



ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

"Raffaele Viviani"

SEDE COORDINATA DI AGEROLA (NA)

Via Mulino 3

Tel/Fax 0818731681

Prot. n. 3520/04/01 del 15.05.2021

DOCUMENTO FINALE

DEL CONSIGLIO

DELLA CLASSE VASA

Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Servizi di sala e vendita

"Noi siamo la memoria che abbiamo e la responsabilità che ci assumiamo. Senza memoria non esistiamo e senza responsabilità forse non meritiamo di esistere".

José Saramago

Formulato ai sensi dell'art. 17 D. lgs 13 aprile 2017 n. 62 e della delibera n. 57 del CdD del 10 maggio 2021

Approvato il 13 maggio 2021

ai sensi dell'art. 10 dell'OM n. 53 del 03 marzo 2021

INDICE DEL DOCUMENTO

1. Informazione sul curriculum
2. Profilo della classe
3. Indicazioni sull'attività didattica
4. DDI
5. Valutazione degli apprendimenti
6. Consuntivi disciplinari
7. Appendice normativa

Allegati

Verbale n. 05 del Consiglio di classe del 27.04.2021 relativo alla definizione dell'elaborato d'esame di cui all'art. 18 O.M. 53 del 03.03.2021

Testo dell'elaborato di cui all'articolo 17 comma 1 a) dell' O.M. 53 del 03.03.2021

Composizione della classe

Credito scolastico attribuito agli alunni nel 3° e 4° anno

Attestati PCTO

1. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**” possiede 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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue oltre ai risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi, i risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico -alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la pro-mozione del *Made in Italy*.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE DEL TRIENNIO

INSEGNAMENTI GENERALI	2° Biennio		
DISCIPLINE	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
RC o attività integrative	1	1	1
Totale ore settimanali	15	15	15
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	495	495	495
INSEGNAMENTI AREA DI INDIRIZZO	2° Biennio		
	3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Seconda lingua straniera (francese)	3	3	3
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	3	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 settimanali	17	17	17
Totale ore annue di attività e insegnamenti generali	561	561	561

2. PROFILO DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	DISCIPLINA
Naclerio Mariarosaria	Italiano Storia
Esposito Maria	Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva
Criscuolo Raffaella	Lingua Francese
Abagnale Lucia	Matematica
Bartocci Barbara	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
Grosso Francesco	Scienze motorie
Medaglia Anna	Lingua Inglese
Cuomo Giovanni	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina
Tuberosa Giovanni	Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita
Avitabile Luigi	Religione
Rappresentanti dei genitori	Fusco Maria Grazia
Rappresentanti degli alunni	D'Aniello Giuseppe
	Guidone Angela

CONTINUITÀ DOCENTI

Disciplina	3^ CLASSE	4^ CLASSE	5^ CLASSE
Italiano	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria
Storia	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria	Prof. ssa Naclerio Mariarosaria
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof. ssa Esposito Brunella	Prof. ssa Gramazio Maria Grazia	Prof. ssa Esposito Maria
Lingua Francese	Prof. ssa Borriello Lucia	Prof. ssa Criscuolo Raffaella	Prof. ssa Criscuolo Raffaella
Matematica	Prof. ssa Abagnale Lucia	Prof. ssa Abagnale Lucia	Prof. ssa Abagnale Lucia

Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Prof.ssa Morano Annalisa	Prof. Armini Vincenzo	Prof.ssa Bartocci Barbara
Scienze motorie	Prof. Grosso Francesco	Prof. Grosso Francesco	Prof. Grosso Francesco
Lingua Inglese	Prof.ssa Medaglia Anna	Prof.ssa Medaglia Anna	Prof.ssa Medaglia Anna
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore cucina	///	Prof. Cuomo Giovanni	Prof. Cuomo Giovanni
Laboratorio di servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita	Prof. Tuberosa Giovanni	Prof. Tuberosa Giovanni	Prof. Tuberosa Giovanni
Religione	Prof. Avitabile Luigi	Prof. Avitabile Luigi	Prof. Avitabile Luigi

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

Cognome e nome	
1	Camicia Beatrice
2	Cesarano Gaspare
3	Iovine Gennaro
4	Marchese Giacomo
5	Antonio Valentino Somma

EVOLUZIONE DELLA CLASSE

Anno scolastico	Iscritti	Inseriti	Ritirati/ trasferiti	Non ammessi alla classe successiva	Ammessi alla classe successiva
2018/19	5				5
2019/20	5				5
2020/21	5				

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. ASA articolazione Servizi di sala e vendita è composta da 5 studenti, 1 ragazza e 4 ragazzi, residenti nell'area geografica di Gragnano, Pimonte e Agerola.

Gli allievi provengono tutti dal medesimo corso di studi ed hanno raggiunto un certo grado di coesione che ha permesso di instaurare tra loro relazioni rapporti di collaborazione abbastanza positivi.

Dal punto di vista disciplinare gli allievi non hanno sempre tenuto un comportamento corretto sia tra loro che con i docenti; la frequenza è risultata regolare e costante solo per un'allieva mentre per il resto è stata piuttosto discontinua.

Come più avanti è meglio descritto, il nostro Istituto ha interrotto le lezioni in presenza il 16.10.2020 per riprenderle solo il 26.04.2021, si può quindi affermare che quasi l'intero anno scolastico sia stato svolto a distanza il che ha influito in modo importante sui comportamenti degli studenti.

La necessità di erogare la didattica in modalità a distanza ha spinto i docenti ad utilizzare metodologie nuove e più coinvolgenti, oltre che a snellire i contenuti disciplinari per favorirne la comprensione da parte degli allievi.

Gli studenti hanno via via maturato un atteggiamento sempre meno disponibile ed interessato al dialogo formativo, per molti si è registrata una presenza puramente formale, una partecipazione passiva, uno scarso coinvolgimento ed un impegno inadeguato nello studio domestico.

Solo un'allieva partecipa in modo attivo, con interventi personali e costruttivi, mostrandosi interessata al dialogo formativo e impegnandosi nello studio in modo adeguato.

Allo stesso tempo, è importante sottolineare, l'interesse che la classe ha mostrato, nel corso del triennio, nei confronti di attività dal contenuto più spiccatamente professionale, occasioni nelle quali gli allievi si sono distinti per la competenza e l'entusiasmo con cui hanno partecipato alle iniziative proposte.

Le verifiche sommative e formative hanno utilizzato diverse tipologie di prove, tutte improntate all'accertamento del conseguimento delle conoscenze e delle abilità disciplinari ed alla contemporanea valutazione delle competenze chiave per l'apprendimento permanente.

La valutazione non ha potuto prescindere dalla particolarità del momento vissuto e dalla modalità di erogazione delle lezioni; essa è stata improntata alla sua dimensione formativa più che sommativa

ed ha considerato il setting di studio a disposizione degli studenti, la loro capacità di affrontare e risolvere problemi tecnici nonché la capacità di interazione in ambiente digitale.

La valutazione del profitto finale ha tenuto conto, quindi, di una serie di elementi: delle competenze acquisite e delle abilità raggiunte, del metodo di studio, dell'interesse e della partecipazione dimostrati durante le attività in classe, dell'impegno nel lavoro domestico e nel rispetto delle consegne e, soprattutto, della progressione nell'apprendimento.

In conclusione, solo un'allieva ha conseguito traguardi rispondenti alle sue potenzialità e capacità, mentre il resto della classe ha manifestato difficoltà nell'acquisizione di conoscenze ed abilità, nell'organizzazione coerente ed efficace dei contenuti e nella capacità di esposizione; per tali alunni non si è verificato ancora il raggiungimento di alcuni obiettivi disciplinari programmati.

Per lo svolgimento dei programmi ed osservazioni più dettagliate sull'andamento didattico della classe si rimanda alle relazioni finali dei singoli docenti.

3. INDICAZIONI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Lavori di gruppo
- Didattica laboratoriale
- Rielaborazione guidata dei testi orale e scritta
- Lavori di ricerca
- Problem solving
- Studio di casi aziendali
- Project work
- Discussioni/Dibattiti
- Didattica a Distanza

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO

Strumenti

- Libri di testo
- Materiale cartaceo realizzato dai docenti
- Riviste di settore
- LIM
- Attrezzature ed impianti in dotazione ai laboratori professionali
- Portale Argo
- Piattaforma GSuite for education

Spazi dell'apprendimento

- Aula
- Laboratorio di enogastronomia
- Laboratorio di Sala e vendita
- Aziende

COMPETENZE SVILUPPATE

L'attività didattica ha teso al perseguimento delle **competenze di Asse**,

Asse dei linguaggi	Asse matematico	Asse scientifico-tecnologico	Asse storico-sociale
<p>Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti;</p> <p>Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo;</p> <p>Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi</p> <p>Utilizzare una lingua straniera per i principali scopi comunicativi ed operativi</p> <p>Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario</p>	<p>Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica</p> <p>Confrontare ed analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni.</p> <p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione di problemi</p> <p>Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche, usando consapevolmente gli strumenti di calcolo e le potenzialità offerte da applicazioni specifiche di tipo informatico</p>	<p>Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere nelle sue varie forme i concetti di sistema e di complessità</p> <p>Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia a partire dall'esperienza</p> <p>Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate</p>	<p>Comprendere il cambiamento e la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.</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>Riconoscere le caratteristiche essenziali del sistema socio economico per orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.</p>

delle competenze previste dal profilo educativo, culturale e professionale,

01	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico - alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed
----	---

	enogastronomiche
02	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
03	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
04	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
06	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche
10	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

e delle **competenze disciplinari** indicate nelle programmazioni dei singoli docenti e allegate al presente documento.

Al fine di favorire l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole materie e la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale sono stati sviluppati i seguenti nodi interdisciplinari

NODI INTERDISCIPLINARI E TEMATICHE AFFRONTATE

Nodi interdisciplinari	Tematiche	Attività ed esperienze collegate
Il nostro territorio: patrimonio da tutelare e valorizzare	Agerola La Costa d'Amalfi Napoli	Anno scolastico 2018/2019 Partecipazione all'evento Gustiamo il Cilento Anno scolastico 2019/2020 Itinerario enogastronomico a Napoli
Il Novecento: secolo di conflitti, rivoluzioni ed evoluzioni	La prima guerra mondiale Il fenomeno dell'emigrazione Il movimento di emancipazione femminile La seconda guerra mondiale Il boom economico L'evoluzione della famiglia	Anno scolastico 2019/2020 Partecipazione all'incontro-dibattito "Un nodo per ricordare" sul tema della Shoah Anno scolastico 2020/2021 Giornata della memoria Giorno del Ricordo
Il lavoro: dalla	Il tema del lavoro nella letteratura	Percorsi per le competenze

rappresentazione letteraria all'esperienza personale	del Novecento Il lavoro come strumento di marketing nelle aziende di servizi	trasversali e per l'orientamento
--	---	----------------------------------

TESTI OGGETTO DI STUDIO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI ITALIANO
DURANTE IL QUINTO ANNO (Art. 18 1.b OM n. 53 del 03.03.2021)

Testo	Autore
Tratto da "I Malavoglia" <i>Prefazione</i>	Giovanni Verga
Tratto da "I Malavoglia" <i>L'incipit</i>	Giovanni Verga
Tratto da "Vita dei campi" la novella <i>Rosso Malpelo</i>	Giovanni Verga
Tratto dalla raccolta "Myricae" la poesia <i>Lavandare</i>	Giovanni Pascoli
Tratto dalla raccolta "Myricae" la poesia <i>Arano</i>	Giovanni Pascoli
Tratto da "Myricae" la poesia <i>X Agosto</i>	Giovanni Pascoli
Tratto dalla raccolta "Alcyone" la poesia <i>La pioggia nel pineto</i>	Gabriele D'Annunzio
Tratto da "Novelle per un anno" la novella <i>Ciaula scopre la luna</i>	Luigi Pirandello
Tratto da "Novelle per un anno" la novella <i>La giara</i>	Luigi Pirandello
Tratto dal "Fu Mattia Pascal" <i>L'ultima pagina</i>	Luigi Pirandello
Tratto da "Il porto sepolto" la poesia <i>Veglia</i>	Giuseppe Ungaretti
Tratto da "Il porto sepolto" la poesia <i>Sono una creatura</i>	Giuseppe Ungaretti
Tratto da "Il porto sepolto" la poesia <i>San Martino del Carso</i>	Giuseppe Ungaretti
Tratto da "Il porto sepolto" la poesia <i>Soldati</i>	Giuseppe Ungaretti
Tratto da "Sabato, domenica e lunedì" <i>Atto I</i>	Eduardo De Filippo
Tratto dalla raccolta "Satura" la poesia <i>Ho sceso, dandoti il braccio...</i>	Eugenio Montale
Tratto da "Ossi di seppia" la poesia <i>I limoni</i>	Eugenio Montale
Tratto da "Ossi di seppia" la poesia <i>Non chiederci la parola</i>	Eugenio Montale
Tratto da "Ossi di seppia" la poesia <i>Meriggiare pallido e assorto</i>	Eugenio Montale
Tratto da "Acque e terre" la poesia <i>Ed è subito sera</i>	Salvatore Quasimodo
Tratto da "Giorno dopo giorno" la poesia <i>Alle fronde dei salici</i>	Salvatore Quasimodo
Tratto da "Giorno dopo giorno" la poesia <i>Uomo del mio tempo</i>	Salvatore Quasimodo

TESTO DELL'ELABORATO D'ESAME 17 comma 1 a) dell' O.M. 53 del 03.03.2021

L'elaborato concernente le discipline caratterizzanti è stato definito nel Consiglio di classe del 27.04.2021, il cui verbale è allegato al presente Documento.

Ai sensi della nota MIUR 349 del 05.03.2021, il Consiglio ha scelto di assegnare a ciascun candidato lo stesso argomento e di articolare la traccia in maniera che essa potesse essere svolta in modo fortemente personalizzato.

L'elaborato concerne le seguenti discipline:

- Laboratorio servizi di enogastronomia – sala e vendita;
- Scienza e cultura degli alimenti;
- Laboratorio servizi di enogastronomia – cucina;
- Educazione civica

Gli elaborati sono stati trasmessi agli alunni dal coordinatore di classe con mail all'indirizzo email account G – Suite (nome.cognomegiornodinasceita@alberghieroviviani.edu.it) di ogni singolo allievo.

La traccia dell'elaborato è allegata al presente Documento.

In conformità alla circolare n. 2694/2021 del 26/04/2021 ed all'O.M. 53 del 03.03.2021, l'elaborato, in formato PDF deve essere trasmesso dal candidato al docente di riferimento ed al coordinatore di classe per posta elettronica entro il 31/05/2021, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola a: esamidistato2021@alberghieroviviani.edu.it; riportando come oggetto la seguente dicitura: Elaborato Esame di Stato 2020/2021 – Candidato Interno..... Classe V ASA

ATTIVITÀ ATTINENTI ALL'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA ED AL PERCORSO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge n.92 del 20 agosto 2019 ha reso obbligatorio l'insegnamento dell'Educazione civica nelle scuole di ogni ordine e grado a partire da questo anno scolastico.

Il nostro Collegio dei docenti ha approvato in data 20.10.2020 con delibera n. 29 il Curricolo di educazione civica ad integrazione del curriculum verticale d'Istituto.

Il curriculum di Educazione civica dell'IPSSEOA Viviani ha l'obiettivo di sviluppare negli allievi la capacità di sentirsi cittadini attivi ossia persone titolari di diritti inviolabili e nel contempo, consapevoli dei doveri inderogabili della società di cui fanno parte in ogni ambito, da quello familiare a quello scolastico, ad ogni livello da quello regionale, a quello nazionale, a quello Europeo, a quello mondiale, ed in ogni momento nella loro vita quotidiana, nello studio e nel contesto lavorativo.

Per esaltare il carattere della trasversalità dell'insegnamento, l'Educazione civica ha trovato spazio nelle unità didattiche di singoli docenti e in **unità di apprendimento interdisciplinari** condivise dal Consiglio di classe, con attività che hanno sviluppato, in modo sistematico e progressivo, le competenze relative ai tre macronuclei tematici: **Costituzione, Istituzioni e legalità, Agenda 2030 e Sviluppo sostenibile e Cittadinanza digitale.**

UDA INTERDISCIPLINARI PER L'INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA

Sicuro io, sicuri tutti Docenti contitolari: DTA, Italiano, Lingue straniere, Matematica, Religione
Competenze del PECUP Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della salute e della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate
Contenuti Le norme giuridiche e sociali per la tutela della salute e della sicurezza Le raccomandazioni di prevenzione e le norme igienico-sanitarie per il contrasto alle epidemie da coronavirus Le parole della pandemia Covid-19 Keywords Covid-19 mots clés I numeri della pandemia Il rispetto della vita ed il comportamento solidale nelle religioni L'obiettivo 3 dell'Agenda 2030 La sicurezza in rete: dati sensibili , dati personali, identità digitale
Tempo: 10 ore

Percorso pluridisciplinare: Cibo e diritti Docenti contitolari: DTA, Italiano, Religione, Storia, Lingue straniere, Laboratorio di enogastronomia - settore cucina, Laboratorio di enogastronomia- settore sala e vendita, SCA
Competenze del PECUP Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela

della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio

Competenze dell'insegnamento dell'educazione civica

Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate

Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali

Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile

Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità

Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Contenuti

Gli articoli della Costituzione a tutela del diritto alla salute

I diritti dell'uomo nell'evoluzione dei testi nazionali e internazionali.

Il cibo negli obiettivi dell'Agenda 2030 La qualità del prodotto alimentare

La normativa a tutela della sicurezza alimentare

Il cibo come espressione di fede e di identità culturale

Controllo della qualità alimentare

Le regole per il benessere psico-fisico

The 2030 Agenda for Sustainable Development

L'Agenda 2030 de Développement Durable

La ricerca di dati ed informazioni in rete

Tempo: 25 ore

ATTIVITÀ EXTRACURRICULARI ED INTEGRATIVE

ATTIVITÀ	A. s.	CONTENUTI	COMPETENZE TRASVERSALI MATURE
Riflessioni sulla Pandemia Covid-19	2019/2020	L'esperienza personale nell'emergenza sanitaria Covid 19	Essere in grado di gestire gli ostacoli e i cambiamenti. Rispettare la diversità e le esigenze degli altri. Acquisire consapevolezza del fatto che le scelte di ognuno hanno effetti sull'intera collettività
Progetto "Sulle tracce della legalità"	2019/2020	Incontro con il p.m. Dott. Catello Maresca autore del libro "La mafia è buona"	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
Settimana della sostenibilità		Organizzazione evento "Friday for future" 25/09/19	Essere in grado di partecipare in modo attivo e responsabile alla convivenza civile nel rispetto delle regole e della diversità. Essere in grado di comprendere e valutare possibili scenari futuri. Applicare il principio di sostenibilità alle azioni compiute nella vita quotidiana.

PERCORSO TRIENNALE PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

A cura del Tutor scolastico per il PCTO Prof. Giovanni Tuberosa

Progetto d'Istituto “Una bussola per il futuro”

Nel corso dell'ultimo triennio, sono state realizzate attività per il conseguimento di competenze trasversali e per l'orientamento (ex Alternanza Scuola-Lavoro).

Il PCTO, attraverso una modalità didattica innovativa, permette di consolidare le conoscenze acquisite a scuola e testare sul campo le attitudini di studentesse e studenti, al fine di arricchirne la formazione e orientarne il percorso di studio e, in futuro, di lavoro, grazie a progetti in linea con il loro curriculum.

Il percorso si è snodato attraverso attività di **orientamento** ed **approfondimento professionale**, anche a distanza, **formazione in assetto lavorativo** e, per alcuni allievi, periodi di **stage esterni in azienda** per un minimo di **210 ore**.

I periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono stati progettati come parte integrante dei percorsi formativi personalizzati, al fine di concorrere alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corso di studi e degli obiettivi generali e specifici di apprendimento stabiliti a livello nazionale e regionale.

La modalità di apprendimento ha perseguito le seguenti finalità:

- attuare modalità di apprendimento che colleghino sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- arricchire le competenze professionali di settore, al fine di sviluppare quelle conoscenze e attitudini specifiche del settore operativo prescelto per l'intervento;
- favorire l'orientamento degli studenti per valorizzarne le vocazioni e gli interessi personali.
- creare un legame tra i contenuti teorici appresi nelle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa
- realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

Il progetto ha consentito agli allievi di sviluppare le seguenti competenze:

- essere in grado di valorizzare, produrre, trasformare, conservare e presentare prodotti enogastronomici;
- essere in grado di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali;
- applicare le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità;
- individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Durante gli anni scolastici 2019/2020 e 2020/2021 il PCTO ha seguito, ove possibile, quanto programmato ma, in considerazione dell'emergenza COVID, è stato necessario rivedere parti del progetto, eliminando alcune attività ed integrandolo con momenti di formazione a distanza.

DESCRIZIONE DEL PERCORSO REALIZZATO

Attività di orientamento ed approfondimento professionale	Anno scolastico	Durata
Corso relativo alla sicurezza sul lavoro d.lgs 81/2008 a cura della "STABIA CARE"	2018/2019	4 ore
Incontro esperto Centro per l'impiego di Castellammare di Stabia	2018/2019	4 ore
Corso Barman Flair e abbinamento dei distillati	2020/2021	15 ore
Progetto Scuola Viva	2019/2020	15 ore
Partecipazione al salone virtuale Job& Orienta	2020/2021	15 ore
Progetto Coca Cola HBC Youth-Empowered – Piattaforma Educazione digitale	2020/2021	25 ore
Sigep Rimini	2020/2021	10 ore
Stellati per la DAD	2020/2021	32 ore
Visita aziendale Hard Rock Cafè Firenze Perugina San Sisto Perugia Birrificio Diecinove Spello Agriturismo Tenuta Croce Di Mezzo Montalcino	2018/2019	40 ore
Attività di formazione in assetto lavorativo		
Progetto "Buone Feste!"	2018/2019	4 ore
Progetto "Un giorno al Viviani"	2018/2019	26 ore
Progetto "Buon Natale Europa!"	2018/2019	22 ore
Progetto Orientamento Scuole Medie	2018/2019	25 ore
Progetto Erasmus Bordeaux	2018/2019	146 ore
Evento Osservatorio Astronomico Agerola	2019/2020	8 ore
Progetto Orientamento Scuole Medie	2019/2020	10 ore
Stage aziendale Hotel Le Rocce Agerola	2018/2019	96 ore
Partecipazione ad eventi		
Gustiamo il Cilento	2018/2019	16 ore
Futuro Remoto Città della Scienza	2018/2019	8 ore
Festa della Misericordia Agerola	2019/2020	3 ore
Gran Galà Provolone del Monaco Agerola	2018/2019	9 ore
Itinerario enogastronomico a Napoli	2019/2020	8 ore

Il dettaglio delle attività svolte da ogni singolo allievo è presentato in allegato al presente Documento

4. DDI

La situazione epidemiologica nella quale è partito l'anno scolastico e le prescrizioni per contenere il contagio da Covid19 non hanno consentito una normale ripresa delle lezioni che, dunque, è stata programmata prevedendo l'entrata alternata delle classi e l'attuazione del *Piano per la DDI* approvato in ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020.

A seguito dell'ordinanza della giunta Regionale della Campania n. 79 del 15.10.2020 che stabiliva la sospensione delle attività didattiche ed educative in presenza, il nostro Istituto ha avviato le attività didattiche a distanza per tutta la sua platea scolastica.

Purtroppo l'aggravarsi della situazione epidemiologica nei comuni di Castellammare di Stabia e di Agerola ha obbligato la prosecuzione delle attività in DAD, fino al 24 aprile 2021, per cui solo il 26.04.2021 le classi sono rientrate in presenza seguendo comunque una rotazione tra quelle del biennio e quelle del triennio e mantenendo quindi, di fatto, una DDI.

Le attività in DDI sono svolte nel quadro disegnato dai seguenti **principi**:

- tutela del diritto allo studio
- mantenimento del dialogo e della comunicazione tra le varie componenti del sistema scuola
- collegialità delle scelte
- valutazione in itinere e conclusiva come valorizzazione, promozione e sostegno del processo di apprendimento

e nel perseguimento dei seguenti **obiettivi**:

- favorire una didattica inclusiva a vantaggio di ogni studente, utilizzando diversi strumenti di comunicazione, anche nei casi di difficoltà di accesso agli strumenti digitali;
- garantire l'apprendimento degli studenti con bisogni educativi speciali con l'utilizzo delle misure compensative e dispensative indicate nei PDP e valorizzando l'impegno, il progresso e la partecipazione degli studenti;
- privilegiare un approccio didattico basato sugli aspetti relazionali e lo sviluppo dell'autonomia personale e del senso di responsabilità, orientato all'imparare ad imparare e allo spirito di collaborazione dello studente;
- favorire una costruzione di significati e di sapere fondata sulla condivisione degli obiettivi di apprendimento con gli studenti e la loro partecipazione attiva, attraverso il costante dialogo con l'insegnante.

Gli **strumenti** utilizzati per la DDI sono stati:

- il sito istituzionale
- il registro elettronico *Argo*
- la piattaforma *G Suite* alla quale da marzo 2020 tutto il personale scolastico e tutti gli alunni possono accedere con un proprio account
- video lezioni sincrone con docenti
- video lezioni sincrone con docenti ed esperti nel caso di progetti attività laboratoriali
- attività asincrone che gli studenti possono svolgere autonomamente, singolarmente o in gruppo, su consegna e indicazioni dei docenti
- attività interdisciplinari previste da progetti
- attività extracurricolari di arricchimento didattico e formativo

Sono state, infine, privilegiate le **metodologie** fondate sulla formazione attiva e partecipata del sapere da parte degli alunni che consentissero la costruzione di competenze disciplinari e trasversali, oltre che all'acquisizione di abilità e conoscenze.

5. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI OSSERVAZIONE, VERIFICA E VALUTAZIONE DEI COMPORTAMENTI E DEL PROCESSO DI APPRENDIMENTO (scheda tratta dal PTOF)

PARTECIPAZIONE

- Propositiva
- Recettiva
- Sollecitata
- Passiva
- Di disturbo

IMPEGNO

- Tenace
- Adeguato
- Opportunistico
- Discontinuo
- Scarso

FREQUENZA

- Regolare
- Discontinua
- Saltuaria
- Assente

METODO DI STUDIO

- Elaborativo
- Organizzato
- Ripetitivo
- Disorganizzato

PROGRESSIONE APPRENDIMENTO

- Notevole
- Accettabile
- Irrilevante
- Negativa

ATTEGGIAMENTO VERSO GLI ALTRI

- Disponibile
- Passivo
- Oppositivo
- Aggressivo

VALUTAZIONE

La valutazione quadrimestrale e finale, da 10 a 1 è determinata dai seguenti indicatori:

- L'acquisizione dei contenuti disciplinari
- L'acquisizione delle abilità
- Uso del linguaggio
- La progressione nell'apprendimento
- L'impegno
- La partecipazione alle attività didattiche e complementari

TABELLA DI VALUTAZIONE
(scheda tratta dal PTOF)

LIVELLO	VOTI	GIUDIZIO	DESCRITTORI (conoscenze, competenze, capacità)
I	1-3	Insufficienza molto grave	<p>Ha una conoscenza gravemente lacunosa. Non è in grado di procedere alle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo molto frammentario. Si esprime con un linguaggio scorretto. Partecipa in modo passivo e disinteressato Lavora in modo scarso e opportunistico. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
	4	Gravemente Insufficiente	<p>Ha una conoscenza frammentaria. Anche se guidato rivela notevoli difficoltà nelle applicazioni. Acquisisce le conoscenze in modo disorganico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo incostante. Lavora in modo discontinuo. Non mostra alcun progresso nell'apprendimento.</p>
II	5	Insufficiente	<p>Ha una conoscenza parziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio impreciso. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo discontinuo. Mostra progresso nell'apprendimento in situazioni isolate.</p>
III	6	Sufficiente	<p>Ha una conoscenza essenziale. Sa in genere applicare le conoscenze a situazioni analoghe. Acquisisce le conoscenze in modo a volte mnemonico. Si esprime con un linguaggio sufficientemente corretto. Partecipa in modo interessato, ma poco attivo. Lavora in modo regolare, ma poco approfondito. Mostra nel complesso un minimo progresso nell'apprendimento.</p>
	7	Discreto	<p>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni analoghe in modo autonomo. Assimila le conoscenze con sicurezza. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento.</p>
IV	8	Buono	<p>Ha una conoscenza sicura. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora in modo personale le conoscenze. Si esprime con un linguaggio chiaro e corretto Partecipa in modo attivo. Lavora in modo costante. Mostra un progressivo apprendimento</p>
V	9 -10	Ottimo	<p>Ha una conoscenza completa e approfondita. Sa applicare le conoscenze a situazioni nuove. Rielabora le conoscenze in modo personale, dimostrando significative capacità critiche. Si esprime con linguaggio ricco e appropriato Partecipa in modo critico e costruttivo. Lavora in modo costante, autonomo e responsabile. Mostra un progressivo apprendimento, in molte situazioni quale risultato di un lavoro autonomo.</p>

VALUTAZIONE DEGLI ALUNNI IN MODALITÀ DDI

In ottemperanza al D.M. n. 39 del 26 giugno 2020 ed il successivo Allegato B del D.M. n. 89 del 07 agosto 2020, il nostro Istituto ha approvato (Delibera n. 30 CdD del 20.10.2020) il Piano scolastico per la Didattica Digitale Integrata, comunemente individuata con la sigla DDI.

Il Piano prevede strumenti, metodologie, ed obiettivi delle attività che dovranno essere svolte a distanza ed in modalità complementare alla didattica in presenza, nonché i criteri e gli indicatori di valutazione degli apprendimenti.

La griglia di valutazione del profitto, definita all'interno del Piano ed applicata come strumento di valutazione sommativa per tutte le discipline, è la seguente

VOTO	DESCRITTORI
10	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera eccellente gli obiettivi di apprendimento proposti, un'ottima padronanza dei contenuti e notevoli capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato brillantemente le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo mettendo le proprie capacità a disposizione di tutti.
9	Lo studente dimostra di avere raggiunto pienamente gli obiettivi di apprendimento proposti, con un'ottima padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. Durante l'attività in DDI ha superato le eventuali difficoltà oggettive incontrate e ha partecipato attivamente al dialogo educativo.
8	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera compiuta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una efficace padronanza dei contenuti e buone capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata buona.
7	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera discreta gli obiettivi di apprendimento proposti, con una discreta padronanza dei contenuti e sufficienti capacità critiche e di rielaborazione personale. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata sufficiente.
6	Lo studente dimostra di avere raggiunto in maniera essenziale gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti appena sufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate e la partecipazione al dialogo educativo è stata quasi sempre passiva.
5	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e capacità critiche elementari. L'attività in DDI può essere stata limitata da eventuali difficoltà oggettive incontrate, ma la partecipazione al dialogo educativo è stata inadeguata.
4	Lo studente dimostra di non avere raggiunto gli obiettivi di apprendimento proposti, con una padronanza dei contenuti insufficiente e scarse capacità critiche. Nonostante l'attività in DDI non sia stata limitata da difficoltà oggettive, la partecipazione al dialogo educativo è stata scarsa o assente.
3	Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi con padronanza dei contenuti gravemente insufficiente e la partecipazione al dialogo educativo in DDI è stata assente.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE CREDITI

CREDITO SCOLASTICO

Come già lo scorso anno, rispetto alle previsioni del D.lgs 62/2017, è ridefinito il computo del credito scolastico, che passa da 40 a 60 punti.

La conversione deve essere effettuata con riferimento sia alla media dei voti che al credito conseguito (livello basso o alto della fascia di credito):

Tabella A: Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017	Nuovo credito assegnato per la classe terza
$M = 6$	7-8	11-12
$6 < M \leq 7$	8-9	13-14
$7 < M \leq 8$	9-10	15-16
$8 < M \leq 9$	10-11	16-17
$9 < M \leq 10$	11-12	17-18

Per quanto riguarda il credito della classe quarta relativo all'a. s. 2019/2020, ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva era prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti (quindi è prevista la fascia $M < 6$). Prima di effettuare la conversione in sessantesimi, il Consiglio di classe provvede ad effettuare l'eventuale integrazione di cui all'articolo 4 comma 4 dell'OM 11/2020, non superiore a 1 punto (nota 28 maggio 2020 n. 8464).

Tabella B: Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi dell'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 e dell'OM 11/2020	Nuovo credito assegnato per la classe quarta
$M < 6^*$	6-7	10-11
$M = 6$	8-9	12-13
$6 < M \leq 7$	9-10	14-15
$7 < M \leq 8$	10-11	16-17
$8 < M \leq 9$	11-12	18-19
$9 < M \leq 10$	12-13	19-20

ins 10

Tabella C: Conversione del credito assegnato al termine della classe quinta

Media dei voti	Fasce di credito classe quinta
$M < 6$	11-12
$M = 6$	13-14
$6 < M \leq 7$	15-16
$7 < M \leq 8$	17-18
$8 < M \leq 9$	19-20
$9 < M \leq 10$	21-22

Il Consiglio di Classe, tuttavia, in conformità con quanto deliberato dal Collegio dei Docenti (*Delibera n. 57 del 10 maggio 2021*), attribuirà il massimo della banda di oscillazione, determinata dalla media dei voti (compreso il voto relativo al comportamento), nei seguenti casi:

1. Se il decimale della media dei voti è uguale e/o maggiore a 0,50;
2. Se lo studente ha dimostrato nelle attività didattiche interesse e partecipazione, assentandosi dalle lezioni per non più di 15 giorni durante l'intero anno scolastico;
3. Se lo studente ha raggiunto nell' a. s. un numero di assenze compreso tra 16 e 30 gg. ma ha partecipato con impegno, interesse e puntualità ad attività progettuali extracurricolari di almeno 20 ore, svolte anche in un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone ed asincrone;
4. Se lo studente ha acquisito esperienze qualificate (crediti formativi) al di fuori della scuola in ambiti e settori della società civile, legati alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, pur mantenendo il limite massimo delle 30 assenze.

Nel caso in cui lo studente abbia effettuato nell'anno scolastico un numero di assenze superiore a 30 gg., sarà attribuito il minimo della banda di oscillazione, così come in tutti gli altri casi non rientranti nelle condizioni sopraelencate (eccezione fatta per i casi in deroga da valutare singolarmente dietro presentazione di opportuna certificazione).

CREDITO FORMATIVO

Il credito formativo consiste in ogni qualificata esperienza acquisita al di fuori della scuola di appartenenza in ambiti e settori della società civile, legata alla formazione della persona e alla crescita umana e culturale, coerenti con il tipo di corso di studi. Per una valutazione dell'attività che dà luogo al credito formativo, è necessario tener conto, oltre che della coerenza con i contenuti del percorso di studi :

1. dell'epoca di effettuazione delle attività (sarà opportuno valutare quelle più recenti);
2. della durata complessiva delle attività;

3. della continuità delle esperienze.

Coerenti con il piano di studi dell'Indirizzo di Servizi di Enogastronomia e di Ospitalità alberghiera appaiono:

- i corsi finalizzati alle Certificazioni linguistiche ed informatiche, attestanti competenze di livello superiore a quelle previste dall'anno scolastico in corso rilasciate da istituzioni esterne alla scuola o tramite progetti della scuola;
- partecipazione a corsi e/o gare a livello agonistico organizzate da Società aderenti alle diverse Federazioni riconosciute dal CONI;
- partecipazione a soggiorni studio
- attività di volontariato certificate.

Ogni esperienza dovrà essere debitamente documentata attraverso un'attestazione fornita da Enti, associazioni e Istituzioni presso cui lo studente abbia prestato la propria opera.

Per quanto attiene, infine, alle domande di riconoscimento del credito interno/esterno per le varie attività, si dovrà presentare una formale richiesta, secondo un modulo fornito dalla segreteria didattica.

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE
Griglia ministeriale allegato B OM n. 53 del 03.03.2021

Candidato: _____ **Data:** ___/___/___ **Classe V Sezione:** ___

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				____/40

6. CONSUNTIVI DISCIPLINARI

MATERIA	ITALIANO	
DOCENTE	NACLERIO MARIAROSARIA	
ORE SETTIMANALI	4	
COMPETENZE CONSEGUITE	Orientarsi agevolmente tra testi e autori fondamentali Riconoscere le linee essenziali della letteratura italiana del Novecento Formulare un motivato giudizio critico Produrre testi scritti di diversa tipologia e complessità	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Il Verismo e Giovanni Verga Il Decadentismo Giovanni Pascoli Gabriele D'Annunzio Luigi Pirandello Giuseppe Ungaretti Salvatore Quasimodo Eugenio Montale	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni partecipate Video lezioni Attività di studio guidato	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	Il magnifico mondo delle parole – E.Magliozzi-C Attalienti - La nuova scuola (voll. 3A - 3B)	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Lim Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Compito di realtà		II° Quadrimestre

MATERIA	STORIA	
DOCENTE	NACLERIO MARIAROSARIA	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Orientarsi agevolmente tra i periodi storici presi in esame Riconoscere le linee essenziali del Novecento Formulare un motivato giudizio critico	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Dall'unità d'Italia al secondo conflitto mondiale	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni dialogate Lezioni partecipate Video lezioni Visione di film e filmati storici	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	Storia e progetto di Vittoria Calvani - Il Novecento	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Lim Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre I° Quadrimestre	II° Quadrimestre II° Quadrimestre

MATERIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
DOCENTE	ESPOSITO MARIA	
ORE SETTIMANALI	5	
COMPETENZE CONSEGUITE	Interpretare i sistemi aziendali nei loro processi e flussi informativi Applicare i principi generali della programmazione e del controllo di gestione Inquadrare l'attività di marketing, riconoscerne le articolazioni e realizzare applicazioni con riferimento alle aziende ristorative Applicare la normativa nazionale e internazionale, in materia di sicurezza, trasparenza, tracciabilità dei prodotti	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Il processo di pianificazione e programmazione aziendale Il processo di marketing strategico Gli strumenti di mix di marketing di un'azienda ristorativa La qualità del prodotto alimentare Il processo di tracciabilità del prodotto alimentare	
METODOLOGIE	Lezioni frontali Lezioni partecipate Video lezioni Studio di casi aziendali Attività di studio guidato Sviluppo di progetti e risoluzione di problemi Attività di studio in modalità asincrona	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere	
TESTO ADOTTATO	STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – Acampora Teresa Cesarano Maria Rosaria Esposito Maria Dolores - CLITT	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Articoli tratti da quotidiani e riviste di settore Appunti e mappe concettuali Power point realizzati dal docente Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Compito di realtà		II° Quadrimestre

MATERIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE	
DOCENTE	CRISCUOLO RAFFAELA	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	La famille et son évolution Les évolutions contemporaines de la cuisine Les derniers concepts de restauration et mode de consommation Des nouveaux métiers: le traiteur, le chef à domicile Alimentation et santé	
METODOLOGIE	Lezione di stimolo Brainstorming Lezione dialogata Lezione frontale Video lezioni	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Pausa didattica Mappe concettuali Sintesi guidate	
TESTO ADOTTATO	Prêt à manger di M. Olivieri e P. Beaupart-- Rizzoli ed.	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Schede e materiali prodotti dall'insegnante Visione di filmati tramite il canale Youtube Siti in lingua francese Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre

MATERIA	LINGUA E CULTURA INGLESE	
DOCENTE	MEDAGLIA ANNA	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Solo l'allieva, all'interno del piccolo gruppo classe composto complessivamente da 5 alunni, padroneggia la lingua inglese per scopi comunicativi ed è in grado di utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. Integra le competenze professionali con quelle linguistiche. Gli altri quattro alunni non hanno conseguito le stesse competenze a causa della scarsa frequenza e dello scarso impegno.	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Job search/ Job opportunities - The application letter - Europass Curriculum Vitae Think sustainability: The green Issue -/ The millennium challenge - Slow Food Sustainability into practice: The global food supply chain vs. the food value chain - Food miles: "KM 0" Healthy eating: The Mediterranean Diet - The Food Pyramid Safe Food for all: Traceability and certification - Wine appellations: CAO, GCAO, PGI . - Wine making Food Safety & Hygiene (HACCP) Food contamination & Food preservation methods Food allergies and intolerances Catering for special events: The cocktail party The bar service: Spirits and beer - Coffee The gueridon service	
METODOLOGIE	Lezione frontale Lezione partecipata Role playing Videolezioni sincrone e asincrone	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere online	
TESTO ADOTTATO	WINE & DINE Club Up (versione cartacea e digitale)	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Audiovisivi – Slide - Realia Mappe concettuali Dispense e appunti forniti dal docente Piattaforma Argo Piattaforma G-Suite for Education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi e lunghe Prove semi-strutturate	I° Quadrimestre I° Quadrimestre	

Interrogazioni brevi e lunghe Prove semi-strutturate		II° Quadrimestre II° Quadrimestre
MATERIA	MATEMATICA	
DOCENTE	ABAGNALE LUCIA	
ORE SETTIMANALI	3	
COMPETENZE CONSEGUITE	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare i dati	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Funzioni algebriche e trascendenti (esponenziali e logaritmiche), loro dominio, proprietà e caratteristiche Intersezione della funzione con gli assi e suo segno. Introduzione ai limiti	
METODOLOGIE	Lezione dialogata Video lezioni sincrone e asincrone con materiale di supporto	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Interrogazioni ed esercitazioni Quiz on line Attività interattive Attività di studio in modalità asincrona	
TESTO ADOTTATO	Dispense e materiale prodotti dell'insegnante	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Mappe concettuali Schemi Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre

MATERIA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE	BARTOCCI BARBARA
ORE SETTIMANALI	3
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere ed individuare le tendenze del settore e i nuovi prodotti sul mercato. • Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni fisiologiche della clientela. • Saper redigere dei menù diversificati in base alle condizioni patologiche della clientela. • Saper individuare i principali rischi di contaminazione degli alimenti e applicare correttamente il sistema HACCP al fine di tutelare la salute del consumatore.
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contaminazione fisico-chimica degli alimenti • Contaminazione biologica degli alimenti • Principali infezioni, tossinfezioni e intossicazioni alimentari • Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità <p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni patologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • La dieta nelle malattie cardiovascolari • La dieta nelle malattie metaboliche • Alimentazione e tumori; disturbi alimentari • Allergie, intolleranze alimentari <p>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dieta Mediterranea e LARN • Dieta in gravidanza e allattamento • Dieta per l'infanzia, adolescenza, terza età e attività sportiva <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prodotti a Km 0, functional foods, alimenti light, alimenti fortificati e arricchiti, Novel foods, alimenti biologici, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
METODOLOGIE	<p>Lezione frontale e dialogata</p> <p>Video lezioni</p> <p>Attività di studio in modalità asincrona</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"> • Presentazione e sviluppo dei contenuti trattati con nuove strategie per favorire l'apprendimento e l'acquisizione delle competenze relative. • Lavori individuali, consegne per casa, compiti di ricerca ed elaborazione dati, compito di realtà
TESTO ADOTTATO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA - SALA E

	VENDITA VOLUME A+B – ALMA – PLAN EDIZIONI	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	PC, LIM Portale Argo Piattaforma GSuite for education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
Interrogazioni brevi on line Esercitazioni e quiz on line	I° Quadrimestre I° Quadrimestre	
Interrogazioni brevi on line Esercitazioni e quiz on line Compito di realtà		II° Quadrimestre II° Quadrimestre II° Quadrimestre

MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA
DOCENTE	GIOVANNI CUOMO
ORE SETTIMANALI	2
COMPETENZE CONSEGUITE	<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico</p>
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<ul style="list-style-type: none"> - Prodotti tipici del territorio - Certificazioni di qualità - Le tipologie di Menu - I food trend per il prossimo decennio
METODOLOGIE	<p>Lezioni frontali</p> <p>Video lezioni</p>
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere ed on line
TESTO ADOTTATO	ALMA Cucina per sala e vendita
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	<p>Libro di testo</p> <p>Articoli di stampa on line</p> <p>Video</p> <p>Portale Argo</p> <p>Piattaforma GSuite for education</p>
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE	
Tipologia	Tempi

Verifiche semi-strutturate Interrogazioni brevi e lunghe	I° Quadrimestre I° Quadrimestre
Esercitazioni e quiz on line Compito di realtà	II° Quadrimestre II° Quadrimestre

CONSUNTIVO DISCIPLINARE	
MATERIA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SERVIZI SALA E VENDITA
DOCENTE	TUBEROSA GIOVANNI
ORE SETTIMANALI	4
COMPETENZE CONSEGUITE	<ul style="list-style-type: none"> • Saper riconoscere la fermentazione del vino • Conoscenza del vino dalla raccolta uva all'imbottigliamento • Conoscenza della birra produzione e commercializzazione • Conoscenza dello Spumante e Champagne • Conoscenza dei distillati di Vino e Vinacce • Saper riconoscere un distillato • Conoscenza dei distillati di cereali, vegetali e frutta • Saper distinguere degli alimenti • Saper effettuare un abbinamento cibo-vino
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	<ul style="list-style-type: none"> • Classificazione degli alimenti e delle bevande secondo criteri di qualità. • Principi di alimentazione e accostamenti enogastronomici. • Il Vino, dall'uva alla bottiglia. • Caratteristiche organolettiche del vino. • Lo spumante, lo champagne • La birra, produzione e varietà. • I distillati di Vino, di Vinacce, di vegetali, di cereali, di frutta • Tecniche di miscelazione e preparazione di cocktail.
METODOLOGIE	Video lezioni e lezioni in laboratorio
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere Pausa didattica
TESTO ADOTTATO	Tecniche di sala-bar e vendita secondo biennio ALMA
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Piattaforma G-Suite for education Portale Argo

PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Tempi	
<i>Compito in classe</i>	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre Esercitazioni e quiz on line 2
<i>Interrogazioni</i>	I° Quadrimestre 3	II° Quadrimestre Interrogazioni brevi on line 3

MATERIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
DOCENTE	GROSSO FRANCESCO	
ORE SETTIMANALI	2	
COMPETENZE CONSEGUITE	Padroneggiare in modo consapevole il proprio corpo tenendo conto delle indicazioni fisiologiche. Migliorare le capacità aerobiche. Assumere comportamenti responsabili nella tutela della sicurezza	
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	Comunicare con il corpo: il linguaggio non verbale della comunicazione. Lavoro aerobico e anaerobico (alattacido e lattacido) F.C: di base, e massima nei lavori aerobici Alcuni esempi di allenamento tenendo conto degli aspetti fisiologici (trekking, trail, jogging, fartleki) Conoscenza dei vari apparati e sistemi del corpo umano con i relativi traumi e prevenzioni. Doping sportivo	
METODOLOGIE	Test da campo Lezioni frontali Lezioni partecipate Video lezioni Attività di studio in modalità asincrona	
ATTIVITÀ DI RECUPERO ADOTTATE	Recupero in itinere e online	
TESTO ADOTTATO	Attivamente insieme online di Bughetti Cristina / Lambertini Massimo / Pajni Paola Editore CLIO	
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Materiali e risorse online e offline da internet Appunti e mappe concettuali Portale Argo Piattaforma G-Suite for Education	
PROVE DI VERIFICA SOMMINISTRATE		
Tipologia	Numero	
Interrogazioni brevi online Relazioni Esercitazioni e quiz	I° Quadrimestre	II° Quadrimestre

online		
--------	--	--

MATERIA	RELIGIONE
DOCENTE	AVITABILE LUIGI
ORE SETTIMANALI	1
COMPETENZE CONSEGUITE	Conoscenza del piano della salvezza di Dio
TEMI GENERALI DEL PROGRAMMA SVOLTO (al 15/05/2021)	I Dieci Comandamenti commentati da Papa Francesco
METODOLOGIE	Confronto in aula Video lezioni
TESTO ADOTTATO	Contadini M. Marcuccini A. Cardinali A.P - NUOVI CONFRONTI - Elle Di Ci
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	Dispense fornite dal docente Testo del Catechismo dei giovani Portale Argo Piattaforma GSuite for education

8. APPENDICE NORMATIVA

- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 66 recante “Norme per la promozione dell’inclusione scolastica degli alunni con disabilità, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera c), della legge 13 luglio 2015, n. 107”
- Legge 20 agosto 2019, n. 92, recante “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”
- Ordinanza ministeriale n. 53 del 03.03.2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2020/2021

IL CONSIGLIO DI CLASSE

FIRME DOCENTI

MATERIA	COGNOME E NOME	FIRMA	NOTE
Italiano Storia	Naclerio Mariarosaria	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	Coordinatrice di classe
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	Esposito Maria	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Lingua e cultura Francese	Criscuolo Raffaella	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Lingua e cultura Inglese	Medaglia Anna	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Matematica	Abagnale Lucia	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Bartocci Barbara	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore cucina	Cuomo Giovanni	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Sala e Vendita	Tuberosa Giovanni	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Scienze motorie e sportive	Grosso Francesco	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	
Religione	Avitabile Luigi	<i>firma autografa omessa ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993</i>	

Castellammare di Stabia, 13/05/2021

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Giuseppina Principe
firma autografa omessa
ai sensi dell'art.3 comma 2 del D.lgs. n. 39/1993