



MINISTERO DELLA PUBBLICA ISTRUZIONE

ISTITUTO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE “MICHELE DE NORA”

Via Lago Passarello, 3 – 70022 Altamura (Ba)

Tel. e Fax 080 – 3115518



www.iissdenora.it bais004007@istruzione.it iissdenora@pec.it



Esami di Stato

A.S. 2017/2018

Classe V Sez. CC

Indirizzo

Servizi per l’Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera

Articolazione

“Enogastronomia”

Documento del Consiglio di classe

(O.M. n. 44 del 05/05/2010 Art. 6)

Approvato nel Consiglio di Classe del 9 maggio 2018

CONTENUTI DEL DOCUMENTO

➤ INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE SULL'ISTITUZIONE SCOLATICA

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Contesto territoriale di riferimento	4
Struttura del curricolo formativo	5
Profilo professionale "Articolazione Enogastronomia"	6
Quadro orario "Articolazione Enogastronomia"	6

➤ EVOLUZIONE STORICA DELLA CLASSE

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Composizione del consiglio di Classe	7
Composizione della Classe	8
Elenco candidati	8
Provenienza territoriale	8
Dati relativi agli esiti della classe IV	8
Credito scolastico anni precedenti	9
Evoluzione della classe nel biennio finale	9

➤ PROGRAMMAZIONE COLLEGALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Metodi di lavoro	10
Strumenti di valutazione e tipologie di prove	11
Criteri di valutazione	12
Scala docimologica	13
Obiettivi raggiunti	14
Contenuti	14
Tempi	14
Attività curricolare e/o extracurricolare	15
Mezzi e strumenti e spazi	16
Alternanza Scuola-Lavoro	17
Credito scolastico e formativo	17

➤ ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

DESCRIZIONE	N. PAGINA
Simulazione III prova scritta	19
Griglia I prova scritta (Proposta)	20
Griglia II prova scritta (Proposta)	23
Griglia III prova scritta (Proposta)	24
Griglia di valutazione colloquio orale (proposta)	25

➤ FOGLIO FIRME..... Pag. 26

- I seguenti allegati sono riportati in un fascicolo a parte:
- ✓ Relazione finale e programma di Religione
 - ✓ Relazione finale e programma di Italiano
 - ✓ Relazione finale e programma di Storia
 - ✓ Relazione finale e programma di Matematica
 - ✓ Relazione finale e programma di Inglese
 - ✓ Relazione finale e programma di Francese
 - ✓ Relazione finale e programma di Diritto e Tec. Amm. Delle Str. Ricett. e Ristorat.
 - ✓ Relazione finale e programma di Scienze dell'Alimentazione
 - ✓ Relazione finale e programma di Lab. di servizi enogastronomici-settore Cucina
 - ✓ Relazione finale e programma di Lab. di servizi enogastronomici-settore Sala e Vendita
 - ✓ Relazione finale e programma di Scienze Motorie
 - ✓ Documentazione Alternanza Scuola-Lavoro (a cura del Tutor)
 - Relazione stage
 - Prospetto aziende stage
 - ✓ Testo I simulazione terza prova scritta.
 - ✓ Testo II simulazione terza prova scritta.
 - ✓ Documento del Consiglio di classe e relazione Docente di sostegno dell'alunno diversamente abile. (Riportato in un fascicolo riservato)

CONTESTO TERRITORIALE DI RIFERIMENTO

IL TERRITORIO: La città di Altamura è l'ottavo comune della regione per popolazione e il [dodicesimo d'Italia per superficie ed estensione](#).

E' conosciuta in Italia e all'estero soprattutto per la produzione di un tipico [pane DOP](#), per la sua [cattedrale](#), alto esempio di [Romanico pugliese](#) (secolo XIII) e per straordinari ritrovamenti paleontologici d'interesse mondiale: l'[Uomo di Altamura](#) e la cava dei dinosauri.¹

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di 70.532² abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano. Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero.

Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

LE FINALITA': L'Istituto d'Istruzione Secondaria Superiore M. De Nora considera l'Alunno al centro dell'attività didattica. A Lui rivolge ogni intervento e gli offre quindi una gamma di possibilità formative coerenti con le esigenze del territorio e attente alle indicazioni europee sull'istruzione. A tal fine, l'Istituto, cerca di operare in continua sinergia con il Territorio poiché è facile per chi ha conseguito un diploma professionale (alberghiero, economico aziendale, turistico, elettronico, servizi sociali), trovare un valido e rapido inserimento nel mondo del lavoro.

CONTESTO SOCIALE

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale da altri Comuni vicini (Gravina, Toritto, Cassano, Santeramo, Grumo Appula, Binetto).

Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

¹ Fonte: Wikipedia

² Fonte: Comune di Altamura popolazione residente al 31/12/2015 (<http://www.altamuralive.it/news/Attualita/407253/news.aspx>).

ARTICOLAZIONE DEL CURRICOLO E QUADRO ORARIO

LA STRUTTURA DEL CURRICOLO FORMATIVO

Il settore Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera, di durata quinquennale, è suddiviso in due bienni e un quinto anno, con un'ampia flessibilità nell'area di indirizzo (dal 25% nel primo anno fino al 40% al quinto anno) che consente di organizzare il quadro degli insegnamenti in funzione delle richieste del territorio e dei bisogni dell'utenza.

Tutte le attività sono finalizzate al conseguimento di diplomi d'Istruzione Professionale per l'accesso:

- al mondo del lavoro;
- al sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore;
- ai percorsi universitari;
- ai percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso, agli elenchi CCIAA, ruoli e albi delle professioni tecniche secondo quanto previsto dalle norme vigenti in materia.

Al mondo del lavoro si potrà accedere anche al termine del terzo anno attraverso le qualifiche intermedie di II livello che si possono conseguire dopo il primo biennio d'istruzione, mediante l'accesso al "terzo anno professionalizzante" di formazione regionale, o ai percorsi realizzati dalla scuola in regime di sussidiarietà con la Regione.

L'I.I.S.S. DE NORA, come tutti gli Istituti Professionali di Stato, compone i propri percorsi formativi basandosi sulla metodologia della didattica laboratoriale e sull'alternanza scuola-lavoro (stage già a partire dal terzo anno) in modo da favorire un raccordo organico con la realtà sociale ed economica locale, con i percorsi regionali di formazione professionale, con l'istruzione tecnica e per garantire i passaggi tra i sistemi d'istruzione e di formazione.

L'istruzione professionale contribuisce a sviluppare, assieme ad una solida base d'istruzione generale, le capacità tecnico-professionali per soddisfare le esigenze nei settori di riferimento (produzione di beni o di servizi, in base all'indirizzo di studi scelto) e permette di acquisire importanti competenze nell'uso delle tecnologie.

I percorsi sono caratterizzati da un'area d'istruzione generale comune a tutti e da un'area d'indirizzo, così suddivise:

DESCRIZIONE	I BIENNIO (Classe I)	I BIENNIO (Classe II)	II BIENNIO	V ANNO
Ore settimanali area d'Istruzione Generale	21	20	15	15
Ore settimanali area d'indirizzo	12	12	17	17
TOTALE ORE	33	32	32	32

PROFILO PROFESSIONALE

Il Diplomato di Istruzione Professionale nell'indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera - Turistico" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi eno-gastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, con riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.
- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Comunicare in almeno due lingue straniere.
- ✓ Reperire ed elaborare dati che si riferiscono alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: "**Enogastronomia**", "**Servizi di sala e di vendita**" e "**Accoglienza turistica**", nelle quali il profilo è orientato e declinato.

- ✓ Nell'articolazione dell'"**Enogastronomia**", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche; conosce e utilizza gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico; predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela; adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

➤ QUADRO ORARIO Articolazione - "ENOGASTRONOMIA"

Le discipline dell'AREA D'ISTRUZIONE GENERALE sono le seguenti:

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Geografia generale ed economica	1				
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE	21	20	15	15	15

Le discipline dell'AREA D'INDIRIZZO sono le seguenti:

DISCIPLINE	ORE SETTIMANALI				
	Classe I	Classe II	Classe III	Classe IV	Classe V
Scienze integrate (Fisica)	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina	2**	2**			
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita	2**	2**			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione			4 (1*)	3 (1*)	3
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore cucina			6	4	4
Laboratorio di servizi enogastronomici -settore sala e vendita				2	2
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			4	5	5
TOTALE ORE	12	12	17	17	17

*Docenza in compresenza C.M. 28/2000 – Art. 5 Legge 124/99 – Nota MIUR n. 2305 del 29.12.2005
(Insegnamento svolto congiuntamente dal Docente Tecnico Teorico e Docente Tecnico Pratico).

**Insegnamento affidato al Docente tecnico pratico con l'organizzazione delle classi in squadre.

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

N.	DOCENTE	MATERIE DI INSEGNAMENTO	DOCENTI CON CONTINUITÀ DIDATTICA (CL. IV)	DOCENTI CON CONTINUITÀ DIDATTICA (CL. III)
1	Digesù Anna Maria	Scienze dell'Alimentazione		
2	Bonfanti Lorenzo	Religione	X	X
3	Carlucci Cecilia Emma	Italiano e Storia	X	
4	Covelli Maria	2^ Lingua straniera: Francese	X	X
5	Silletti Paolo	Laboratorio Cucina	X	X
6	Locantore Rocco	Diritto e Tecnica Amm. Strutt. Ricett. e Rist.	X	
7	Locantore Saverio	Laboratorio Sala	X	
8	Tataranni Assunta	Matematica		
9	Calia Margherita	Sostegno	X	
10	Storsillo Antonella	1^Lingua straniera: Inglese		
11	Santangelo Nicola	Scienze Motorie	X	X

Coordinatore di Classe: prof. Bonfanti Lorenzo

COMPOSIZIONE CLASSE

DESCRIZIONE	N.
Numero di alunni	22
Alunni di sesso maschile	17
Alunni di sesso femminile	5

ELENCO CANDIDATI

N.	COGNOME	NOME
1	ABRUZZESE	RITA
2	ANGELASTRO	MICHELE
3	AQUILINO	ANTONELLA
4	ARIANI	GIUSEPPE
5	CAPPIELLO	VINCENZO
6	CAPRIATI	PIETRO
7	CASO	ANTONIO
8	CIPRIANI	FRANCESCO
9	CLEMENTE	ALBERTO
10	CLEMENTE	ROBERTO
11	COVIELLO	ANTONELLA
12	D'AMBROSIO	FRANCESCO
13	D'EREDITA'	MARCO
14	D'EREDITA'	SABRINA
15	D'EREDITA'	TOMMASO
16	DI PALO	MARIANNA
17	DI LEO	MANUEL DONATO
18	FERRULLI	ANTONIO
19	INCAMPO	PAOLO
20	LOMBARDI	LUCA
21	MALVA	ROCCO
22	MINIERA	EUGENIO

PROVENIENZA TERRITORIALE

DESCRIZIONE	%
Sede (Altamura 5 alunni)	23
Pendolari (Gravina 16 alunni - Cassano 1 alunno)	77

➤ Dati relativi agli esiti della classe IV

Sintesi scrutinio finale

Ammessi alla classe successiva	N° alunni	15
Giudizio sospeso	N° alunni	7
Non ammessi alla classe successiva	N° alunni	2

Tutti gli alunni con giudizio sospeso, nell'a.s. 2016-17, sono stati ammessi a seguito di recupero e relativi esami.

CURRICULUM ALUNNI
CREDITO SCOLASTICO

N.	COGNOME	NOME	CREDITO III ANNO	CREDITO IV ANNO
1	ABRUZZESE	RITA	5	5
2	ANGELASTRO	MICHELE	5	4
3	AQUILINO	ANTONELLA	4	5
4	ARIANI	GIUSEPPE	5	4
5	CAPPIELLO	VINCENZO	6	5
6	CAPRIATI	PIETRO	5	5
7	CASO	ANTONIO	4	4
8	CIPRIANI	FRANCESCO	4	4
9	CLEMENTE	ALBERTO	5	4
10	CLEMENTE	ROBERTO	5	5
11	COVIELLO	ANTONELLA	5	5
12	D'AMBROSIO	FRANCESCO	4	4
13	D'EREDITA'	MARCO	8	7
14	D'EREDITA'	SABRINA	5	5
15	D'EREDITA'	TOMMASO	5	5
16	DI PALO	MARIANNA	4	4
17	DI LEO	MANUEL DONATO	4	4
18	FERRULLI	ANTONIO	4	4
19	INCAMPO	PAOLO	5	5
20	LOMBARDI	LUCA	5	4
21	MALVA	ROCCO	4	4
22	MINIERA	EUGENIO	6	6

➤ **Evoluzione della classe nel biennio finale (riguardo alla composizione numerica e agli aspetti didattici)**

La classe è composta da ventidue alunni, tutti frequentanti e derivanti dalla 4 CC. In prevalenza appartengono a famiglie di estrazione socio-culturale medio-bassa. Di essa fa parte una alunna diversamente abile che si avvale del sostegno e ha seguito una programmazione individualizzata non paritaria.

La continuità dei docenti tra il quarto e quinto anno è stata buona (8 su 11) anche se durante l'anno scolastico la docente di Inglese ha ricevuto l'incarico nel mese di novembre, mentre per Scienze dell'Alimentazione si sono alternati più docenti fino al mese di Aprile quando ha ricevuto l'incarico l'ultima docente.

Gli alunni si sono dimostrati capaci di tenere un comportamento improntato alla correttezza sia con i compagni, sia con i docenti, tranne che in rare sporadiche occasioni.

Nella classe si evidenziano differenze nella preparazione, per lo più dovute a inclinazioni, a interessi personali e alla disponibilità all'apprendimento ed all'impegno profuso in classe e a casa.

Infatti all'interno di questo profilo diversificato si possono distinguere tre gruppi principali: un primo gruppo, ben predisposto al dialogo didattico-educativo e all'apprendimento delle tematiche proposte, con impegno generalmente costante e soddisfacente, è riuscito ad ottenere risultati positivi; un secondo gruppo, a causa di alcune pregresse lacune, ha evidenziato a volte difficoltà nell'approccio alle attività proposte, impegnandosi in modo non costante nel cercare di colmarle e compensarle; un terzo gruppo, nonostante le diverse azioni di recupero in itinere effettuate da tutti i docenti, ha raggiunto gli obiettivi prefissati in maniera quasi sufficiente a causa delle assenze, dello scarso studio domestico, della labile attenzione in aula e di un impegno non sempre adeguato alle circostanze.

➤ **METODI DI LAVORO**

Preso atto della situazione di partenza, documentata dagli esiti dello scrutinio finale dell'anno precedente, il Consiglio ha scelto di adottare una metodologia comune, adatta a promuovere un miglioramento nell'apprendimento, a consolidare il livello di competenze e di abilità di base.

Si sono attivate strategie di recupero e di facilitazione dell'apprendimento, e nello stesso tempo, si è cercato di promuovere nuove motivazioni alla realizzazione di abilità personali e al pieno conseguimento del successo formativo.

Si sono alternati diversi modelli d'insegnamento/apprendimento: a momenti di lezione frontale sono seguite attività a carattere operativo e momenti di lavoro su quesiti e problemi che hanno stimolato la partecipazione costruttiva, la capacità di risolvere situazioni complesse.

Ove possibile, attraverso proposte di lavoro autonomo, si sono potute sviluppare capacità di ricerca e di organizzazione di percorsi da parte di singoli e non di rado l'esposizione di lavori e di relazioni ha costituito il punto di partenza delle lezioni.

I Docenti hanno cercato di attuare molteplici collegamenti interdisciplinari e in particolare tra le materie curriculari e le attività di alternanza scuola-lavoro.

Le scelte metodologiche attuate, dai docenti, sono state in linea con quanto stabilito nella programmazione iniziale.

Precisamente, si è:

- ✓ preso a riferimento le conoscenze, le abilità e le competenze programmate.
- ✓ curato l'aspetto espressivo e non solo gli obiettivi di ordine cognitivo;
- ✓ impostato le verifiche orali in modo dialogico per abituare l'alunno a rapportarsi con l'interlocutore;
- ✓ curato i collegamenti interdisciplinari;
- ✓ mantenuto un dialogo costante con gli/le alunni/e;
- ✓ utilizzato vari sussidi didattici;
- ✓ lezione frontale;
- ✓ lezione dialogata;
- ✓ lezione cooperativa;
- ✓ metodo induttivo e deduttivo;
- ✓ scoperta guidata;

- ✓ problem solving;
- ✓ brain storming;
- ✓ analisi dei casi;
- ✓ attività laboratoriale;
- ✓ viaggi d'istruzione e visite guidate;
- ✓ privilegiato i momenti di scoperta e successiva generalizzazione;
- ✓ verificato, durante lo svolgimento dell'attività didattica, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati.

➤ **Strumenti di valutazione e tipologie di prove**

- ✓ Trimestre - Almeno due verifiche scritte (in ogni disciplina).
- Almeno due verifiche orali (in ogni disciplina).
- ✓ Pentamestre - Almeno tre verifiche scritte (in ogni disciplina).
- Almeno due verifiche orali (in ogni disciplina).

Le prove somministrate agli allievi sono state di vario genere:

- testi espositivi argomentativi;
- saggio breve;
- analisi testuale;
- quesiti a risposta aperta;
- prove strutturate e semistrutturate;
- analisi e risoluzione di casi aziendali;
- colloquio partecipato.

➤ **Criteri di valutazione**

In linea con quanto stabilito nel piano di lavoro annuale, il consiglio di classe, delibera che in sede di scrutinio, la valutazione finale sarà basata sui seguenti punti:

1. Il raggiungimento degli obiettivi.
2. L'impegno manifestato.
3. I progressi rispetto ai livelli di partenza.
 - ✓ La valutazione, dunque, ha mirato a controllare non solo le capacità di apprendere e di operare dell'alunno ma anche la pertinenza degli interventi e dei mezzi adottati per raggiungere gli obiettivi.
 - ✓ In linea con la programmazione iniziale, sono effettuate almeno due valutazioni scritte e due orali nel trimestre, e almeno tre valutazioni scritte e tre orali nel pentamestre.
 - ✓ E' stata applicata la scala di misurazione inserita nel P.T.O.F. e, di seguito, riportata:

SCALA DOCIMOLOGICA

LIVELLI	VALUTAZIONI	DESCRITTORI			
		Conoscenze	Competenze	Capacità/ Abilità	Impegno e Partecipazione
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	Voto 1 – 2 - 3 (Gravemente insufficiente)	Conoscenze nulle o errate	Non riesce ad applicare neppure le poche conoscenze di cui è in possesso	Non riesce ad organizzarsi, neanche se guidato opportunamente	- Partecipazione di disturbo. - Impegno nullo.
	Voto 4 (Insufficiente)	Conoscenze confuse e frammentarie	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	Riesce ad organizzare le poche conoscenze solo se opportunamente guidato	- Partecipazione saltuaria. - Impegno debole
	Voto 5 (Mediocre)	Conoscenze generiche, superficiali e mnemoniche	Esegue semplici compiti; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite; se aiutato riesce a correggersi	Utilizza in modo limitato e meccanico le conoscenze	- Partecipazione dispersiva. - Impegno discontinuo
LIVELLO BASE RAGGIUNTO	Voto 6 (Sufficiente)	Conoscenze generali ed essenziali	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Utilizza in modo essenziale i nuclei fondanti delle discipline	- Partecipazione sollecitata. - Impegno accettabile
LIVELLO INTERMEDIO	Voto 7 (Discreto)	Conoscenze complete	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	Sa organizzare ed esprimere le conoscenze in maniera appropriata	- Partecipazione recettiva. - Impegno soddisfacente
	Voto 8 (Buono)	Conoscenze complete e adeguatamente articolate	- Esegue compiti complessi. - Sa applicare i contenuti anche in contesti non usuali	- Sa cogliere e stabilire relazioni in varie problematiche. - Effettua analisi e sintesi complete e coerenti	- Partecipazione attiva. - Impegno notevole
LIVELLO AVANZATO	Voto 9 - 10 (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente connessioni	- Esegue compiti complessi. - Sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	- Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse. - Esprime valutazioni critiche e personali	- Partecipazione costruttiva, trainante. - Impegno notevole

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Premessa

La programmazione è stata redatta tenendo conto delle disposizioni ministeriali, “delle Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento” (D.P.R 15/03/2010), delle indicazioni contenute nel PTOF e di quanto concordato fra i docenti del Consiglio di Classe del 09/11/2016 a cui si fa riferimento per la programmazione iniziale.

Il Consiglio di Classe ha stabilito i seguenti obiettivi:

OBIETTIVI SOCIO-COMPORTAMENTALI		
RISPETTARE LEGGI/REGOLAMENTI/REGOLE	RISPETTARE IL PATRIMONIO	LAVORARE IN GRUPPO
<u>Puntualità:</u> <ul style="list-style-type: none">• nell'ingresso della classe;• nelle giustificazioni delle assenze e dei ritardi;• nell'esecuzione dei compiti assegnati in classe;• nei lavori extrascolastici;• nella riconsegna dei compiti assegnati.	<ul style="list-style-type: none">• Della classe.• Dei laboratori.• Degli spazi comuni.• Dell'ambiente e delle risorse naturali.	<ul style="list-style-type: none">• Accettare le decisioni della maggioranza.• Porsi in relazione con gli altri in modo corretto e leale, accettando critiche, rispettando le opinioni altrui e ammettendo i propri errori.• Prendere decisioni nell'interesse collettivo e poi personale.

- Sono stati sufficientemente raggiunti, da tutti gli studenti e le studentesse, gli obiettivi minimi di “rispettare il patrimonio” e di “lavorare in gruppo”.

CONTENUTI

Per quanto attiene alle competenze, conoscenze e abilità, specifiche, di ogni disciplina, si fa riferimento allegati al presente documento.

➤ **Tempi**

L'attività curriculare si è articolata in un trimestre e un pentamestre.

➤ **Attività programmate per il periodo compreso tra la stesura del presente documento e l'inizio dell'esame.**

Completamento dei programmi e delle valutazioni.

➤ **Attività curriculari ed extracurricolari** **Orientamento**

L'attività è stata svolta:

- Dai docenti preposti all'Orientamento.
 - Da tutti i Docenti, per le parti di Loro competenza, su richiesta degli Studenti e delle Studentesse.
- Si è sviluppata nel corso dell'anno scolastico con l'obiettivo di costruire un percorso di attività che rendesse lo studente:
- maggiormente consapevole delle proprie attitudini e delle possibilità offerte dal contesto in cui vive in funzione della scelta post-diploma.
 - capace di acquisire informazioni sul mondo del lavoro, sulla tipologia degli studi universitari e della formazione professionale superiore.

Le attività di orientamento hanno permesso agli studenti ed alle studentesse interessati/e:

- di assumere informazioni dirette sul contesto (mercato del lavoro, opportunità di proseguire gli studi, investimento nella formazione di capitale umano: analisi costi/benefici);
- di acquisire metodica di ricerca;
- di acquisire consapevolezza riguardo alle attitudini.

➤ **Attività svolte dal Consiglio di Classe**

- Sono stati effettuati recuperi in itinere in tutte le materie d'insegnamento.
- Alcuni docenti hanno svolto attività di "Tutoring" per supportare gli alunni nei lavori di ricerca degli argomenti da portare agli esami (tesine).
- Realizzazione UDA trasversale (allegata alla programmazione iniziale).
 - ✓ Titolo: A tavola con le Religioni.
 - ✓ Discipline coinvolte: Laboratorio di servizi enogastronomici, Scienza e cultura dell'alimentazione, Lingue straniere, Religione, Italiano.
 - ✓ Referente: prof. SILLETTI Paolo.

➤ **Attività svolte dalla Classe**

La classe ha partecipato:

- Viaggio d'istruzione: Sicilia – i luoghi di Verga (alcuni alunni).
- Donazione del sangue.
- Orientamento in uscita.
- Evento: "Le bancarelle brille" - Santeramo.
- Evento: "Sagra del Fungo Cardoncello" - Gravina.
- Eventi
- Incontro per donazione organi
- "Professione militare": Agenzia per la preparazione ai concorsi nelle Forze Armate.
- Visita al "Salone dello Studente": Bari-Fiera del Levante.
- "Business Day" da parte di Net Working Excellent presso Teatro Mangiatordi;
- Partecipazione a: "Settimana di Orientamento" Campus Universitario E. Quagliariello, Bari.
- Incontro di orientamento ITS di Puglia di Locorotondo.
- Incontro di orientamento con addetti della Marina Militare.
- Università "N. Mandela" di Matera: presentazione del corso per Mediatori Linguistici.

➤ **Altri elementi rilevanti ai fini dello svolgimento degli esami**

Come elaborato dell'UDA gli studenti stanno sviluppando delle brochure e depliant concernenti i contenuti studiati.

I Docenti, ciascuno nel proprio ambito disciplinare, hanno fornito indicazioni organizzative opportune per un'adeguata realizzazione dell'esperienza di ricerca.

➤ **Soggetti a rischio**

Come strumenti per l'analisi e il recupero di eventuali soggetti a rischio, si sono svolte:

- Attività di recupero "in itinere";
- verifiche frequenti;
- coinvolgimento attivo degli alunni;
- costante controllo dell'impegno e dell'attenzione.

➤ **Rapporti scuola - famiglia**

Per gli studenti e le studentesse che presentavano problemi, sia inerenti il profitto sia inerenti il comportamento o le assenze, si è provveduto a contattare i genitori per fornire adeguate informazioni e delucidazioni.

MEZZI, STRUMENTI E SPAZI

➤ **Mezzi e strumenti utilizzati**

Nello svolgimento dell'attività didattica sono stati utilizzati i seguenti mezzi e strumenti:

- ✓ libri di testo;
- ✓ articoli tratti da giornali specialistici, soprattutto per le discipline dell'area d'indirizzo e per la preparazione dei temi di attualità o relativi a problematiche socio-economiche culturali e turistiche;
- ✓ materiale integrativo secondo necessità;
- ✓ sussidi audiovisivi.

➤ **Spazi utilizzati**

- ✓ Laboratorio multimediale;
- ✓ Aula
- ✓ Laboratorio di cucina;
- ✓ Spazi adeguati all'attività motoria.

ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO

Gli alunni, nel terzo, quarto e quinto anno, hanno partecipato all'intervento formativo "Esperto della ristorazione integrata", della durata complessiva di 400 ore complessive (392 ore di pratica e 8 ore di teoria). Le ore sono state così mediamente ripartite:

- A.S. 2015-16: dal 10/10/2015 al 30/08/2016 prima fase di 150 ore annuali (142 ore in azienda e 8 di teoria);
- A.S. 2016-17: dal 10/11/2016 al 30/08/2017 seconda fase di 150 ore annuali in azienda;
- A.S. 2017-18: dal 11/11/2017 al 02/05/2018 terza fase di 100 ore annuali in azienda.

Nel corrente anno scolastico tutto il progetto si è svolto sotto la guida del tutor, prof. Paolo Silletti. Per ogni studente partecipante il tutor formula un giudizio sulle attività di stage ed uno sulla parte teorica: di tale giudizio si terrà conto, in sede di scrutinio finale, per l'attribuzione del credito ai fini degli Esami di Stato e del voto di condotta.

Ciascun docente, nel proporre il voto in sede di scrutinio finale, terrà conto della ricaduta delle attività di alternanza sulle competenze disciplinari raggiunte.

Il Piano Orario, gli obiettivi, i metodi e gli esiti conseguiti vengono presentati in tre allegati redatti dal tutor (prof. Paolo Silletti).

CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

➤ Crediti formativi

Ai fini del credito saranno valutate attività complementari e/o integrative istituzionalizzate nel PTOF e di rilevanza, quali:

- ✓ alternanza-scuolalavoro
- ✓ certificazione linguistica di livello europeo
- ✓ PON
- ✓ gare e concorsi attinenti il corso di studi.

➤ Credito scolastico

Ai fini dell'attribuzione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in linea con quanto già approvato nel Collegio dei Docenti, attribuisce il credito corrispondente al minimo della banda di cui alla seguente Tabella

ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MINIMO			
TABELLA A		MEDIA CONSEGUITA	CREDITO MINIMO
M=6	DA 4 A 5 PUNTI		4
6<M≤7	DA 5 A 6 PUNTI		5
7<M≤8	DA 6 A 7 PUNTI		6
8<M≤9	DA 7 A 8 PUNTI		7
9<M≤10	DA 8 A 9 PUNTI		8

Il c.d.c. esamina, successivamente, gli elementi di valutazione riportati nella tabella del credito formativo, attribuendo max 1 punto a tale credito.

CREDITO FORMATIVO			
FREQUENZA ATTIVITA' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1% < assenze < 20%		0,1
	10,1% < assenze < 15%		0,15
	5,1% < assenze < 10%		0,2
	assenze ≤ 5%		0,25
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)	VC=VOTO DI CONDOTTA		
	VC ≥ 9		0,25
	VC=8		0,2
	VC=7		0,1
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PON/POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni		0,25
	Altern. scuola lavoro	giudizio ≥ buono	0,25
		giudizio discreto	0,2
giudizio suff.		0,1	
CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	didattico-culturali		0,25
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		
MEDIA DI PROFITTO			
MEDIA RICALCOLATA (Somma della media dei voti e del credito formativo) (TOTALE DELL'ULTIMA COLONNA)			
CREDITO (se la media ricalcolata rientra nella banda di oscillazione successiva allora si attribuisce il minimo di tale banda)			

Il C. di C. attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se:

- la sufficienza in 1 o 2 materie sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale;
- il voto di condotta è uguale a 6.

Il credito formativo viene aggiunto alla media dei voti conseguita nello scrutinio, determinando la cosiddetta media ricalcolata.

Se la somma è superiore al limite massimo della banda di appartenenza risultante dalla media dei voti, all'alunno è assegnato il credito massimo di tale banda.

PREPARAZIONE ALL'ESAME DI STATO

ATTIVITA' PROGRAMMATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE

Per la preparazione alle prove d'esame il Consiglio di Classe, in coerenza con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti, in relazione alla terza prova scritta, ha programmato e realizzato le seguenti simulazioni:

✓ due **simulazioni di Terza Prova** con le seguenti caratteristiche:

N.	TIPOLOGIA	DISCIPLINE COINVOLTE	DURATA (n. ore)	DATA SOMMINISTRAZIONE
I Simulazione	Tip. E (casi pratici e professionali)	Inglese- D.T.A.S.R.- Lab. Enogastronomia- Scienze Motorie.	4	13 marzo 2018
II Simulazione	Tip. E (casi pratici e professionali)	Inglese- D.T.A.S.R.- Lab. Enogastronomia- Scienze Motorie.	4	9 maggio 2018

Entrambe le prove sono state divise in due fasi della durata di due ore per fase:

- fase scritta - discipline coinvolte: Laboratorio di Enogastronomia, Scienze Motorie, Diritto e Tecniche Amministrative Della Struttura Ricettiva, Lingua inglese.
(Obiettivo: valutare le specifiche competenze disciplinari e predisporre la fase pratica).
Si è ritenuto opportuno consentire l'uso calcolatrici tascabili non programmabili, dizionari, dizionari bilingue.
- fase pratica - discipline coinvolte: Laboratorio di Enogastronomia.
(Obiettivo: valutare le specifiche competenze professionali e pratiche degli alunni).

Negli allegati sono riportati, in versione integrale, i testi di entrambe le simulazioni della terza prova scritta.

✓ Colloquio d'esame: sono state spiegate, agli studenti, le modalità con cui si svolgerà.

PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE SCRITTE

➤ GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA (PROPOSTE)

✓ TIPOLOGIA A (analisi del testo)

✓ CANDIDATA/O _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato	4
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	3
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	2
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato	1
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	3
		Elaborato parzialmente organico	2
		Elaborato disorganico	1
Comprensione ed analisi	Sintesi ed analisi del testo, nel rispetto delle linee guida	Sintesi chiara ed efficace; analisi testuale completa e approfondita, nel rispetto di tutte le consegne	4
		Sintesi chiara; analisi testuale completa ma generica in alcuni passaggi	3
		Sintesi chiara; analisi testuale incompleta, cui manchi la trattazione di uno o due punti delle consegne	2
		Sintesi incompleta o imprecisa; analisi testuale incompleta cui manchi la trattazione di due o tre punti delle consegne	1
Approfondimento	Contestualizzazione del brano proposto e collegamento con altri testi e/o altri autori, nel rispetto delle consegne	Contestualizzazione ampia del brano proposto; collegamenti sempre pertinenti	3
		Contestualizzazione sintetica del brano proposto; collegamenti generici	2
		Contestualizzazione parziale del brano proposto; collegamenti non pertinenti o non sufficientemente motivati	1
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15

✓ **GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA B (saggio breve/articolo di giornale)**

CANDIDATA/O _____

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato	4
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	3
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	2
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato	1
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico e coerente in tutti i passaggi	4
		Elaborato nel complesso organico	3
		Elaborato parzialmente organico	2
		Elaborato disorganico	1
Uso delle fonti	Organizzazione e correlazione dei documenti forniti	Uso organizzato e consapevole delle fonti	3
		Uso delle fonti non sempre organizzato	2
		Uso molto parziale e disorganizzato delle fonti	1
Originalità	Contributi personali, in termini di conoscenze, interpretazione dei contenuti ed impostazione	Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti e da interpretazione autonoma dei contenuti	3
		Elaborato arricchito da alcune conoscenze personali pertinenti	2
		Elaborato con sporadiche conoscenze personali	1
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15

✓ **GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA - TIPOLOGIA C/D** (tema storico; tema di carattere generale)

MACROINDICATORI	INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Competenze linguistiche	Capacità di esprimersi (Punteggiatura Ortografia Morfosintassi Proprietà lessicale)	Elaborato corretto, esposizione chiara, lessico vario ed appropriato	5
		Sporadici errori, esposizione chiara, lessico complessivamente appropriato	4
		Alcuni errori, esposizione abbastanza scorrevole, lessico talvolta ripetitivo	3
		Molti errori, esposizione poco scorrevole, lessico talvolta non appropriato	2
		Gravi e diffusi errori, esposizione confusa, vocabolario generico e non appropriato	1
Organicità	Struttura dell'elaborato in termini di consequenzialità logica	Elaborato organico ed aderente alla traccia in tutti i passaggi	4
		Elaborato nel complesso organico ed aderente alla traccia	3
		Elaborato parzialmente organico ed aderente alla traccia	2
		Elaborato disorganico e non aderente alla traccia	1
Conoscenze	Conoscenza dell'argomento e completezza della trattazione	Conoscenza esaustiva dell'argomento	3
		Conoscenza dell'argomento, non particolarmente approfondita	2
		Conoscenza lacunosa e parziale dell'argomento	1
Originalità	Rielaborazione personale e critica delle conoscenze	Argomentazione efficace e rielaborazione critica delle conoscenze	3
		Rielaborazione personale delle conoscenze	2
		Rielaborazione parziale delle conoscenze, tendenzialmente giustapposte	1
Valutazione complessiva		Totale punteggio	15

✓ **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA (PROPOSTA)**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE - 2^ PROVA SCRITTA ESAME DI STATO – A.S. 2017-18 CLASSE V Sez. C Enogastronomia (SETTORE CUCINA)							
CANDIDATO/A _____							
Indicatori	Descrittori	Punti	Prima parte 60%	Q1 20%	Q2 20%	Q3 20%	Q4 20%
Conoscenza dei contenuti	Completi ed argomentati in modo critico (lo studente dimostra ottima padronanza dell'argomento e/o capacità critiche personali)	9	5,4	1,8	1,8	1,8	1,8
	Pertinenti e completi (aderenti al testo, esposti in modo coerente e chiaro)	8	4,8	1,6	1,6	1,6	1,6
	Buoni (aderenti al testo, esposti in modo sufficientemente chiaro)	7	4,2	1,4	1,4	1,4	1,4
	Accettabili (vengono fornite le informazioni più importanti)	6	3,6	1,2	1,2	1,2	1,2
	Incompleti (mancano informazioni importanti)	5	3	1,0	1,0	1,0	1,0
	Generici, (non "c'entrano" l'argomento) ripetitivi e/o parzialmente errati	4	2,4	0,8	0,8	0,8	0,8
	Superficiali o errati	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Accennati	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Quasi nulli (o mancata risposta alla domanda o incomprensione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Correttezza formale	Corretto o complessivamente corretto	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Errori non gravi (che non pregiudicano la comunicazione)	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Errori gravi (che pregiudicano la comunicazione)	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
Competenza lessicale ed espressiva con particolare riferimento all'utilizzo della terminologia tecnica	Linguaggio tecnico adeguato, esposizione coerente	3	1,8	0,6	0,6	0,6	0,6
	Uso del linguaggio tecnico accettabile, esposizione lineare	2	1,2	0,4	0,4	0,4	0,4
	Mancanza di linguaggio tecnico, esposizione poco coerente e frammentaria	1	0,6	0,2	0,2	0,2	0,2
TOTALE PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI							

La somma dei punti attribuiti a ciascun indicatore dà immediatamente la votazione da assegnare alla prova.

➤ **GRIGLIE DI VALUTAZIONE TERZA PROVA (PROPOSTA)**

Cognome e nome _____

Firma _____

Griglia di valutazione 3^a prova – Tipologia E

1^a Fase (scritta)					
INDICATORI		D.T.A.S.R.	Lab. Serv. Enog./Cucina	Inglese	Scienze Motorie
Pertinenza della risposta	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Conoscenza dei contenuti	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Abilità di sintesi	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Competenze linguistiche ed uso del linguaggio specifico	NULLA = 0				
	INADEGUATA = 0.3				
	PARZ. ADEGUATA = 0.45				
	ADEGUATA = 0.6				
	COMPLETA = 0.75				
Totale per materia	 /15 /15 /15 /15
PUNTEGGIO 1^a FASE			/15	

2^a Fase (pratica)	
Laboratorio Servizi Enogastronomici	
INDICATORI	
Capacità progettuale	1
Capacità organizzativa ed operativa	1,5
Presentazione e Gusto	0,5
PUNTEGGIO 2^a FASE /15
PUNTEGGIO FINALE /15

✓ **PARAMETRI DI RIFERIMENTO PER LA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO PLURIDISCIPLINARE**

Valutazione Colloquio Pluridisciplinare			
CANDIDATO _____			
OBIETTIVI		Punteggio attribuibile	Punteggio attribuito
1. Conoscenze	✓ Ampie ed approfondite	8	
	✓ Corrette ed esaurienti	7	
	✓ Corrette ma limitate al manuale	6	
	✓ Solo parziali	4	
2. Competenze pluridisciplinari	➤ Applica le conoscenze in modo corretto ed approfondito	8	
	➤ Applica le conoscenze in modo corretto	7	
	➤ Applica le conoscenze in modo parzialmente corretto	6	
	➤ Non sa applicare i concetti chiave acquisiti	4	
3. Collegamenti interdisciplinari	- Sa collegare in modo approfondito quanto espresso	8	
	- Sa fare collegamenti sufficientemente logici	7	
	- Sa fare collegamenti parziali e non sempre corretti	5	
	- Non sa fare opportuni collegamenti	3	
4. Proprietà di linguaggio	➤ Adeguata	4	
	➤ Non sempre adeguata	3	
	➤ Inadeguata	1	
5. Capacità rielaborativa e critica	✓ Sa rielaborare ed esprimere valutazioni personali	2	
	✓ Sa rielaborare solo parzialmente	1	
Punteggio massimo attribuibile		30	
PUNTEGGIO ASSEGNATO			

La somma dei punti attribuiti a ciascun indicatore dà immediatamente la votazione da assegnare alla prova.

✓ **NOTE CONCLUSIVE**

- ✓ Per quanto concerne la conoscenza analitica dei contenuti specifici proposti da ogni Docente, dei percorsi formativi disciplinari raggiunti e delle tipologie di prove somministrate si rimanda alle relazioni finali presentate in allegato.
- ✓ Gli allegati, elencati a pagina due, sono da considerarsi, a tutti gli effetti, parti integranti di questo Documento.

Firme dei Docenti del Consiglio di Classe

I Docenti Proff.:

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRMA
Digesù Anna Maria	Scienze dell'Alimentazione	
Bonfanti Lorenzo	Religione	
Santangelo Nicola	Scienze Motorie	
Carlucci Cecilia Emma	Italiano e Storia	
Covelli Maria	2^ Lingua straniera: Francese	
Paolo Silletti	Laboratorio Cucina	
Locantore Rocco	Diritto e Tecnica Amm. Strutt. Ricett. e Rist.	
Locantore Saverio	Laboratorio Sala	
Tataranni Assunta	Matematica	
Calia Margherita	Sostegno	
Storsillo Antonella	1^Lingua straniera: Inglese	

Il Dirigente Scolastico
(*prof. ing. Giuseppe Achille*)
