

# INFORMATICA

## Programmazione Biennio

Lucio Cappannari

IIS Stendhal CIVITAVECCHIA

2023/24

- Le basi dell'informatica. Componenti Hardware e Software
  - **Hardware e Software**
  - **Come è fatto un computer**
  - Il modello di Von Neuman
  - La memoria centrale. La memoria di massa
- Sistemi di numerazione
  - **Il valore posizionale delle cifre**
  - Sistema decimale
  - Sistema binario e esadecimale
- Introduzione alla logica
  - **Le proposizioni semplici**
  - I connettivi logici
  - Le proposizioni composte e le tabelle di verità
  - Le proposizioni logicamente equivalenti
- Sistemi operativi
  - Windows e altri OS
  - **Desktop**
  - **Mouse**
  - File e cartelle
- Videoscrittura
  - **Gestire i documenti**
  - Formattazione testo
  - Modelli
  - Inserimento altri elementi

- Foglio di calcolo
  - **Funzionamento del foglio di calcolo**
  - Formattazione delle celle
  - Calcolo automatico
  - Funzioni
  
- Programmi di presentazione
  - **Costruire una slide**
  - **Costruire una presentazione**
  - Gestire le slide
  - Arricchire le presentazioni
  
- Sicurezza
  - La cyber security
  - Privacy
  
- Web
  - Dal testo all'ipertesto
  - Web interattivo e dinamico
  
- Smartphone. Applicazioni e Social Network

Esercitazioni pratiche in laboratorio al fine di sviluppare e potenziare le competenze informatiche e metterle anche al servizio dello studio delle altre discipline.

Particolare attenzione al tema COMUNICAZIONE. Approfondimenti e discussioni sul mondo digitale. Pregi e difetti. Pericoli e vantaggi.

### **OBIETTIVI MINIMI IN GRASSETTO**

prof Carlo Quondamangelomaria

**Programma svolto di  
Laboratori di Servizi di Ricettività Alberghiera  
Prof.ssa Carrozzo Francesca  
A.S. 2023/24  
Classe 2 A e 2 B IPSEOA**

- Il concetto di struttura ricettiva;
- Le tipologie di strutture ricettive: Hotel, Villaggio turistico, Albergo Diffuso, ecc.
- Gli spazi operativi;
- La classificazione;
- La simbologia alberghiera;
- Gli arrangiamenti e i servizi alberghieri;
- La prenotazione come contratto d'albergo;
- L'etica professionale e le regole di comportamento;
- La comunicazione in hotel: il processo comunicativo e le forme di comunicazione;
- Gli stili comunicativi e la prossemica;
- Il ciclo cliente;
- Il foglio prenotazione;
- La ricevuta di caparra;
- I buoni di addebito;
- La ricevuta fiscale;
- La fattura;
- Lo scorporo dell'IVA;
- I diversi metodi di pagamento;
- L'ecoturismo.

Civitavecchia, li 30 maggio 2024

Firma

Francesca Carrozzo

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA

*UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER IL LAZIO*  
**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL" CIVITAVECCHIA**  
*Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)*  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06121126020 fax 0766 501672**  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) Sito internet [www.iisadige.it](http://www.iisadige.it)

**ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"**

**ISTITUTO TECNICO ECONOMICO**  
Amministrazione, Finanza e Marketing  
**"GUIDO BACCELLI"**

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E  
OSPITALITA'  
ALBERGHIERA  
"LUCIO CAPPANNARI"**

## **PROGRAMMA DI DIRITTO ED ECONOMIA**

**A.S. 2023/2024**

**CLASSE 2°A – IPSEOA**

### **DIRITTO**

#### **LA COSTITUZIONE ITALIANA**

- Caratteri e struttura.

#### **LIBERTA', DIRITTI E DOVERI DEL CITTADINO**

- I diritti di libertà personali.
- I diritti di libertà civili.
- Famiglia, salute e scuola.
- Il diritto di voto.
- I doveri del cittadino (difesa della patria, pagamento dei tributi e fedeltà alla Repubblica e osservanza delle leggi).

#### **ORDINAMENTO DELLA REPUBBLICA**

- Il Parlamento e le elezioni.
- La funzione legislativa del Parlamento.
- La funzione politica del Parlamento.
- Il Governo e le sue funzioni istituzionali.
- La funzione legislativa del governo.
- Il Presidente della repubblica.
- La magistratura.
- La Corte costituzionale.

## **ENTI LOCALI E ORGANIZZAZIONI INTERNAZIONALI**

- Costituzione e decentramento.
- Le Regioni.
- Gli enti territoriali.
- Il decentramento amministrativo.
- Le organizzazioni internazionali e l'UE.
- Gli organi istituzionali dell'UE
- L'ONU e la NATO
- La guerra Russia-Ucraina.

## **ECONOMIA**

### **LA MONETA**

- Le funzioni della moneta.
- La moneta unica europea. La BCE.
- L'inflazione.
- Gli effetti e i rimedi contro l'inflazione.
- Le conseguenze della guerra sul sistema economico.

Civitavecchia, 07/06/2024

Il Professore

Marconi Andrea



**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"**  
 Via della Polveriera n.2 - 00053 Civitavecchia (Roma)  
 Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020 fax 06 67663972  
 ✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
 Sito internet [www.istitutostendhal.gov.it](http://www.istitutostendhal.gov.it)

**ISTITUTO PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"**  
**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE**  
**Classe 2A - a.s. 2023/2024**

DOCENTE	MATERIA	CLASSE	ORE SETTIMANALI	TESTO IN USO
SIMONA FORLITI	LINGUA FRANCESE	2 A	2	- « #français_ livre de l'élève et cahier » Berger ; Frémiaux ; Porey ; Walther - Photocopies

**Sur la base du niveau linguistique de la classe après le texte d'entrée , on a décidé de revoir tous les sujets de la première année.**

**PRINCIPALI NUCLEI TEMATICI AFFRONTATI NELLO SVOLGIMENTO DELLE LEZIONI**

MODULO	UNITA' DIDATTICHE	PREREQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
n. 2	• 5. A' Table		<ul style="list-style-type: none"> <li>L'histoire du service en salle (du Moyen age au XVIIIème siècle_ photocopie)</li> <li>Les aliments</li> <li>Les groups alimentaires</li> <li>Les repas</li> <li>Parler de ses goûts</li> <li>Les magasins et le commerçants</li> <li>Les emballages et les quantités</li> <li>Faire les courses</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dialogue dans les magasins</li> <li>Les adverbes de quantités</li> <li>L'article partitifs,</li> <li>L'impératif</li> <li>Le passé composé et l'accord</li> <li>Parler des troubles alimentaires</li> </ul>
	• 6: C'est par où		<ul style="list-style-type: none"> <li>La circulation</li> <li>Les moyens de transport</li> <li>Les lieux de la ville</li> <li>Les magasins</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Demander et dire l'adresse</li> <li>Exprimer l'obligation et l'interdiction</li> <li>Demander et indiquer le chemin</li> <li>Les COD/COI</li> <li>L'interrogative</li> </ul> <p>Se déplacer dans une ville: dialogues</p>
n. 2	• 7: On va faire les magasins		<ul style="list-style-type: none"> <li>Les vêtements</li> <li>Les matières et les imprimés</li> <li>Décrire un vêtement ou un accessoire</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dialogues dans le magasin pour acheter un vêtement</li> <li>Parler avec son amie des vêtements</li> <li>Les gallicismes et les COD/COI</li> </ul> <p>Les jeunes et la mode</p>
	• 9: En vacances		<ul style="list-style-type: none"> <li>Acheter ou réserver un billet de train ou d'avion</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Les destinations et les hébergements</li> <li>Le conditionnel</li> </ul>
	•		•	

**La grammaire est analysée à travers la lecture des dialogues en classe, la communication parmi les étudiants et les exercices d'écoute.**

<b>METODOLOGIA</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Metodo funzionale – comunicativo</li> <li>• Metodo strutturale - deduttivo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• Supporto audio del libro di testo</li> <li>• Supporto Siti web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>Verifiche orali</u>: Interrogazioni singole, attraverso attività di: comprensione/interazione/produzione</li> <li>• <u>Verifiche scritte</u>: Questionari di civiltà a risposta aperta – prove strutturate con domande aperte e esercizi di sintesi (riassunto)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le attività di recupero costituiranno un elemento costante dell'attività didattica, attraverso esercizi mirati, sia di tipo strutturale, che funzionale-comunicativo</li> <li>• Per il potenziamento, si proporranno attività extracurricolari: certificazione DELF; stage all'estero.</li> </ul>

**L'insegnante : Prof.ssa Simona Forliti**

# ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE “STENDHAL”

Programma svolto A.S. 2023/24

Classe: II° A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Materia: Geografia

Docente: Prof.ssa Alessia Battistella

## **Unità 1** -Leggere e rappresentare il territorio

Che cosa è la Geografia

Gli strumenti della geografia

Il Reticolato geografico

Le carte geografiche

Gli indici statistici

## **Unità 2** – Il Pianeta Terra e il clima

La Terra nell’Universo

Il Sistema Terra

Le terre emerse

Il sistema delle acque

Fattori ed elementi climatici

## **Unità 3** -Il territorio Europeo e Italiano

Il Continente Europa

I monti d’Europa

Le pianure d’Europa

I fiumi e i laghi d’Europa

Il mare e il clima d’Europa

Coste, isole e penisole

## **Unità 4** -Gli abitanti d’Europa e d’Italia

La popolazione europea

La situazione in Italia

La lingua e le religioni

Gli ambienti urbani

I flussi migratori

**Unità 5** – l'Economia europea e italiana

Le attività economiche

I Settori economici

Cenni sul fenomeno della Globalizzazione

Civitavecchia, 04/06/2024

Prof.ssa Alessia Battistella

Programma svolto  
Lingua inglese  
a.s. 2023/2024  
classe 2 A

Grammar	Vocabulary	Communication & speaking
Il programma del primo anno		
Comparatives: adjectives	Film genres	Making arrangements
too, (not) enough + adjectives	Film adjectives	Making offers and requests
Superlatives: adjectives	Film reviews	Shopping for clothes
Shall we...?, Why don't we...?, Let's..., What/How about...?	Landscapes	Showing interest
must, mustn't have to, don't have to	Animals	Talking about relationships
should, shouldn't	Clothes and accessories	Reacting to news
will, won't going to	shopping	Making predictions
Zero and First conditional one	Lucky and unlucky experiences	
Present perfect simple	Hobbies and free time	
Present perfect simple with for and since	Sports and outdoor activities	
Present perfect simple with just, already, yet, still		
used to		
play, do, go		
Past continuous		
Past continuous vs Past simple		

Civitavecchia, 07/06/2024

prof.ssa Carla Celani



<b>Materia: Sala-Bar e Vendita</b>		<b>Docente: Belli Simone</b>	
<b>Testo/i in adozione: Maitre, Sommelier, Bartender, Alma</b>		Materiale fornito dal docente : libro di testo	
<b>Numero di ore settimanali di lezione</b>			4
<b>Numero di ore annuali effettivamente svolte (al momento della redazione del Documento)</b>			109
<b>Metodologie didattiche adottate nel corso delle lezioni</b>		Lezione frontale e dialogata, lezione con supporto di ricerche sul web, approfondimenti individuali su temi scelti dagli alunni, appunti, schemi, manuali vari del docente e degli studenti. On line: siti tematici.	
<b>Indicazione sintetica dei principali nuclei tematici affrontati nello svolgimento del programma</b>		<p><b>UDA 1: I PROFESSIONISTI DI SALA E BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ruoli e gerarchia della brigata di sala e bar;</li> <li>• Tecniche di comunicazione professionale applicata alla vendita di servizi.</li> <li>• Principali tipi di menu e successione dei piatti</li> </ul> <p><b>UDA 2: SICUREZZA E IGIENE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'HACCP e l'igiene</li> <li>• La salute e la sicurezza sul lavoro</li> </ul> <p><b>UDA 3: IL SERVIZIO DI SALA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La sala: zone di lavoro e attrezzature</li> <li>• La mise en place dei tavoli</li> <li>• Gli stili di servizio</li> </ul> <p><b>UDA 4: II SERVIZIO DI BAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il bar zone di lavoro e attrezzature</li> <li>• Le bevande di caffetteria</li> <li>• La classificazione dei cocktail</li> </ul>	
<b>Verifiche</b>		Verifiche intermedie sia scritte che orali; esercitazioni pratiche Verifiche orali (anche con interventi, dibattiti e domande dal posto);	

**ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"**  
**Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)**  
**Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020**  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

**PROGRAMMA**  
di  
**SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**

Anno scolastico 2023/24

**Classe 2A**

Ore settimanali 2

Insegnante Barbara Maiuri

**OBIETTIVI DIDATTICI**

Gli obiettivi didattici generali proposti all'inizio dell'anno scolastico sono stati i seguenti:

1. Potenziamento:
  - fisiologico generale
  - specifico di alcuni distretti muscolari.
2. Rielaborazione e affinamento degli schemi motori di base.
3. Conoscenza e pratica di alcune discipline sportive e sport di squadra.
4. Consolidamento del carattere, socializzazione, senso civico e rispetto delle regole.
5. Conoscenza del corpo umano, cenni di anatomia e fisiologia, tutela della salute, prevenzione degli infortuni.

In linea di massima tutti questi obiettivi sono stati raggiunti attraverso:

- lavoro di capillarizzazione e miglioramento della funzione cardiocircolatoria con la corsa continua, lenta e prolungata su percorsi misti e con variazioni di ritmo,
- giochi di atletica, skipp, balzi, allunghi, scatti su varie distanze,
- esercizi di potenziamento muscolare,
- esercizi di mobilità , scioltezza articolare,
- esercizi per migliorare la coordinazione generale e specifica
- esercizi per migliorare l'attenzione e la concentrazione,
- esercizi respiratori,
- esercizi di allungamento muscolare,
- fondamentali e regolamento della pallavolo, del basket, tennis tavolo, calcetto, badminton, padel (progetto "Padel a scuola")
- preatletici in generale e velocità
- giochi per favorire la collaborazione reciproca e il rispetto delle regole,
- nozioni generali sul corpo umano, sulla tutela della salute
- esercizi ritmici, per il miglioramento dell'equilibrio statico e dinamico, esercizi spazio-temporali ,esercizi con piccoli e grandi attrezzi, esercizi per l'affermazione della lateralità.

Tutto ciò si è svolto nella palestra dell'Istituto ed è stato ottenuto per mezzo di:

- Spiegazione e dimostrazione degli esercizi
- Esercitazioni individuali, a coppie, a gruppi;
- Metodo analitico – globale
- Discussione guidata
- Metodo della problemizzazione



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE "STENDHAL"  
Via della Polveriera n.28 - 00053 Civitavecchia (Roma)  
Distretto 29° - cod.mecc. RMIS04600D ☎ 06 121126020  
✉ [RMIS04600D@istruzione.it](mailto:RMIS04600D@istruzione.it) PEC: [rmis04600d@pec.istruzione.it](mailto:rmis04600d@pec.istruzione.it)  
Sito internet [www.istitutostendhal.edu.it](http://www.istitutostendhal.edu.it)

ISTITUTO TECNICO  
PER IL TURISMO  
"BENEDETTO CROCE"

ISTITUTO TECNICO ECONOMICO  
Amministrazione, Finanza e Marketing  
"GUIDO BACCELLI"

ISTITUTO PER I SERVIZI DI  
ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA'  
ALBERGHIERA "L. CAPPANNARI"

**Anno scolastico 2023/2024**

**Programma svolto di MATEMATICA**

**Classe 2A Serv. Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**

Libri di testo: Bergamini, Barozzi, Cerneaz, Cannas **MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO** – Vol. 1, 2 – Ed. Zanichelli

#### **Unità 0 Ripasso**

- Operazioni fra polinomi; prodotti notevoli: somma di due monomi per la loro differenza, quadrato di un binomio, quadrato di un trinomio, cubo di un binomio

#### **Unità 1 Equazioni di primo grado**

- Principi di equivalenza; equazioni numeriche intere di primo grado: determinate, impossibili e indeterminate; problemi che hanno come modello un'equazione di primo grado

#### **Unità 2 Scomposizioni di polinomi**

- Raccoglimento totale e parziale; scomposizione mediante il riconoscimento di prodotti notevoli; scomposizione di particolari trinomi di secondo grado; somma e differenza di due cubi; MCD e mcm tra polinomi

#### **Unità 3 Frazioni algebriche**

- Definizione di frazione algebrica; condizione di esistenza; semplificazione di frazioni algebriche; operazioni con le frazioni algebriche

#### **Unità 4 Equazioni di primo grado frazionarie**

- Equazioni numeriche di primo grado frazionarie

#### **Unità 5 Sistemi lineari**

- Introduzione ai sistemi, risoluzione di un sistema lineare con il metodo di sostituzione e con il metodo di Cramer; sistemi determinati, impossibili e indeterminati; criterio dei rapporti; problemi che hanno come modello sistemi lineari; interpretazione grafica di un sistema lineare

#### **Unità 6 Equazioni di secondo grado (cenni)**

- Equazioni di secondo grado complete e incomplete

**Unità 7 Geometria euclidea (contenuti trattati non in maniera approfondita per prepararsi alla prova Invalsi)**

- Concetti primitivi; i triangoli e i trapezi (definizione e calcolo di perimetro e area); Teorema di Pitagora.

Civitavecchia, 7 giugno 2024

Docente

**Barbara Campanelli**

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA SVOLTO NELLA CLASSE 2 A

-RIPASSO ARGOMENTI SVOLTI LO SCORSO ANNO SCOLASTICO

-LE PASTE ALIMENTARI CLASSIFICAZIONE

-LE VARIE PASTE USATE IN CUCINA(fresche ,secche ,speciali).

-IL RISO

-I PASTI DELLA GIORNATA

-LE PRINCIPALI FARINE UTILIZZATE

-I VARI TIPI DI MENU' ESISTENTI

-I METODI DI COTTURA TRADIZIONALI

-LE SALSE MADRI

-LE SALSE BIANCHE E ROSSE USATE IN CUCINA(salsa besciamella,salsa mornay,salsa pomodoro semplice,salse derivate)

-LE SALSE FREDDE

(la salsa maionese e le derivate,salsa tonnata,salsa cocktails,salsa rosa)

-IL SERVIZIO DEI DOLCI A BUFFET

Civitavecchia 03/06/2024

Il Docente  
Delorenzi Fausto

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE</b>	<b>ORE SETT.</b>	<b>TESTO IN USO</b>
Daniele Maria Benedetto Armellino	Italiano	II A	4	Sensini, <i>A tutto campo strumenti per conoscere e usare l'italiano</i> Donati, Noferi, Re, Ventura, <i>Letture in circolo</i>

**FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA (obiettivi minimi)**

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) saranno in particolare tre, così suddivise:

- avvicinamento alla lettura e rafforzamento delle capacità di ascolto e comprensione di un testo;
- acquisire i principali elementi di grammatica (analisi logica, in particolare la capacità di individuare soggetto, predicato, complementi diretti e i più importanti ed essenziali complementi indiretti);
- acquisire abilità di comprensione e analisi di un testo poetico, teatrale ed epico.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**

- Acquisire e interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti e attraverso molteplici strumenti comunicativi, distinguendo tra fatti e opinioni;
- arricchire il proprio patrimonio lessicale;
- essere in grado di orientarsi in maniera autonoma nell'analisi logica e del periodo di un testo;
- essere capaci di leggere, comprendere e analizzare un testo poetico e teatrale;
- riuscire a scrivere testi di vario genere: riassunti, racconti, articoli di giornale, testi descrittivi e argomentativi;
- essere capaci di comprendere e veicolare a propria volta messaggi di genere e complessità diversi, mediante molteplici supporti, utilizzando una varietà di linguaggi;
- essere in grado di individuare collegamenti e relazioni, rappresentandoli poi, con argomentazioni coerenti, e individuandone analogie e differenze.

## COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
  - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
  - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
  - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
  - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
  - capacità di creare fiducia e provare empatia;
  - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
  - capacità di negoziare;
  - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
  - capacità di gestire il proprio apprendimento;
  - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
  - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
  - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
  - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
  - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
  - curiosità nei confronti del mondo.

## STRATEGIE DIDATTICHE

Si cercherà di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che faciliti il processo di apprendimento. Essa terrà insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

# MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
MODULO n. 1  Grammatica e lessico	<ul style="list-style-type: none"><li>• U.D. 1 RIPASSO DELLE PARTI DEL DISCORSO E DELL'ANALISI GRAMMATICALE;</li><li>• U.D. 2 LA SINTASSI DELLA FRASE SEMPLICE: Che cos'è la frase semplice; Il soggetto e il predicato;</li><li>• U.D. 3 L'ATTRIBUTO E L'APPOSIZIONE;</li><li>• U.D. 4 I COMPLEMENTI: I complementi diretti: complemento oggetto; I complementi indiretti:<ol style="list-style-type: none"><li>1. specificazione;</li><li>2. termine;</li><li>3. partitivo;</li><li>4. d'agente e di causa efficiente;</li><li>5. causa;</li><li>6. fine o scopo;</li><li>7. i complementi di luogo;</li><li>8. i complementi di tempo;</li></ol></li><li>• U.D. 5 LA SINTASSI DELLA FRASE COMPLESSA; la struttura del periodo: proposizioni principali, coordinate e subordinate;</li><li>• U.D. 6 LA PROPOSIZIONE PRINCIPALE</li><li>• U.D. 7 CENNI SUL RESTO DELLE REGOLE DELL'ANALISI; I DEL PERIODO.</li></ul>

MODULO n. 2

Poesia e teatro

- U.D. 1 LA STRUTTURA DEL VERSO:  
il verso e le sillabe metriche;  
accenti e ritmo;
- U.D. 2 LA STRUTTURA DEL TESTO POETICO:  
rime;  
strofe;  
forme poetiche.  
*Testi poetici;*
- U.D. 3 LE FIGURE RETORICHE:  
le figure retoriche in poesia.  
*Testi poetici;*
- U.D. 4 PERCORSI TEMATICI, L'AMORE.  
*Testi poetici;*
- U.D. 5 PERCORSI TEMATICI, LA POLITICA E LA SATIRA.  
*Testi poetici;*
- U.D. 6 L'EPICA. ILIADE, ODISSEA ED ENEIDE.

--	--

<b>METODOLOGIA</b>	<b>STRUMENTI</b>	<b>PROVE DI VERIFICA</b>	<b>ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni dialogate e partecipate;</li> <li>• lezioni frontali;</li> <li>• didattica laboratoriale;</li> <li>• <i>debate</i>;</li> <li>• <i>circle time</i>;</li> <li>• <i>flipped classroom</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione in classe di mappe concettuali e sintesi visive da parte del docente;</li> <li>• presentazioni PowerPoint;</li> <li>• visione di film documentari;</li> <li>• visione di opere teatrali, o porzioni di esse;</li> <li>• visite culturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semi-strutturate (domande a risposta aperta, multipla, V/F);</li> <li>• produzione di testi scritti (analisi del testo, tema classico, testo argomentativo, saggio breve, articolo di giornale);</li> <li>• interrogazioni orali;</li> <li>• gli alunni con d.s.a. potranno fare uso di tutti i necessari strumenti compensativi e dispensativi per lo svolgimento delle prove scritte e orali.</li> </ul>	<p>In caso di necessità, si provvederà a progettare attività di recupero, consolidamento o potenziamento degli argomenti trattati a lezione.</p>
<b>VALUTAZIONI</b>			
<p>Si valuterà la situazione di partenza di ogni studente e i miglioramenti ottenuti. A eventuali <i>insuccessi</i> si porrà rimedio con interrogazioni o test di recupero.</p> <p>La valutazione formativa verrà effettuata <i>in itinere</i>, per la verifica dell'acquisizione dei concetti; poi ci sarà anche una valutazione sommativa, finale, per la verifica dei concetti recepiti e rielaborati.</p> <p>Sono previste almeno tre verifiche scritte e due orali per ogni quadrimestre.</p>			

L'Insegnante  
Daniele Maria Benedetto Armellino

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE *STENDHAL* - IPSEOA *Lucio Cappannari*

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

A.S. 2023-2024

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE</b>	<b>ORE SETT.</b>	<b>TESTO IN USO</b>
Daniele Maria Benedetto Armellino	Italiano	II A	1	Zaninelli, Cristiani <i>Entrare nella storia</i>

**FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA (obiettivi minimi)**

In linea generale, le finalità di questa disciplina (obiettivi minimi) saranno in particolare quattro, così suddivise:

- capacità di orientarsi nello spazio e nel tempo;
- saper comprendere, nei suoi tratti essenziali, un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- esser capaci di una esposizione di base, chiara e concisa.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**

- Sapersi orientare a livello spazio-temporale;
- saper comprendere un evento storico e sintetizzarlo;
- saper individuare un fenomeno storico, mediante il riconoscimento di rapporti causa/effetto;
- saper riconoscere le parole chiave;
- utilizzare un linguaggio specifico e quindi appropriato;
- saper collegare le vicende storiche anche alle manifestazioni artistiche.

## COMPETENZE TRASVERSALI

- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:**
  - capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;
  - capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni;
  - capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;
  - capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;
  - capacità di creare fiducia e provare empatia;
  - capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi;
  - capacità di negoziare;
  - capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni;
  - capacità di gestire il proprio apprendimento;
  - capacità di gestire l'incertezza, la complessità e lo stress.
- **Competenze in materia di cittadinanza:**
  - capacità di impegnarsi con gli altri per un interesse comune o pubblico;
  - capacità di pensiero critico.
- **Competenze in materia di consapevolezza ed espressioni culturali:**
  - capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia;
  - capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente sia collettivamente;
  - curiosità nei confronti del mondo.

## STRATEGIE DIDATTICHE

Si cercherà di mettere in atto una strategia didattica il più possibile inclusiva e che faciliti il processo di apprendimento. Essa terrà insieme le esigenze di tutte le studentesse e tutti gli studenti, puntando molto sulla personalizzazione e la individualizzazione della didattica, mediante la scelta di metodologie interrogative, affermative, in qualche caso anche attive (per favorire anche l'apprendimento autonomo), in ogni caso partecipative.

# MODULI

	UNITÀ DIDATTICHE
MODULO n. 1  Introduzione alla storia di Roma	<ul style="list-style-type: none"><li>• U.D. 1 DALLA FONDAZIONE DI ROMA ALLA MORTE DI CESARE (RACCORDO CON IL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE).</li></ul>
MODULO n. 2  L'Impero di Roma e l'Età tardo-antica	<ul style="list-style-type: none"><li>• U.D. 1 IL PRINCIPATO DI AUGUSTO E I PRIMI SECOLI DELL'IMPERO: la nascita del principato, le riforme di Augusto e la <i>pax augustea</i>; la dinastia giulio-claudia; la dinastia flavia; il sistema dell'adozione e il secolo d'oro dell'Impero; gli imperatori adottivi; la fine del periodo aureo; il ripristino dell'ereditarietà con la dinastia dei Severi;</li><li>• U.D. 2 LA DISSOLUZIONE DELL'IMPERO IN ETÀ TARDO-ANTICA: dalla crisi del III secolo alla divisione dell'Impero; Diocleziano e la Tetrarchia; l'Impero di Costantino; i Germani e l'Impero di Roma; l'Impero romano-cristiano di Costantino e Teodosio; caduta della parte occidentale dell'Impero romano.</li></ul>

<p>MODULO n. 3</p> <p>Il Medioevo</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• U.D. 1 I REGNI ROMANO-BARBARICI: la conquista dell'Impero da parte dei <i>barbari</i>; il monachesimo; l'Alto Medioevo: un tempo di insicurezza; la parte orientale dell'Impero romano: l'Impero bizantino; Giustiniano;</li> <li>• U.D. 2 I LONGOBARDI (CENNI);</li> <li>• U.D. 3 L'ISLAM E L'ESPANSIONE ARABA NEL MEDITERRANEO (CENNI);</li> <li>• U.D. 4 I FRANCHI E LA RINASCITA DELL'IMPERO A OCCIDENTE (CENNI).</li> </ul>
-------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

METODOLOGIA	STRUMENTI	PROVE DI VERIFICA	ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezioni dialogate e partecipate;</li> <li>• lezioni frontali;</li> <li>• didattica laboratoriale;</li> <li>• <i>debate</i>;</li> <li>• <i>flipped classroom</i>.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborazione in classe di mappe concettuali e sintesi visive da parte del docente;</li> <li>• presentazioni PowerPoint;</li> <li>• visione di film documentari;</li> <li>• lettura e interpretazione di cartine;</li> <li>• visite culturali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prove strutturate e semi-strutturate (domande a risposta aperta, multipla, V/F);</li> <li>• interrogazioni orali;</li> <li>• gli alunni con d.s.a. potranno fare uso di tutti i necessari strumenti compensativi e dispensativi per lo svolgimento delle prove scritte e orali.</li> </ul>	<p>In caso di necessità, si provvederà a progettare attività di recupero, consolidamento o potenziamento degli argomenti trattati a lezione.</p>

#### VALUTAZIONI

Si valuterà la situazione di partenza di ogni studente e i miglioramenti ottenuti. A eventuali *insuccessi* si porrà rimedio con interrogazioni o test di recupero.

La valutazione formativa verrà effettuata *in itinere*, per la verifica dell'acquisizione dei concetti; poi ci sarà anche una valutazione sommativa, finale, per la verifica dei concetti recepiti e rielaborati.

Sono previste almeno due verifiche orali per ogni quadrimestre, e una prova strutturata di verifica sommativa.

L'Insegnante  
*Daniele Maria Benedetto Armellino*

ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE " STENDHAL" -

**PROGRAMMAZIONE DISCIPLINARE**

A.S. 2023-24

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>	<b>CLASSE</b>	<b>Ore settimanali in compresenza</b>	<b>TESTO IN USO</b>
<b>Matteucci Maja</b>	<b>Scienza e cultura degli alimenti</b>	<b>2A</b>	<b>2</b>	<b>Scienze degli alimenti Amparo Machado Poseidonia Scuola</b>

**FINALITÀ GENERALI DELLA DISCIPLINA**

- Educare al rispetto delle idee e alla biodiversità in ogni sua forma (scientifica, sociale, emotiva),
- Educare all'autovalutazione e all'autodisciplina,
- Stimolare la consapevolezza professionale: responsabilità sanitarie ed etiche dell'OSA,
- Stimolare il lavoro di gruppo e la capacità di utilizzare la diversità come strumento efficace di successo,
- Ricordare che "la cultura rende liberi",
- Sviluppare un pensiero critico e potenziare l'utilizzo del metodo scientifico nella risoluzione dei problemi quotidiani,
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana ed acquisire un linguaggio ed una cultura scientifica di base sufficiente a filtrare le informazioni della vita quotidiana personale e professionale.

**COMPETENZE DISCIPLINARI**

Con lo studio teorico e pratico (esperienza laboratoriali e analisi sensoriale) dei concetti base di microbiologia ed igiene (personale e professionale) si vogliono mobilitare competenze di base di cittadinanza come: **competenze di base in scienza e tecnologia, imparare ad imparare** e specifiche professionali come: **filtrare l'informazione scientifica** ed affinare le competenze per la navigazione sul web, **potenziale le competenze digitali**; inoltre, attraverso lo studio di base della biochimica della nutrizione, in particolare dello studio dell'apparato digerente, della bioenergetica, dei macro e micronutrienti e delle loro funzioni, ci si propone di ampliare le conoscenze degli alunni riguardo la chimica quotidiana che avviene all'interno del loro corpo, **aumentando la consapevolezza e l'autocoscienza dei ragazzi riguardo il nutrirsi, trasformandoli da consumatori passivi a critici attivi**. Particolare attenzione verrà prestata ai concetti di impronta ecologica e scelte alimentari, di storia e cultura alimentare per mobilitare competenze chiave **come le competenze sociali e civiche, lo spirito di iniziativa e l'imprenditorialità, la consapevolezza nella propria espressione culturale**.

### COMPETENZE TRASVERSALI

- **Abilità interpersonali:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico il cliente e le sue esigenze;
- **Teamwork:** capacità di comprendere in modo analitico, critico ed empatico i colleghi e le proprie esigenze, capacità di utilizzare al meglio le risorse personali all'interno del proprio gruppo di lavoro;
- **Affidabilità:** acquisire un senso di responsabilità ed autocritico sufficiente alla collaborazione;
- **Flessibilità:** capacità di reinventare il proprio lavoro all'interno di situazioni nuove, e di vedere sbocchi lavorativi all'interno dei percorsi didattici affrontati.
- **Professionalità:** sviluppare consapevolezza professionale e responsabilità sanitaria ed etica rispetto al lavoro OSA;
- **Motivazione personale e creatività:** svilupparle in funzione del proprio lavoro.

Competenze cognitive	Competenze di tipo comportamentale	Competenze dell'area dell'autonomia
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di presentare con relazioni efficaci risultati di esperimenti, indagini, studi</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rispettare le regole della scuola comprendendone il significato;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper gestire le scadenze;</li> <li>• Saper gestire i momenti di autonomia e libertà;</li> </ul>

<p>ed esperienze;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Essere in grado di distinguere e cogliere i rapporti di causa effetto;</li> <li>• Essere in grado di filtrare l'informazione, in particolare quella reperibile sul web e sul testo autentico (riviste di settore, libri e saggi);</li> <li>• Essere in grado di metabolizzare le conoscenze acquisite per apprendere in ambienti formativi differenti (laboratorio, classe, gruppo di lavoro, studio individuale, ricerca, indagine);</li> <li>• Essere in grado di affrontare semplici problemi e raggiungere gli obiettivi con puntualità;</li> <li>• Essere in grado di pensare ed agire in modo critico ed applicare in contesti semplici il metodo scientifico sperimentale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper rispettare e confrontarsi con i compagni e con il docente in modo maturo e propositivo;</li> <li>• Saper svolgere il proprio ruolo nel gruppo di lavoro;</li> <li>• Saper comunicare con i docenti e con i compagni confrontandosi in modo collaborativo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Saper prendere iniziative, in particolare nei confronti della propria alimentazione e della spesa;</li> <li>• Saper individuare gli obiettivi di un lavoro o di uno studio;</li> <li>• Saper pianificare il proprio lavoro: saper controllare e lavorare, anche guidato, nel gruppo e nel laboratorio</li> <li>• Saper assumere, dietro indicazioni, semplici compiti in attività extra-scolastiche.</li> </ul>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### STRATEGIE DIDATTICHE

1. Lezione frontale con produzione di mappe concettuali.
2. Lezione frontale a classe capovolta (flipped classroom).
3. Esperienze laboratoriali (in laboratorio o in aula con la chimica degli alimenti e con l'analisi sensoriale).
4. Gruppo di lavoro per esperienza laboratoriale, studio assistito (peer to peer / scaffolding), preparazione al test, preparazione di una lezione.
5. Verifiche di conoscenza e competenza per "stepping stone".
6. Gestione di una classe virtuale o di una cartella condivisa con materiale didattico fornito e autoprodotta.
7. Visione e produzione di documentari e filmati.
8. Studio dei testi autentici: articoli scientifici.

MODULI

	UNITA' DIDATTICHE	PRE - REQUISITI	OBIETTIVI	
			CONOSCENZE	COMPETENZE
<p>MODULO n. 1</p> <p>SCIENZA PROPEDEUTICA</p> <p>Bioenergetica</p> <p>Metodo scientifico sperimentale e basi di analisi sensoriale</p> <p>Evoluzione delle abitudini alimentari</p> <p>Apparato digerente</p>	<p>A. Omeotermia, protoendotermia, eterotermia, autotrofia ed eterotrofia. Metabolismo, catabolismo ed anabolismo, ATP, dispendio e fabbisogno energetico, bilancio energetico, biometria, distribuzione di nutrienti durante la giornata.</p> <p>B. Nascita del metodo scientifico, ripetibilità, concetto di tesi e antitesi, analisi dati. Basi di analisi sensoriale.</p> <p>C. Dalla fame alla sazietà. Storia dell'alimentazione. Autotrofi ed eterotrofi.</p> <p>D. Apparato digerente ed enzimatica correlata. Approfondimento sul microbiota intestinale e sull'importanza dell'allattamento al seno.</p>	<p>Nessuno</p>	<p>A. Metabolismo e bioenergetica, alimentazione equilibrata e concetto di peso-forma.</p> <p>B. Qualità degli alimenti: reale e percepita, allenamento alla degustazione, storia e tecniche dei Panel Test (cioccolata; biscotti; formaggi; abbinamento cibo- vino), recettori, trasduzione, trasmissione ed integrazione del segnale, grafico QDA.</p> <p>C. Concetti di fame, appetito, sazietà, tossicità, selezione degli alimenti, scoperta del fuoco e cottura, storia dell'alimentazione dalla preistoria alle grandi civiltà.</p> <p>D. Organi, ghiandole ed enzimi dell'apparato digerente. Reazioni chimiche correlate al metabolismo glucidico, lipidico e proteico.</p>	<p>A. Capacità di calcolare il bilancio energetico (proprio o altrui), di calcolare il metabolismo basale e totale, i livelli di attività fisica e la distribuzione dei nutrienti durante la giornata.</p> <p>B. Saper comprendere e saper scrivere un breve testo scientifico. Utilizzare un linguaggio scientifico semplice. Saper effettuare una semplice degustazione registrando le informazioni con un grafico QDA.</p> <p>C. Comprendere testi scientifici semplici relativi alla storia dell'alimentazione, individuare collegamenti e relazioni tra i fatti.</p> <p>D. Saper riconoscere, scrivere e seguire una dieta equilibrata.</p>

<p>MODULO n. 2</p> <p>Nutrienti</p> <p>LARN e Piramidi</p> <p>Calcolo calorico</p>	<p>E. Macro e micronutrienti. Concetti di base. (approfondimento su Lipidi e Protidi)</p> <p>F. Linee guida per una sana alimentazione. Piramidi alimentari e storia. Cenni sulla storia delle piramidi alimentari, sul calcolo del FET. (compito di realtà).</p>	<p>Modulo 1</p>	<p>E. Glucidi, protidi, lipidi, vitamine, Sali minerali ed acqua. Malattie da carenza od eccesso correlate.</p> <p>F. Storia delle piramidi alimentari. Conoscere le linee guida per una sana alimentazione. Basi di calcolo calorico.</p>	<p>E. Saper riconoscere all'interno della propria dieta e nei primi alimenti autoprodotti in cucina i nutrienti di base, dosandoli in modo consapevole.</p> <p>F. Saper leggere, interpretare e confrontare in modo critico le piramidi alimentari, saper scegliere la più appropriata al proprio stile di vita e saper svolgere calcoli di bioenergetica.</p>
<p><b>METODOLOGIA</b></p>	<p><b>STRUMENTI</b></p>	<p><b>PROVE DI VERIFICA</b></p>	<p><b>ATTIVITA' DI RECUPERO, CONSOLIDAMENTO E POTENZIAMENTO DELLE CONOSCENZE</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale</li> <li>• Flipped classroom</li> <li>• Esperimenti</li> <li>• Analisi sensoriale</li> <li>• Visione/produzione filmati</li> <li>• Gruppo di lavoro</li> <li>• Classe virtuale</li> <li>• Studio del testo autentico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libri di testo</li> <li>• Testo autentico</li> <li>• Mappe e schemi</li> <li>• Video, mp3</li> <li>• Materiale web</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Test scritto misto di conoscenze e competenze: strutturato, semistrutturato e libero.</li> <li>• Temi, saggi e relazioni scientifiche</li> <li>• Relazioni e orali di gruppo</li> <li>• Orali singoli</li> <li>• Comprensioni del testo scientifico</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'attività di recupero viene assicurata dalla tipologia di verifiche a "Stepping stone": ovvero verifiche graduali e complementari permettono una individuazione rapida ed un recupero dell'insufficienza prima del termine dell'unità didattica successiva.</li> <li>• Le attività laboratoriali: la gestione del gruppo di lavoro, della classe virtuale, del materiale didattico condiviso, del peer to peer, dello scaffolding e la preparazione per la flipped classroom indirizzano verso un potenziamento delle proprie conoscenze e competenze instaurando un clima di cooperazione e concorrenza positivo.</li> </ul>	

## VERIFICHE E VALUTAZIONE

### Prove orali

- Saper esporre in modo coerente e sintetico
- Saper esporre in modo corretto citando le fonti
- Saper utilizzare un linguaggio scientifico di base
- Saper analizzare e risolvere un problema in modo scientifico, saper individuare i rischi e le responsabilità del proprio settore.
- Saper riferire di esperienze ed esperimenti in modo sintetico
- Utilizzare un vocabolario semplice ma specialistico

### Prove scritte

- Rispetto delle consegne
- Correttezza morfologica, sintattica e ortografica dell'elaborato
- Correttezza scientifica
- Utilizzo di un linguaggio e di un vocabolario scientifico / specialistico
- Saper collegare gli argomenti studiati alle esperienze di cucina, sala, stage e di vita personale (abitudini alimentari e consumatore consapevole)
- Saper riferire per scritto di esperienze ed esperimenti laboratoriali, dimostrando di aver acquisito competenze professionali e autocoscienza della responsabilità dell'operatore OSA (Operatore del Settore Alimentare).

## MODALITA' DI RECUPERO

### *In itinere*

Al termine di ogni unità didattica della durata di circa un mese viene svolto un test di verifica (scritto/orale/comprendimento del testo) e la settimana successiva il test viene ripetuto per gli assenti e per coloro che hanno necessità di recuperare.

### Laboratori / Sportello didattico

Al termine del primo quadrimestre, secondo le disposizioni d'Istituto può essere attivato un percorso di recupero pomeridiano.

## ALUNNI DIVERSAMENTE ABILI

Gli allievi diversamente abili seguiranno un PEI (differenziato o per obiettivi minimi) concordato dal Consiglio di classe in sede di Gllh.  
Gli allievi DSA e gli eventuali BES seguiranno un Pdp redatto e concordato dal Consiglio di Classe.

L'insegnante Maja Matteucci