano
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

	ARGOMENTI TRATTATI	
N° 1	ON THE WATCH	
1.1	SUSTAINABILITY	<ul style="list-style-type: none"> • Food Sustainability • Biodiversity • Farm to Fork • Fish to Fork • The short supply chain • Farmers' and Earth Markets
1.2	SUSTAINABILITY IN THE KITCHEN	<ul style="list-style-type: none"> • The New Gastronomes • Eco-Friendly Chefs
1.3	TRACEABILITY & CERTIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • The Food Supply Chain • The Organic Choice • Traceability & Certification
N°2	ON THE HEALTHY SIDE	
2.1	FOOD ALLERGIES & INTOLERANCES	<ul style="list-style-type: none"> • Allergy vs Intolerance • Food Safety Regulations • Food Allergy Order Procedure
2.2	SPECIAL NEEDS	<ul style="list-style-type: none"> • Olive Oil Allergy • Olive Oil Types • Olive Oil Tasting • Special cooking for special needs
N°3	ON THE SAFE SIDE	
3.1	FOOD SAFETY	<ul style="list-style-type: none"> • World Food Safety • Food Contamination • Food Poisoning
3.2	FOOD SAFETY CERTIFICATION	<ul style="list-style-type: none"> • Globalization and Food Safety Certification • HACCP in Catering • Food Safety guidelines
3.3	FOOD PRESERVATION SYSTEMS	<ul style="list-style-type: none"> • Food Preservation • Ancient and Modern Preservation Methods • Refrigerated Storage Systems • Vacuum Cooking
N. 4	CIVICS Gender equality (agenda 2030-5th goal)	Celebrating 100 years of women's suffrage in the USA

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezione Frontale

Lezione Partecipata

Esercitazione Individuale

Problem solving

- o Appunti e mappe concettuali
- o Power Point

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: **“COOK BOOK CLUB COMPACT”**- Third Edition
Autore: O. Cibelli - D. D’Avino - CLITT

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 3 Prove scritte (a quadrimestre)

-Strutturate o semi- strutturate: quesiti a risposta aperta, filling in the gaps, true or false

N. 2 o più Prove orali (a quadrimestre)

- colloqui sia individuali che collettivi
- interventi autonomi pertinenti

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l’attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase del modulo. La valutazione è intesa soprattutto in senso formativo, non soltanto sommativo, per tener conto dei diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Vincenza Strignano

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA
RICETTIVA

DOCENTE: Prof.ssa Fusiello Angela
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	DINAMICHE DEL MERCATO TURISTICO E RISTORATIVO	<ul style="list-style-type: none">• Gli aspetti economici del turismo• Gli indicatori macroeconomici• L'indotto turistico• La bilancia dei pagamenti e la bilancia turistica• Gli indici di turisticità e di ricettività• Le dinamiche del turismo• Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
2	IL MARKETING	<ul style="list-style-type: none">• Le funzioni di marketing• L'analisi di mercato• Segmentazione e posizionamento• Il piano di marketing: elaborazione, analisi della situazione, definizione degli obiettivi, programmi di azione, attuazione e controllo, analisi degli scostamenti.• L'analisi SWOT• La strategia del ciclo di vita del prodotto• Il piano di marketing territoriale• I prodotti a kilometro zero• Il marketing turistico pubblico e integrato
3	IL BUDGET E IL BUSINESS PLAN	<ul style="list-style-type: none">• La gestione strategica• Il processo decisionale• Pianificazione, programmazione e controllo• L'analisi dell'ambiente esterno• L'analisi dell'ambiente interno• Gli obiettivi strategici• La pianificazione strategica• La qualità aziendale e gli indicatori di performance• Le funzioni del Budget• I Budget settoriali• Il Business plan• La fase di start up
N 4	LE NORMATIVE DI SETTORE	<ul style="list-style-type: none">• Le norme sulla sicurezza alimentare• Il problema della sicurezza alimentare• La strategia di sicurezza "dai campi alla tavola"• Il piano di autocontrollo HACCP• I controlli integrati nella filiera• La tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti alimentari• I marchi e la loro tutela

N 5	LA DISCIPLINA DEI CONTRATTI DI SETTORE	<ul style="list-style-type: none"> • Il contratto ristorativo • Le imprese ristorative • Il contratto di somministrazione • Il contratto di catering • Il contratto di banqueting • Le norme da applicare ai contratti ristorativi
EDUCAZIONE CIVICA		<ul style="list-style-type: none"> • L'economia circolare • I principi basilari dell'economia circolare • Gli incentivi e le attività poste in essere dalle UE per l'economia • Circolare • La green economy e gli investimenti

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale Classica
 Lezione Partecipata
 Esercitazione individuale e di gruppo
 Ricerche
 Problem solving
 Cooperative learning

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: “**Tutto Compreso**” volume 3 - 5° anno autori Cammisa, Matrisciano, Micelli ED. 2018 casa editrice “SCUOLA & AZIENDA”

- Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.
- Appunti e mappe concettuali.
- Lavagna Interattiva Multimediale.
- Video Youtube
- Quotidiani on line
-

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Prove scritte (2 per quadrimestre):
 semi strutturate: trattazione sintetica di argomenti
 risoluzione di esercizi e problemi
 Prove orali (almeno 2 per quadrimestre):
 colloqui individuali
 Gli interventi di recupero sono stati eseguiti in itinere dal docente della disciplina.

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE

Prof.ssa Angela Fusiello

DISCIPLINA: LABORATORIO ENOGASTRONOMIA - CUCINA
DOCENTE: Prof. D'Agostino Giuseppe
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°	ARGOMENTI TRATTATI	
1	DALLA CUCINA DEL TERRITORI ALLA CUCINA INTERNAZIONALE	<ul style="list-style-type: none">• Suddivisione degli alimenti in gamme• I marchi di tutela• La cucina europea• La cucina araba, nordafricana, e mediterranea• La cucina orientale• La cucina americana• Le intolleranze alimentari in cucina
2	LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA	<ul style="list-style-type: none">• Ristorazione commerciale,collettiva e catering.• Il servizio di banqueting.• Il buffet e il self-service
3	MARKETING E MENU	<ul style="list-style-type: none">• Il marketing e le tipologie di clientela.• I menu• Le allergie e le intolleranze.
4	ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL RISTORAZIONE	<ul style="list-style-type: none">• Gestire il ristorante• La sicurezza al ristorante• L'approvvigionamento delle merci e i costi di gestione.• L'innovazione e le tecnologie in cucina
5	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none">• L'agenda 2030• La sostenibilità alimentare• La lotta integrata• La produzione Biologica

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Cooperative learning
- lezione interattiva
- video-lezione
- lezione frontale
- discussione guidata
- laboratorio su fonti e documenti
- percorsi di ricerca e approfondimento
- Attività pratica di laboratorio
- presentazioni PPT
- software didattici
- Internet.
- Esercitazione Individuale

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

- Libro di testo: **SMART CHEF**
Autore/i: GIOVANNI SALVIANI
Casa editrice: HOEPLI

Le procedure per la verifica hanno previsto la valutazione individuale e di gruppo, attraverso le seguenti modalità:

- Prove scritte attraverso compiti di realtà e moduli di google, verifiche orali;
- prove strutturate o semistrustrate (relazioni, riassunti, schemi, questionari, compiti di realtà);
- prova pratica di laboratorio;
- Interrogazioni brevi, interventi nelle discussioni.

La valutazione comprende sia il risultato delle prove somministrate, sia il comportamento, l'attenzione e la partecipazione mostrata in ogni fase del modulo. La valutazione è intesa soprattutto in senso formativo, non soltanto sommativo, per tener conto dei diversi stili di apprendimento di ciascun alunno.

Recupero in itinere dopo le valutazioni intermedie nella prima e nella seconda frazione dell'anno Scolastico.

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof. Giuseppe D'Agostino

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DEGLI ALIMENTI
DOCENTE: Prof.ssa Rita Frontino
ANNO SCOLASTICO 2023/2024

N°1	ARGOMENTI TRATTATI	
1.1	Alimentazione nell'era della globalizzazione	<ul style="list-style-type: none"> • Gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni, il valore simbolico degli alimenti. • Consuetudini alimentari nelle diverse religioni e cultura del cibo • Esempi di modelli alimentari: cristianesimo ebraismo ed islamismo, induismo (cenni) • Tradizioni e stili alimentari nel mondo. • Società, cambiamenti climatici e migrazioni. • Agenda 2030 (17 obiettivi per uno sviluppo sostenibile). • Le nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. • Le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.
1.2	La dieta in condizioni fisiologiche	<ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche • Strutturazione di menu funzionali alle esigenze della clientela. • Valutare le tipologie di menu più idonei al contesto territoriale e culturale. • Le nuove tendenze del settore di riferimento. • Cibi pronti alla cottura (ready to cook) e pronti per essere portati in tavola (ready to serve). • La piramide alimentare transculturale. • Dieta e benessere (come il cibo educa il nostro DNA). • Stili alimentari • Differenze sostanziali di sostenibilità ambientale tra le tre principali tipologie dietetiche: vegetariana, vegana e mediterranea. • La doppia Piramide: la piramide alimentare e la piramide ambientale. • L'alimentazione nella ristorazione collettiva
1.3	La dieta nelle principali patologie	<ul style="list-style-type: none"> • Alimentazione equilibrata e LARN: • Bioenergetica • Valutazione dello stato nutrizionale (composizione corporea, IMC) • LARN e dieta equilibrata (fabbisogno di nutrienti e calcolo del fabbisogno energetico) • Linee guida per una sana alimentazione italiana (Dieta mediterranea) • Alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche: • Alimentazione nelle varie fasi di vita • Alimentazione nello sport • Alimentazione nella ristorazione collettiva • Tipologie dietetiche • Dieta nelle diverse condizioni patologiche: • Obesità • Aterosclerosi • Ipertensione • Diabete • Gotta • Alimentazione e cancro • Disturbi del comportamento alimentare

		<ul style="list-style-type: none"> Malnutrizioni da carenza di nutrienti Alcol etilico e alcolemia Allergie ed intolleranze alimentari
2.1	Nuove tendenze di Filiera, sicurezza alimentare	<ul style="list-style-type: none"> Nuove tendenze di filiera: Sicurezza alimentare e filiera produttiva (filiera nel sistema agroalimentare, filiera e sicurezza alimentare in Europa, pericolo e rischio alimentare, contaminazioni fisiche e chimiche, fattori antinutrizionali) Filiera corta e sviluppo sostenibile (filiera corta o prodotto a “Km 0”) Nuovi prodotti alimentari I nuovi prodotti alimentari (alimenti biologici, fortificati, novel foods) Malattie alimentari trasmesse da contaminazioni biologiche Contaminazioni biologiche: Prioni (BSE) Virus (epatite A) Batteri e spore, classificazione e crescita (salmonellosi, intossicazione da stafilococco, botulismo, tifo e paratifo) Funghi microscopici (intossicazioni da muffe) Parassitosi (amebiasi, giardiasi, teniasi, anisakidosi) La tutela dei prodotti “Made in Italy” attraverso la difesa dalle frodi. La sostenibilità ambientale nella filiera agro – alimentare.
2.2	Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare Sistema HACCP e certificazioni di qualità	<ul style="list-style-type: none"> Contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici Igiene degli alimenti I manuali di buona prassi igienica Il sistema HACCP Redazione di un Piano di autocontrollo Rischio e sicurezza alimentare Il controllo ufficiale degli alimenti Le frodi alimentari Le certificazioni di qualità I marchi di qualità I disciplinari di produzione
EDUCAZIONE CIVICA		<ul style="list-style-type: none"> Agenda 2030 Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. La dieta sostenibile Cucina antispreco

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione Frontale
Classica Lezione
Partecipata
Esercitazione Individuale
Problem solving
Dialogo interattivo

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'alimentazione Autore: A.Machado Casa Ed.: (Poseidonia Scuola)

- o Appunti e mappe concettuali.
- o PowerPoint
- o Power point facilitati
- o Video You Tube

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

N. 2 Prove scritte (I Quadrimestre Tip. A e B)

N. 3 Prove scritte (II Quadrimestre Tip. A-B, A e B)

- colloqui interattivi sia individuali che collettivi
- interventi autonomi pertinenti

Gli interventi di recupero sono stati eseguiti in itinere dal docente della disciplina

Canosa di Puglia, 14 maggio 2024

FIRMA DEL DOCENTE
Prof.ssa Rita Frontino