



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO
"DE PANFILIS – DI ROCCO"
ROCCARASO

Istituto Professionale di Stato
per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
"Mons. Edmondo De Panfilis"

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**Ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 45 del 09/03/2023
Delibera del Consiglio di Classe dell'08-05-2023**

CLASSE 5 B

ENOGASTRONOMIA-SALA

COORDINATRICE: PROF.SSA QUAGLIONI AGNESE

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

INDICE

Prima parte: scheda informativa generale

Presentazione Istituto.....	pag. 3
PECUP.....	pag. 3
Quadro orario settimanale/annuo.....	pag. 5

Seconda parte: la classe e le attività del Consiglio di classe

Composizione del Consiglio di classe	pag. 7
Profilo della classe	pag. 8

Terza parte: linee guida della programmazione collegiale

Obiettivi di apprendimento	pag. 8
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	pag. 11
Percorsi e progetti di Educazione Civica.....	pag. 12
Percorsi e progetti di cittadinanza e costituzione.....	pag. 19
Progetti PCTO e Altri percorsi e progetti.....	pag. 20
Verifiche e Valutazioni.....	pag. 21
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	pag. 21
Parametri per la valutazione disciplinare.....	pag. 22

Attività di accompagnamento all'Esame di Stato.....	pag. 24
Elenco Allegati.....	pag. 25
Appendice normativa.....	pag. 25
Il Consiglio di classe.....	pag. 26

PRIMA PARTE

SCHEMA INFORMATIVA GENERALE

PRESENTAZIONE ISTITUTO

L'IPSSEOA, Istituto Professionale Statale per i Servizi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, si integra, dall'anno 2012, nell'Omnicomprendivo De Panfilis-di Rocco. È situato a Roccaraso, comune del comprensorio dell'Alto Sangro, in provincia dell'Aquila.

Collocato in un territorio a forte vocazione turistica, coniuga la formazione culturale con una solida qualificazione professionale.

L'Istituto nasce nel 1960 grazie all'interessamento di Don Edmondo de Panfilis, dell'onorevole Natalino Di Giannantonio e di alcuni amministratori locali. La sede, originariamente collocata nei pressi della stazione ferroviaria venne, in seguito, sostituita con la costruzione di una struttura più grande ultimata nel 1979 per rispondere alle numerose richieste dell'utenza. L'Istituto, infatti, raccoglie un insieme di utenti variegato e diversificato a livello socio-economico e geografico, anche grazie alla presenza del Convitto maschile e femminile che accoglie studentesse e studenti fuori sede provenienti da tutte le regioni d'Italia ed in particolar modo dalle regioni centro meridionali: Campania, Puglia e Molise.

Dall'anno scolastico 2018-2019, per motivi di ristrutturazione degli edifici scolastici, le aule e gli uffici sono stati trasferiti nella parte adibita a Convitto. A partire da settembre 2020, il secondo piano dell'edificio scolastico, completamente ristrutturato, ha accolto le classi del biennio; da marzo 2023 anche le classi del triennio e gli uffici sono stati trasferiti nel nuovo edificio. Tre sono gli indirizzi che caratterizzano l'Istituto: accoglienza turistica, sala e vendita, e enogastronomia, integrati da corsi professionalizzanti di caffetteria, sommelier, intaglio di frutta, pasticceria.

Nell'anno 2013, l'IPSSEOA ha aderito alla proposta della regione Abruzzo per consentire, come offerta sussidiaria integrativa, di formare studenti che hanno la possibilità di conseguire, al termine del terzo anno, la qualifica professionale regionale.

PECUP: PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE

(IST.TECN.E IST.PROF., LINEE GUIDA 2°BIENNIO E 5°ANNO - Decreto Legislativo n. 61 del 13 aprile 2017- Accordo Stato-Regioni del 10 maggio 2018 sui passaggi tra IP ed IeFP- Decreto interministeriale n. 92 del 24 maggio 2018- DD n. 1400 del 25 settembre 2019: linee guida della nuova istruzione professionale-)

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" 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.

Nell'articolazione "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, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze comuni:

a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze professionali generali:

- ✓ Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- ✓ Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- ✓ Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
- ✓ Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- ✓ Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Competenze professionali specifiche:

- ✓ In tale indirizzo il Diplomato acquisisce specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

- ✓ Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.
- ✓ Il relativo Profilo si presta ad una adattabilità alle esigenze territoriali in termini formativi, permettendo alla scuola di declinarlo in Percorsi dal contenuto innovativo che spaziano dalla ristorazione, alle tecniche e comportamenti di sala, al ricevimento, all' "arte bianca".

Quadro orario settimanale/annuo

Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera					
Articolazione ENOGASTRONOMIA					
DISCIPLINE	1°BIENNIO		2° BIENNIO		5° ANNO
	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Seconda lingua straniera (francese)	2	2	3	3	3
Storia	2	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Fisica	2	-	-	-	-
Geografia	-	2	-	-	-
Biologia e Scienze della Terra	2	2	-	-	-
Diritto ed Economia	2	2	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici- settore cucina-	2	2	-	-	-
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-	2	2	7	6	6

settore sala e vendita-					
Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Enologia	-	-	3	2	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	2	2	-	-	-
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	3	4	4
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	-	-	3	4	4
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o Attività alternative	1	1	1	1	1
TOTLE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32
TOTALE ANNUO	1056	1056	1056	1056	1056

SECONDA PARTE
LA CLASSE E LE ATTIVITÀ
DEL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA ASSEGNATA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
COORDINATRICE: QUAGLIONI AGNESE	ITALIANO E STORIA			X
FEDERICO ANNALUCIA	INGLESE			X
MARONE GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE			X
ALOTTO SONIA JACQUELINE	FRANCESE			X
PERINETTI TULLIO	MATEMATICA			X
BATTAGLI FRANCESCA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI			X
APREA GIORGIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	X	X	X
BUCCI CESIDIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA (ENOLOGIA)			X
DI MARTINO YLENIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			X
LA GATTA SIMONA	RELIGIONE	X	X	X
ROSATI ANNACHIARA	SOSTEGNO			X
SALVATORE GIOVANNI DE FRANCESCO	MATERIA ALTERNATIVA ALL'IRC			X

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da sei studenti, provenienti da Campania, Lazio e Abruzzo. Quattro alunni vivono nel Convitto annesso alla scuola e, fin dal primo anno, hanno affrontato l'allontanamento dalla famiglia, dagli affetti e dalle proprie amicizie. La scelta dell'Istituto Alberghiero di Roccaraso ha rappresentato per loro un cambiamento importante nel progetto di vita dal punto di vista umano e relazionale, ed ha influenzato notevolmente il loro percorso di crescita. Se da un lato si è accelerato il processo di maturazione e conquista dell'autonomia, al contempo i candidati sono stati posti, a volte, nella condizione non semplice di affrontare dubbi, paure e difficoltà propri dell'età adolescenziale lontano dalla famiglia. Due alunni si configurano come pendolari e, di conseguenza, viaggiano ogni giorno per raggiungere la scuola.

La classe ha mostrato, nel corso dell'anno scolastico, comportamenti eterogenei. Alcuni studenti hanno lavorato con interesse ed impegno, pur non riuscendo sempre a rispettare le consegne con puntualità. Un ristretto numero di studenti, più propositivi, risulta dotato di discrete capacità e di un metodo di studio autonomo. Altri hanno acquisito livelli di apprendimento più modesti a causa di persistenti lacune di base e irregolarità nell'impegno quotidiano e nella frequenza. Il profitto complessivo risulta sufficiente.

All'interno del gruppo classe le relazioni fra compagni sono state positive; in generale, gli alunni dimostrano un atteggiamento abbastanza rispettoso sia nei confronti dei docenti che dei compagni stessi. Le attività didattiche hanno favorito positivamente la personalizzazione dei percorsi e l'inclusione.

TERZA PARTE

LINEE GUIDA DELLA PROGRAMMAZIONE COLLEGALE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il Consiglio di Classe ha impostato la propria progettazione didattica tenendo presente l'esigenza di trasmettere agli alunni una buona preparazione culturale di base, frutto di interessi e atteggiamento critico, unita allo sviluppo delle competenze richieste dal profilo professionale e delle competenze chiave europee:

- **Competenza alfabetica funzionale:** l'allievo ha una padronanza della lingua italiana tale da consentirgli di comprendere e produrre enunciati e testi di una certa complessità, di esprimere le proprie idee, di adottare un registro linguistico appropriato alle diverse situazioni.
- **Competenza multilinguistica:** l'allievo è in grado di esprimersi in maniera essenziale in lingua inglese e nelle lingue comunitarie.
- **Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria:** l'allievo utilizza le sue conoscenze matematiche e scientifico-tecnologiche per analizzare dati e fatti della realtà e per verificare l'attendibilità di analisi quantitative proposte da altri; utilizza il pensiero logico-scientifico per affrontare problemi e situazioni sulla base di elementi certi; ha consapevolezza dei limiti, delle affermazioni che riguardano questioni complesse.

- **Competenza digitale:** l'allievo utilizza con consapevolezza e responsabilità le tecnologie per ricercare, produrre ed elaborare dati e informazioni, per interagire con altre persone, come supporto alla creatività e alla soluzione di problemi.
- **Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:** l'allievo possiede un metodo di studio e di lavoro autonomo ed efficace; ricerca, autonomamente, anche in contesti nuovi, fonti e informazioni mediante supporti di varia tipologia; riesce a collaborare e ad interagire col gruppo dei pari e con i docenti.
- **Competenza in materia di cittadinanza:** l'allievo è in grado di esprimere le proprie idee e ascoltare quelle degli altri in condizione di reciproco rispetto; si impegna a portare a termine il lavoro iniziato, da solo o insieme ad altri.
- **Competenza imprenditoriale:** l'allievo ha spirito di iniziativa ed è capace di produrre idee e progetti creativi, utilizza le conoscenze apprese anche in contesti nuovi.
- **Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali:** l'allievo conosce e colloca nello spazio e nel tempo fatti ed eventi della storia della propria comunità, del Paese, delle civiltà. Utilizza conoscenze e abilità per orientarsi nel presente, per comprendere i problemi fondamentali del mondo contemporaneo, per sviluppare atteggiamenti critici e consapevoli.

Il Cdc sulla base delle indicazioni nazionali, delle linee guida per gli IP e le raccomandazioni del consiglio relative alle competenze chiave per l'apprendimento permanente, ha individuato due obiettivi-guida:

- ✓ possedere una visione equilibrata e consapevole della società;
- ✓ sapersi orientare nel mondo del lavoro e dello studio;

L'attività educativa dell'intero Consiglio di classe ha permesso il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Obiettivi comportamentali
 - ✓ Promuovere la crescita culturale dello studente per imparare a decidere, comunicare, star bene con sé e con gli altri.
 - ✓ Educare al rispetto di sé degli altri e dell'ambiente.
 - ✓ Comprendere e rispettare le regole della vita comunitaria.
 - ✓ Sviluppare un atteggiamento positivo verso le attività scolastiche.
 - ✓ Sviluppare l'autonomia personale (educazione alla salute, alla legalità, al lavoro, a scelte consapevoli).
- Obiettivi cognitivi.
 - ✓ Far acquisire la considerazione dell'attività scolastica, come processo di formazione della persona, privilegiando uno studio problematico piuttosto che nozionistico e mnemonico.
 - ✓ Essere capace di relazionare gli argomenti all'interno di un discorso, distinguere criticamente e concetti.
 - ✓ Essere capace di esporre (scritto/orale) in modo chiaro, sintetico e pertinente, i dati assimilati.
 - ✓ Essere capace di operare deduzioni e induzioni, applicare procedimenti analitici e sintetici, individuare rapporto causa-effetto e le interrelazioni tra fenomeni, collocare un soggetto nel suo contesto, operare gli opportuni collegamenti a carattere interdisciplinare.
 - ✓ Essere capace di procedere ad una autovalutazione.

c) Obiettivi minimi di ciascuna disciplina.

- ✓ Possedere capacità logico-discorsive.
- ✓ Progettare ed organizzare la propria attività di lavoro e di studio.
- ✓ Esercitare l'autocontrollo e il senso critico.
- ✓ Possedere un'adeguata preparazione di base;
- ✓ Possedere un valido metodo di studio;
- ✓ Rielaborare autonomamente i contenuti delle discipline.

d) Obiettivi trasversali programmati in termini di conoscenze, competenze e capacità.

A conclusione del percorso triennale, tenendo conto delle differenti situazioni di partenza e delle personali doti e capacità, gli studenti hanno raggiunto gli obiettivi proposti dalle progettazioni generali elaborate nei vari dipartimenti, acquisendo, a diversi livelli:

SPAZI: aula, sale conferenze, spazi outdoor e spazi imprese di settore.

CONOSCENZE (Sapere)	COMPETENZE (Saper fare)	CAPACITÀ (Saper essere)
Conoscere i contenuti specifici delle varie discipline	Sapersi esprimere con i linguaggi specifici	Saper essere chiaro e corretto nell'espressione del proprio pensiero
Conoscere la struttura logica delle varie discipline	Saper effettuare collegamenti e trasferimenti tra i vari contenuti delle discipline	Saper essere collaborativo nella risoluzione dei problemi
Conoscere le finalità di ogni disciplina in rapporto al percorso scolastico effettuato	Saper analizzare e sintetizzare le conoscenze proposte in rapporto al percorso formativo	Sapersi rapportare costantemente alle norme della democrazia e della convivenza
Individuare le varie possibilità d'interazione tra le diverse discipline	Saper utilizzare le proprie conoscenze in ambito pratico-professionale	Saper collocare le proprie conoscenze e competenze nella progettazione dell'attività e all'interno del mondo del lavoro e relativamente al settore alberghiero ristorativi
	Saper rielaborare in modo personale e critico le conoscenze acquisite nei diversi ambiti	
	Saper risolvere problemi pratico professionali grazie alle conoscenze acquisite.	

In merito al raggiungimento degli obiettivi individuati in ambito pluridisciplinare, si osserva quanto segue:

- a) nell'Area generale -Asse linguistico-storico-letterario, gli obiettivi previsti dalla programmazione pluridisciplinare sono stati mediamente raggiunti.
- b) nell'Area di indirizzo -Asse tecnico-giuridico-professionale, gli obiettivi previsti dalla programmazione pluridisciplinare sono stati mediamente raggiunti.

In merito allo svolgimento dei contenuti previsti dalla programmazione disciplinare e agli obiettivi specifici disciplinari, si rimanda alle schede inerenti alle singole discipline oggetto di studio (Quarta parte: schede disciplinari analitiche).

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

Ciascun docente ha individuato il metodo di insegnamento più adatto al raggiungimento degli obiettivi prefissati, tenendo conto delle caratteristiche proprie della classe, mirando alla prevenzione della dispersione scolastica, al controllo della frequenza scolastica e all'accertamento dell'impegno anche domestico (o, nello specifico, convittuale).

METODOLOGIE PIÙ COMUNI IMPIEGATE.

- ✓ lezioni frontali e dialogate, per introdurre in modo sistematico gli argomenti;
- ✓ lezioni interattive, per favorire la partecipazione dell'intera classe;
- ✓ lavori di gruppo, per sviluppare negli studenti l'abitudine ad un atteggiamento collaborativo nell'affrontare e risolvere problemi anche autonomamente dalla figura del docente;
- ✓ mappe concettuale, per focalizzare i contenuti principali di ciascun argomento disciplinare e promuovere una didattica inclusiva;
- ✓ interventi mirati di recupero curricolare e *in itinere* su quei segmenti di programma che hanno richiesto chiarimenti o potenziamenti;
- ✓ didattica laboratoriale (esercitazioni, attività laboratoriali/produzioni), per rendere gli alunni protagonisti del loro processo di apprendimento.

Tutti i docenti del Consiglio di Classe hanno cercato un costante contatto con gli istitutori che seguono gli alunni in convitto, onde favorire al massimo la collaborazione delle due componenti; infatti, come già emerso all'inizio del percorso scolastico, mediante i test e le prove d'ingresso somministrati agli allievi, la maggior parte degli studenti ha presentato lacune gravi dovute al fatto di non essere abituati ad uno studio proficuo e continuativo, ma saltuario e dispersivo, spesso non seguito da un adeguato lavoro domestico.

Come previsto in sede di programmazione didattica, sono stati realizzati gruppi di lavoro che, sotto la guida dell'insegnante, hanno effettuato in classe attività di studio, di recupero, di potenziamento o di approfondimento.

STRUMENTI

- ✓ Libri di testo.
- ✓ Attrezzature e sussidi (sala informatica, LIM, audiovisivi).
- ✓ Altro: materiale fornito dal docente (fotocopie, presentazioni multimediali).
- ✓ Materiali per lo svolgimento di esercitazioni pratiche.
- ✓ Utilizzo laboratori di settore.

PROCEDIMENTI PERSONALIZZATI

Strategie per il recupero/ potenziamento/arricchimento delle conoscenze e delle competenze:

- ✓ lavori/ricerche individuali e/o di gruppo, attività di approfondimento.

Strategie per il sostegno/consolidamento delle conoscenze e delle competenze:

- ✓ attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ✓ peer tutoring;
- ✓ apprendimento cooperativo;
- ✓ impiego di materiali adattati e/o semplificati.

Strategie per il recupero e/o il potenziamento delle conoscenze e delle competenze:

- ✓ studio assistito in classe;
- ✓ sportello didattico pomeridiano;
- ✓ impiego di materiali adattati e/o semplificati;
- ✓ impiego di materiali di approfondimento;
- ✓ allungamento dei tempi di acquisizione dei contenuti disciplinari;
- ✓ coinvolgimento in attività collettive;

PROGETTI E PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA 2022-2023



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO "DE PANFILIS - DI ROCCO"

Scuola dell'INFANZIA –PRIMARIA –SECONDARIA I GRADO –SECONDARIA II GRADO (IPSSCOA)

S.S. 17 km 138.100 - 67037 Roccaraso (AQ)

Tel: +39 0864 62420 -Email: aqrh010008@istruzione.it - PEC: aqrh010008@pec.istruzione.it Cod.

Meccanografico AQRH010008 e C.F. 8200099066

"Educazione Civica" A.S. 2022-2023

CLASSE QUINTE

1 QUADRIMESTRE : DAL 05 DICEMBRE AL 19 DICEMBRE

2 QUADRIMESTRE : DAL 13 APRILE AL 27 APRILE

REFERENTE Simona La Gatta

**TUTELA AMBIENTALE. AREE NATURALI PROTETTE, BIODIVERSITÀ
ED ENOGASTRONOMIA**

NUCLEI TEMATICI	CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	COMPETENZE
<p>COSTITUZIONE</p> <p>SVILUPPO SOSTENIBILE</p> <p>CITTADINANZA DIGITALE</p>	<p><u>Conoscere</u></p> <p>Gli Artt. 9 e 41 della Costituzione.</p> <p>Aspetti storico sociali delle aree protette d'Abruzzo.</p> <p>Agenda 2030 nello specifico obiettivi 11, 12, 13, 15</p> <p>Le aree naturali protette.</p> <p>La federazione EUROPARC e i parchi Nazionali europei.</p> <p>La tutela della biodiversità: flora e fauna e la sua importanza per l'uomo.</p> <p>I marchi di qualità e i prodotti a km 0.</p> <p>Le specie protette e la geolocalizzazione.</p> <p>Le Tecnologie che tutelano l'</p>	<p><u>Comprendere</u></p> <p>Le caratteristiche essenziali delle norme relative alla tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>L'importanza di assumere comportamenti responsabili per la tutela e il rispetto dell'ambiente e delle risorse naturali.</p> <p>Come agire per la difesa degli habitat e degli ecosistemi affinché lo sfruttamento delle risorse naturali non debba più costituire una minaccia per l'ambiente.</p> <p>Il rapporto tra biodiversità, risorse territoriali e prodotti tipici.</p> <p>L'importanza del riciclo e come una corretta gestione dei rifiuti incida positivamente sull'ambiente.</p> <p>L'importanza di uno stile di vita sostenibile</p>	<p><u>Essere in grado di</u></p> <p>Acquisire consapevolezza dell'importanza della normativa nazionale ed europea a tutela della salvaguardia ambientale.</p> <p>Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p> <p>Operare e valorizzare lo sviluppo eco-sostenibile, la tutela, le identità e le eccellenze produttive a livello nazionale e territoriale.</p> <p>Attivare atteggiamenti consapevoli di</p>

	<p>ambiente : le app green.</p> <p>Marketing territoriale.</p> <p>Alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 a discrezione del CdC.</p>	<p>attraverso l'ausilio degli strumenti tecnologici.</p>	<p>partecipazione alla vita sociale, civica e ambientale attraverso il digitale, anche in riferimento alle attività di studio e ricerca.</p> <p>Riflettere sulle norme che regolano un corretto e responsabile utilizzo della Rete.</p>
--	--	--	---

MEZZI E STRUMENTI DI LAVORO

Lezione frontale dialogata.
Lavoro di gruppo.
Lavoro individuale.
Attività di laboratorio.
Ricerca in internet.
Brainstorming.
Cooperative Learning.
Utilizzo di slide.
Articoli, interviste, immagini, parole chiave.
Problem solving.
Debate.

STRUMENTI DI VERIFICA

Verifica orale/ scritta.
Compiti di realtà.
Lavori di gruppo.
Power Point.
Relazioni / ricerche individuali o di gruppo.

PIANO DI LAVORO UDA

DIAGRAMMA DI GANTT

DISCIPLINE	Tempi	
	1° QUADRIMESTRE	2° QUADRIMESTRE
ITALIANO	2	2
STORIA	1	1
LINGUA INGLESE	1	1
LINGUA FRANCESE	1	1
SCIENZE MOTORIE	1	1
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	2	2
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA CUCINA /SALA	2	3
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA PASTICCERIA /ENOLOGIA	1	1
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RECETTIVA	3	3
RELIGIONE	1	1
MATEMATICA	1	1
ORE TOTALI	16	17

DISCIPLINE	CONTENUTI	ORE
ITALIANO	Le Laudi di D'Annunzio	4
STORIA	La storia del PNALM La gloriosa storia della Brigata Maiella	2
LINGUA INGLESE	Royal National Park in Australia (classe 5B) National Park Service (Yellowstone) – Europarc (classe 5A)	2
LINGUA FRANCESE	Les grands parcs nationaux français	2
SCIENZE MOTORIE	Attività fisica in ambiente naturale.	2
SCIENZE DEGLI ALIMENTI	I prodotti biologici; Novel food	4
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA SALA-VENDITA	I marchi di qualità biodiversità e prodotti tipici.	5
MATEMATICA ED INFORMATICA	Schedatura prodotti tipici; Gestione di magazzino	2
ENOLOGIA	Consumo e produzione responsabili (obiettivo 12).	2
DIRITTO	Marketing territoriale: il marchio del PNALM e la sua diffusione.	6
RELIGIONE	Enciclica "Laudato si". Alberghi diffusi	2
Materi alternativa	Alberghi diffusi; Turismo responsabile	2
		33

VALUTAZIONE UDA – PRODOTTO		
Completezza, pertinenza, organizzazione	LIV 1	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate
	LIV 2	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
	LIV 3	Il prodotto contiene tutte le parti le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro
	LIV 4	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica
Correttezza	LIV 1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza d'esecuzione.
	LIV 2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto
	LIV 3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità
	LIV 4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione
VALUTAZIONE UDA – PROCESSO		
Rispetto dei tempi	LIV 1	Il periodo necessario per la realizzazione è considerevolmente più ampio rispetto a quanto indicato e lo studente ha affrontato con superficialità la pianificazione delle attività disperdendo il tempo a disposizione
	LIV 2	Il periodo necessario per la realizzazione è leggermente più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha svolto le attività minime richieste
	LIV 3	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione
	LIV 4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione anche svolgendo attività ulteriori
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	LIV 1	L'allievo utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
	LIV 2	L'allievo usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
	LIV 3	L'allievo usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione
	LIV 4	L'allievo usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza e efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione
Ricerca e gestione delle informazioni	LIV 1	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata
	LIV 3	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura
	LIV 4	L'allievo ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.

Autonomia	LIV 1	L'allievo non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede, con fatica, solo se supportato
	LIV 2	L'allievo ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni ed abbisogna spesso di spiegazioni integrative e di guida
	LIV 3	L'allievo è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	LIV 4	L'allievo è completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
<i>VALUTAZIONE UDA - DIMENSIONE METACOGNITIVA</i>		
Consapevolezza riflessiva e critica	LIV 1	L'allievo presenta un atteggiamento operativo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)
	LIV 2	L'allievo coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico
	LIV 3	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico
	LIV 4	L'allievo riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo particolarmente critico
Capacità di trasferire le conoscenze acquisite	LIV 1	L'allievo applica saperi e saper fare acquisiti nel medesimo contesto, non sviluppando i suoi apprendimenti
	LIV 2	L'allievo trasferisce i saperi e saper fare essenziali in situazioni nuove e non sempre con pertinenza
	LIV 3	L'allievo trasferisce saperi e saper fare in situazioni nuove, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
	LIV 4	L'allievo ha un'eccellente capacità di trasferire saperi e saper fare in situazioni nuove, con pertinenza, adattandoli e rielaborandoli nel nuovo contesto, individuando collegamenti
Creatività	LIV 1	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività
	LIV 2	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro e nel prodotto
	LIV 3	L'allievo trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
	LIV 4	L'allievo elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
Autovalutazione	LIV 1	La valutazione del lavoro da parte dell'allievo avviene in modo lacunoso
	LIV 2	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
	LIV 3	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
	LIV 4	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al suo miglioramento continuativo

Curiosità	1		La
	LIV 2	L'allievo ha una motivazione minima all' esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
	LIV 3	L'allievo ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni / dati ed elementi che caratterizzano il problema	
	LIV 4	L'allievo ha una forte motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Si lancia alla ricerca di informazioni / alla ricerca di dati ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande	

valutazione sarà espressa in livelli:

- Livello 1: base non raggiunto (<6)
- Livello 2: base (6)
- Livello 3: intermedio (7/8)
- Livello 4: Avanzato (9/10)

PROGETTI E PERCORSI DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE 2022-2023

Progetto In-dipendenti: incontro con la Comunità “Figlia di Sion”, visione film “La mia seconda volta”, incontro con Giorgia Benusiglio.

Libriamoci, giornate di letture nelle scuole.

Commemorazione dei caduti “Eccidio dei Limmari”.

Progetto: “Crescere con responsabilità”: incontro con referenti “ADMO”.

Progetto: “Crescere con responsabilità”: incontro con referenti “AVIS”.

Progetto: “Crescere con responsabilità”: incontro con le referenti del Centro antiviolenza “Io-Donna”.

PCTO, PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Si sottolinea che la peculiarità dell'I.P.S.S.E.O. A tende alla promozione di un comportamento autonomo e responsabile degli alunni, anche attraverso un loro immediato inserimento nel mondo del lavoro attraverso i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento. Durante i cinque anni di percorso scolastico, i ragazzi hanno maturato competenze professionali qualificate dal punto di vista lavorativo.

La classe ha realizzato percorsi di “alternanza scuola-lavoro” pluriennali entrati nel nostro sistema educativo con la legge 28 marzo 2003, n.53. Il loro ruolo strategico è stato successivamente confermato e consolidato con i Regolamenti emanati con i D.P.R. nn. 87, 88 e 89 del 2010 e le relative direttive del 2012, prima dell'entrata in vigore della Legge 107/2015. Infine, la legge di bilancio 2019 ha introdotto un cambiamento in relazione a questi percorsi, dal rinominarli in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento, PCTO, ad una riduzione del monte ore da 400 a 210. In riferimento al monte ore previste per il PCTO, si sottolinea come per quest'anno scolastico, queste non costituiscano requisito di ammissione agli esami di Stato e che le esperienze di tirocinio potranno essere parte della prova orale (Legge 24 febbraio 2023, n.14 ex Decreto Milleproroghe).

Durante il terzo, il quarto e il quinto anno del corso di studi, compatibilmente con i periodi di sospensione delle attività di PCTO dovuti alla pandemia, gli studenti hanno svolto periodi di stage formativi presso strutture ricettive locali e non, dove hanno fatto emergere e rafforzato le loro competenze laboratoriali di settore.

Stando alle valutazioni espresse dai tutor aziendali attraverso un'apposita scheda fatta compilare a conclusione del periodo di stage, si può affermare che alcuni alunni si distinguono per un'eccellente esperienza. Altri, invece, dimostrano di avere una buona propensione per il settore, altri ancora si attestano invece sulla sufficienza. Il livello complessivo risulta mediamente buono.

Per le esperienze di PCTO la scuola ha anche sottoscritto convenzioni con enti e associazioni che, di volta in volta, hanno affidato al nostro Istituto l'organizzazione di meeting, buffet, cerimonie, in modo che tali occasioni potessero essere riconosciute, a tutti gli effetti, come esperienze di stage lavorativo.

I PCTO organizzati si sono posti le seguenti finalità:

- ✓ attuare modalità di apprendimento flessibili e equivalenti sotto il profilo culturale ed educativo, che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- ✓ arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- ✓ favorire l'orientamento dei giovani per valorizzarne le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;
- ✓ realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e la società civile;
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

La valutazione dei PCTO di ciascuno studente è stata effettuata dal tutor aziendale tramite un'apposita Scheda di valutazione confluita nei curricula degli studenti.

PROGETTI E PERCORSI PCTO

A.S. 2020-2021:

Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Partecipazione a *Video orientamento*.

Partecipazione *Meet our future* AIBES.

Partecipazione incontro on line *Insolito Dante: il cibo nella Divina Commedia*.

Partecipazione all'incontro con Don Andrea Ciucci: *Cibo e religione*.

A.S. 2021-2022:

Partecipazione *Finale hockey online*.

Corso sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.

Hotel Santa Croce Sulmona "*Presentazione libro alpini*".

Partecipazione Orientamento Isernia.

Partecipazione Orientamento online Pratola Peligna.

Partecipazione *Pranzo di beneficenza* per senzatetto presso la Caritas diocesana di Sulmona.

A.S. 2022-2023:

Partecipazione al Convegno "*La bistecca del pastore*".

Partecipazione Visita guidata cantina "*Bosco*".

Incontro con la Caritas di Sulmona.

Incontro con ex alunni.

Partecipazione Evento: *La sostenibilità delle filiere agro alimentari*.

Incontro formativo "*Select Belluno*".

Partecipazione al *Saral Food* a Pescara.
 Partecipazione Orientamento Università Roma.
 Partecipazione al *Vinitaly 2023*.

ALTRI PROGETTI E PERCORSI

- Progetto Potenziamento: Preparazione agli Esami di Stato e Studio assistito pomeridiano.
- PON - Corso di lingua inglese per la certificazione linguistica Cambridge;
- PON – Musica;
- PON – attività sportiva Calcio;
- PON – attività sportiva *Tennis per tutti*.

Le molteplici partecipazioni ad eventi e concorsi sono state declinate nei rispettivi Curricula.

VERIFICHE E VALUTAZIONI

VERIFICHE	
Frequenza	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Almeno due prove scritte per quadrimestre ✓ Almeno due prove orali per quadrimestre
Tipologia prove orali	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Colloquio guidato ✓ Simulazione della prova orale e scritta d'esame. ✓ Produzione di testi scritti di varia natura: <ul style="list-style-type: none"> • Tema argomentativo • Analisi del testo • Relazione • Problema sperimentale • Prove strutturate e semi strutturate
Tipologia prove scritte	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Questionari a risposte brevi ✓ Prove di comprensione, traduzione e rielaborazione di testi in lingua ✓ Risoluzione di problemi ✓ Esercizi applicativi

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

La valutazione intermedia e finale di ciascuna disciplina scaturisce dall'analisi dei fattori relativi al processo di apprendimento dello studente. Essa è prioritariamente determinata dai risultati ottenuti dai discenti nelle varie prove di verifica scritte, orali e pratiche effettuate, ma è sostanzialmente l'espressione di un giudizio che si fonda su vari elementi ed è quindi influenzata dall'impegno, dalla motivazione, dall'autonomia, dalla costanza dei risultati, dai progressi - regressi, dai miglioramenti - peggioramenti, dalle attitudini e capacità personali e dal grado complessivo di maturazione. Pertanto, la valutazione non è solo la media dei risultati ottenuti, ma si avvale dell'analisi e della considerazione di tutti questi fattori. Nella votazione è stata usata la scala numerica da uno a dieci, come da tabella

allegata al PTOF e qui di seguito riportata. Si inserisce la griglia d'istituto di osservazione e valutazione per competenze delle attività di didattica a distanza.

PARAMETRI PER LA VALUTAZIONE DISCIPLINARE			
VOTO1/10	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITÀ
1	Nessuna	Nessuna	Nessuna
2	Non riesce ad orientarsi anche se guidato.	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo scorretto e improprio. Compie analisi errate	Nessuna
4	Lacunosa e parziale	Applica le conoscenze minime se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo scorretto ed improprio	Compie sintesi scorrette
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. si esprime in modo impreciso	Gestisce con difficoltà situazioni nuove semplici
6	Conoscenze di base	Uso mnemonico dei contenuti acquisiti, uso impreciso del linguaggio disciplinare, appropriazione dei saperi di base	Applicazione meccanica delle conoscenze acquisite, comprensione parziale dei temi proposti, presenza di analisi e sintesi discontinue
7	Complete.	Uso organico ma essenziale dei contenuti disciplinari, uso del linguaggio disciplinare essenziale ma preciso appropriazione dei saperi non sempre logica	Applicazione non sempre precisa delle competenze acquisite. Comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi inserite in contenuti disciplinari di base
8	Conoscenze chiare con qualche approfondimento autonomo	Uso delle conoscenze disciplinari articolato ed organico, utilizzo del linguaggio tecnico preciso, appropriazione logica dei saperi.	Applicazione consapevole delle competenze acquisite, comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi inserite in contesti ampi
9	Complete, organiche. e con approfondimenti autonomi	Riconoscimento di relazioni nell'ambito disciplinare, uso delle conoscenze articolato ed organico, utilizzo del linguaggio tecnico preciso, appropriazione dei saperi organica e rielaborata.	Applicazione consapevole ed autonoma delle competenze acquisite, comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi condotte in termini pluridisciplinari.

10	Organiche, approfondite, ed ampliate in modo del tutto personale	Riconoscimento di relazioni in ambito disciplinare e pluridisciplinare, rielaborazione personale delle conoscenze acquisite, utilizzo del linguaggio tecnico puntuale, appropriazione dei saperi organica e rielaborata.	Applicazione consapevole, autonoma, ed approfondita delle competenze acquisite. Comprensione dei temi proposti, analisi e sintesi corrette e rielaborate in maniera personale
----	--	--	---

Attività di accompagnamento all'esame di Stato

Sono state sviluppate o in via di espletamento le attività seguenti:

- formazione dei docenti;
- incontro formativo degli studenti con la dirigente;
- simulazione e realizzazione prove Invalsi (Italiano-Inglese-Matematica);
- simulazione della prima prova e della seconda prova d'esame:
- prima prova programmata martedì 16 maggio;
- seconda prova programmata giovedì 18 maggio - mattina;
- colloquio d'esame programmato giovedì 18 maggio - pomeriggio;

In programma:

- attività di accompagnamento degli studenti secondo l'O.M. 45 del 9 marzo 2023 con particolare riferimento alla redazione di un elaborato riguardante le esperienze di P.C.T.O., alla compilazione dei curricula;
- orientamento personalizzato per la valorizzazione delle competenze e dei saperi, indicazioni sulla compilazione del Curriculum dello studente;
- informative alle famiglie.

Seconda prova: determinazione del Consiglio di classe.

Il Consiglio di classe nel redigere le tracce della seconda prova ha tenuto conto del dettato della O.M. 45 del 9 marzo 2023 e del D.M. 164 del 15 giugno 2022, recante quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli istituti professionali, art. 17, commi 5 e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017. La prova sarà strutturata secondo la tipologia B, con l'analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale), ed avrà come nucleo tematico fondamentale di indirizzo la 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. Tali scelte sono guidate dalla consapevolezza che esse siano le più confacenti ai livelli di apprendimento degli studenti e più idonee a valorizzare il maggior numero di discenti. La durata delle prove sarà di sei ore. I docenti delle discipline oggetto di simulazione della prova scritta si riservano di considerare gli esiti di tali prove nelle valutazioni sommative.

Si allegano le Griglie di valutazione (All.2).

Attribuzione del Credito scolastico

Il Consiglio di Classe declinerà nel Verbale dello scrutinio di ammissione l'attribuzione del credito scolastico conseguente il recepimento delle disposizioni ministeriali nel merito (O.M n. 45 del 9/03/2023 e allegati).

L'attribuzione è stata effettuata per il terzo e quarto anno attraverso le tabelle di conversione A-B di cui all'Allegato A all'O.M.; per il quinto anno attraverso la Tabella C-D della medesima O.M.

Elenco allegati.

Allegato 1: Progettazioni disciplinari.

Allegato 2: Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi.

Appendice normativa.

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente integrata dalle misure previste dall'O.M.n.45 del 9/03/2023, note e circolari ministeriali esplicative successive.

Ci si riserva di integrare e di rettificare il presente documento con quanto disposto dalle eventuali ulteriori misure normative.

Il presente documento è affisso all'albo dell'Istituto e pubblicato sul sito dell'IPSSEOA "E. De Panfilis" www.omnicomprensivoroccaraso.edu.it

CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA ASSEGNATA	FIRMA
COORDINATRICE: QUAGLIONI AGNESE	ITALIANO E STORIA	<i>Agnese Quaglioni</i>
FEDERICO ANNALUCIA	INGLESE	<i>Annalucia (per le doc)</i>
MARONE GIUSEPPE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE AZIENDE ENOGASTRONOMICHE	<i>Giuseppe Marone</i>
ALOTTO SONIA JACQUELINE	FRANCESE	<i>Sonia Alotto</i>
PERINETTI TULLIO	MATEMATICA	<i>Tullio Perinetti</i>
BATTAGLI FRANCESCA	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	<i>Francesca Battagli</i>
APREA GIORGIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA E VENDITA	<i>Giorgio Aprea</i>
BUCCI CESIDIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SETTORE SALA (ENOLOGIA)	<i>Cesidio Bucci</i>
DI MARTINO YLENIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Ylenia (per le doc)</i>
LA GATTA SIMONA	RELIGIONE	<i>Simona La Gatta</i>
ROSATI ANNACHIARA	SOSTEGNO	<i>Annachiara Rosati</i>
SALVATORE GIOVANNI DE FRANCESCO	MATERIA ALTERNATIVA ALL'IRC	<i>Salvatore Giovanni De Francesco</i>

LA COORDINATRICE DI CLASSE

Agnese Quaglioni

Agnese Quaglioni



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Cinzia D'Attorio

Cinzia D'Attorio