



Istituto d'Istruzione Superiore

«Aldo Moro»

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: *Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)*

0824/833785 e Fax 0824/839537- Dirigente Scolastico 834607

Documento del Consiglio di Classe

Quinta A

*Tecnico
dei Servizi di Sala e vendita*

Anno scolastico 2016-2017



Indice

Presentazione della classe	p.3
Elenco Alunni, Rapporti con le famiglie	p.5
Presentazione del Consiglio di classe	p.6
Presentazione del profilo professionale	p.7
Presentazione del curriculum	p.8
Competenze disciplinare specifiche	p.9
Metodi e modalità di lavoro del consiglio di classe	p.12
La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati	p.13
Criteri di attribuzione del credito formativo e scolastico	p.15
Alternanza Scuola lavoro	p.16
Attività integrative curriculari ed extracurriculari	p.17
Iniziative di sostegno all'esame di Stato	p.18
Quadro riassuntivo delle simulazioni della terza prova	p.19
Allegati :Griglia di valutazione delle prove scritte e colloquio	p 20-24
Consiglio di classe (Firme)	p.25



Presentazione della classe

La classe V A, indirizzo “SALA”, è formata da 17 alunni di cui 7 femmine e 10 maschi, tutti provenienti dalla classe IV dell'Istituto. Nella classe sono ben inseriti due alunni diversamente abili, C. M. D. e T. G.. L'alunna C. D., seguita dal prof. Mingione Giuseppe, con una programmazione in base all'art.15 comma 5 dell'O.M. n.90 del 21/05/2001 (PEI) altamente strutturata sulle sue problematiche e abilità. Relativamente alla sua presentazione, al programma specifico, si rimanda alla scheda, agli allegati ed alle descrizioni delle modalità di effettuazione delle prove d'esame della candidata, nonché le copie delle simulazioni della Prima, Seconda e Terza Prova d'esame. L'alunno T. G., seguito dal prof. Tullio Roviezzo, ha seguito un PEI con obiettivi minimi, conforme agli obiettivi didattici previsti dai programmi ministeriali, o comunque ad essi globalmente corrispondenti, sarà valutato secondo l'art.15 comma 3 dell'O.M. n. 90 del 21/5/2001 e successive modifiche ed integrazioni. Il consiglio di classe ha deliberato che per le prove scritte agli Esami Di Stato l'alunno sosterrà prove equipollenti con l'utilizzo di uno schema guida. Per quanto riguarda gli studenti tutti certificati ai sensi della Legge n. 104/92, si fa riferimento a quanto esposto nella “Relazione del 15 Maggio” appositamente redatta dai due insegnanti di Sostegno presenti nella classe. In generale, poiché nel corso dell'anno sono state attuate attività di sostegno, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, il Consiglio di Classe chiede la presenza e l'assistenza degli insegnanti di supporto durante le prove scritte ed orali dell'Esame di Stato.

L'ambiente socio-economico e culturale di provenienza è modesto, in grado di offrire pochi contributi ad una più ampia opera educativa e pochi stimoli culturali. Dal punto di vista comportamentale gli alunni si sono mostrati corretti e rispettosi delle regole della convivenza civile, anzi nel corso del quinquennio hanno migliorato i rapporti interpersonali. La classe non ha goduto, nel corso degli anni, specialmente negli ultimi due, di continuità didattica per tutte le discipline, ciò è stata particolarmente penalizzante per gli allievi che hanno dovuto adattarsi in poco tempo, ad approcci metodologici diversi.

Nel corso dell'anno alcuni alunni hanno evidenziato motivazione e serietà, intervenendo in modo appropriato alle lezioni, appoggiando con entusiasmo le varie iniziative e i progetti della scuola, arricchendo il dialogo educativo; altri, invece, hanno mostrato interesse modesto per alcune discipline applicandosi saltuariamente e solo in vista delle verifiche, ricorrendo ad uno studio mnemonico. L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del consiglio di classe che ha visto la partecipazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie iniziative didattico-educative, compresa la scelta della metodologia e degli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati in senso disciplinare, interdisciplinare e multidisciplinare. Ciò ha consentito di poter verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti e offrire un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni di ciascun allievo. Alla fine dell'anno scolastico, grazie agli interventi di recupero in itinere, alla semplificazione di alcuni moduli e alla trattazione sintetica di alcune argomentazioni didattiche, gli obiettivi programmati, in ordine all'acquisizione delle conoscenze, competenze ed abilità, sono stati raggiunti seppur in misura differente da alunno ad alunno. Grazie ad un clima di maggiore collaborazione e attenzione, alcuni insuccessi registrati nel primo quadrimestre sono stati superati anche per un maggiore senso di responsabilità maturato dagli alunni.

Per quanto concerne più specificamente il profitto, la classe ha raggiunto un livello più che sufficiente, conseguendo un grado di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità di rielaborazione più che sufficiente in quasi tutte le discipline, a volte discreto e buono. In particolare, si sono distinti alcuni alunni, i quali, grazie ad un impegno sistematico e discrete capacità nell'organizzare il proprio lavoro, hanno raggiunto risultati di livello discreto, buono o ottimo in quasi tutte le discipline. Alcuni allievi, invece, presentano ancora delle incertezze e difficoltà nella rielaborazione delle conoscenze, soprattutto in alcuni settori disciplinari, a causa di una certa fragilità di base e di numerose lacune pregresse. Le competenze comunicative ed espressive sono, in alcuni casi, ancora poco consolidate, pur riconoscendo loro un adeguato miglioramento rispetto alla situazione di partenza. In generale, va dato atto però che durante quest'ultimo anno scolastico, la pratica di studio è apparsa più ragionata e consapevole per quasi tutti gli alunni che, pertanto, hanno evidenziato un graduale processo di maturazione che li ha portati ad acquisire un maggiore senso di responsabilità e di autocontrollo nonché il raggiungimento di esiti positivi sul piano del profitto in quasi tutte le discipline. Per quanto riguarda le materie professionalizzanti, va sottolineato che tutti gli allievi hanno sempre dimostrato uno specifico interesse e una costante partecipazione, nonché il raggiungimento di ottime prestazioni nelle attività specifiche a cui hanno partecipato.

Tenuto conto dei livelli di partenza, delle peculiari potenzialità, dei modi di apprendimento, delle attitudini degli alunni e di tutti gli elementi utili alla valutazione, a tutt'oggi si può affermare che le conoscenze e le competenze e abilità acquisite risultano, in un quadro valutativo tra il sufficiente e il discreto, solo in alcuni casi ai margini della sufficienza.

ELENCO ALUNNI

<i>Nome e Cognome</i>	<i>Data di nascita</i>	<i>Luogo di nascita</i>
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		

Maschi = 10 Femmine = 7 Tot = 17

La classe, complessivamente, presenta

	Ottimo	Buono	Sufficiente	Mediocre	Insufficiente
Impegno			X		
Partecipazione al lavoro in classe		X			
Autonomia nello studio e a casa			X		
Comportamento / disciplina		X			

Rapporti con le famiglie

Si sono svolti tre incontri con le famiglie: nel mese di ottobre , dicembre ed Aprile per informare sulla valutazione intermedia di ciascun alunno.

La famiglia è stata tenuta aggiornata sul profitto, sulle assenze, sugli eventuali ritardi maturati dai ragazzi.

I contatti avuti sono:

Frequenti	Regolari sia in occasione degli incontri quadrimestrali e sia su richiesta del consiglio di classe
Scarsi	
Occasionali	X
Solo se sollecitati	

Presentazione del Consiglio di classe

Il consiglio di classe risulta così costituito:

<i>Nome</i>	<i>Cognome</i>	<i>Materia</i>
<i>Maria</i>	<i>Ferraro</i>	<i>Italiano e storia</i>
<i>Giuseppina</i>	<i>Carfora</i>	<i>Matematica</i>
<i>Annamaria</i>	<i>Carbonara</i>	<i>Inglese</i>
<i>Maria Rosaria</i>	<i>Cecere</i>	<i>Scienze motorie e sportive</i>
<i>Vitalina</i>	<i>Pastorella(*)</i>	<i>Religione</i>
<i>Addolorata</i>	<i>Del Giudice</i>	<i>Francese</i>
<i>Annamaria</i>	<i>Zamparelli</i>	<i>Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive</i>
<i>D 'Onofrio</i>	<i>Orlando</i>	<i>Laboratorio dei Servizi enogastronomici di Sala e vendita</i>
<i>Iolanda Anna Cristina</i>	<i>Vellotti</i>	<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>
<i>Pasquale</i>	<i>Farina</i>	<i>Laboratorio dell'Organizzazione e Gestione Servizi Ristorativi</i>
<i>Giuseppe</i>	<i>Mingione</i>	<i>Sostegno</i>
<i>Tullio</i>	<i>Roviezzo</i>	<i>Sostegno</i>

**La prof.ssa Vitalina Pastorella è sostituita da Melillo Annarita*

Articolazione "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" – Quadro orario settimanale – Nuovo ordinamento

MATERIE DI INSEGNAMENTO	III anno	Ore annue	IV anno	Ore annue	V anno	Ore annue
AREA COMUNE						
Lingua e letteratura italiana	4	132	4	132	4	132
Storia	2	66	2	66	2	66
Lingua inglese	3	99	3	99	3	99
Matematica	3	99	3	99	3	99
Scienze motorie e sportive	2	66	2	66	2	66
RC o attività alternative	1	33	1	33	1	33
<i>Totale parziale</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>	<i>15</i>	<i>495</i>
AREA DI INDIRIZZO						
Seconda Lingua straniera (Francese)	3	99	3	99	3	99
Scienza e cultura dell'alimentazione	4	132	3	99	3	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	4	132	5	165	5	165
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina			2	66	2	66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	6	198	4	132	4	132

<i>Totale parziale</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>	<i>17</i>	<i>561</i>
TOTALE	32	1.056	32	1.056	32	1.056



1. FINALITÀ DELL'INDIRIZZO E PERCORSO SCOLASTICO

Profilo 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.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**” gli studenti acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Presentazione del curriculum

Il Consiglio di classe, sulla scorta di quanto deliberato dal Collegio dei docenti, ha definito il percorso formativo partendo dagli obiettivi trasversali, nell'ottica di sviluppare quelle competenze.

Obiettivi trasversali

Sfera socio – affettiva

- Favorire la crescita della persona in senso civico e morale oltre che culturale
- Favorire la conoscenza e l'integrazione di culture diverse
- Creare condizioni favorevoli perché emergano personalità individuali valorizzando doti ed interessi;
- Saper essere corretti nei rapporti interpersonali e nel proprio ruolo di studente
- Saper essere aperti al confronto
- Saper rispettare le regole in tutte le situazioni
- Saper programmare le proprie attività
- Partecipare, in modo critico e propositivo alle attività proposte
- Saper lavorare in gruppo condividendo le esperienze
- Acquisire abilità tecnico operative professionalizzanti
- Gestire comunicazioni funzionali all'interno ed all'esterno della struttura di appartenenza

Sfera dell'apprendimento

In termini di conoscenza

- Conoscere i contenuti portanti di ogni singola disciplina ed i relativi linguaggi formali
- Acquisire una cultura generale aperta e flessibile e quindi saper interpretare in modo sistemico ed interdisciplinare i problemi della società post – industriale
- Acquisire un sapere professionale polifunzionale ed interfunzionale

In termini di competenze

- Usare in modo corretto la lingua italiana ed i linguaggi specifici
- Effettuare autonomamente interconnessioni tra le tematiche oggetto di studio
- Leggere interpretare e redigere documenti
- Risolvere i problemi valutando realisticamente le soluzioni
- Riconoscere analogie e differenze in situazioni diverse
- Applicare le conoscenze a risolvere i problemi
- Lavorare in gruppo su progetti

In termini di capacità

- Saper analizzare situazioni, fatti e problemi
- Saper ricercare ed elaborare informazioni
- Saper sintetizzare e comunicare in modo corretto ed efficace
- Sapersi orientare in diversi ambiti operativi

- Saper partecipare in modo responsabile al lavoro organizzato
- Saper effettuare percorsi autonomi di approfondimento
- Saper comunicare efficacemente utilizzando la microlingua specifica di ciascuna disciplina

I contenuti disciplinari

Il Consiglio di Classe, nel determinare i contenuti specifici di ogni disciplina, ha stabilito elementi di riferimento condivisi e partecipati che rimandano a:

1. Criteri di Selezione

- a. Centralità dei contenuti fondamentali delle singole discipline
- b. Riferimento continuo e costante al mondo contemporaneo e alle sue specificità
- c. Valorizzazione della formazione professionale

2. Strutturazione

- a. Impostazione modulare organizzata in blocchi tematici e per unità didattiche
- b. Rimodulazione e “curvatura” nel corso dell’anno scolastico sulla base dei bisogni e delle esigenze rilevate

3. Organizzazione

- a. Organizzazione autonoma dei contenuti disciplinari, affiancata da un’azione di raccordo tra le diverse aree omogenee e di indirizzo, al fine di creare i presupposti per successivi moduli pluri o interdisciplinari

Competenze disciplinari specifiche

Il Consiglio di Classe, consapevole che gli assi culturali caratterizzanti l’obbligo di istruzione vengono rafforzati e sviluppati dall’integrazione tra i saperi linguistici e storico-sociali e i saperi tecnico-professionali, dall’adozione di metodologie condivise, dalla valorizzazione dei diversi stili di apprendimento, nonché dallo sviluppo delle competenze chiave di cittadinanza, individua per gli assi culturali le competenze disciplinari specifiche.

Asse linguistico – letterario – espressiva

Italiano

- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Inglese

- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

- 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 individuando le nuove tendenze di filiera

Francese

- padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi e utilizzare gradualmente 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);
- 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 individuando le nuove tendenze di filiera;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Educazione Fisica

- Affinare le capacità tecniche motorie;
- Approfondire le tecniche specifiche dell'atletica leggera e tattiche di alcuni sport di squadra;
- Rafforzare l'acquisizione di una corretta cultura sportiva.

Area scientifica

Matematica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare

Area scientifico-tecnologico

Scienza e cultura dell'alimentazione

- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Cucina

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- 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

Laboratorio dei Servizi Enog.-Settore Sala e Vendita

- 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;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;

Area storico-sociale

Storia

- correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.

Religione

- Apprezzare i grandi costruttori e testimoni di libertà e di coraggio;
- Riconoscere i diversi atteggiamenti e le caratteristiche di una fede matura;
- Porsi interrogativi riguardo il senso della vita e della morte, del bene e del male;
- Confrontare le diverse religioni. Riconoscere le linee fondamentali e percorso sviluppato dalla Chiesa nell'impegno per la pace, la giustizia, l'ecumenismo e il dialogo.

Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

- 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;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Metodi e modalità di lavoro del Consiglio di Classe

Discipline	Lezione frontale	Lezione interattiva	Metodo induttivo	Lavoro di gruppo	Discussione guidata	Ricerca	<i>Problem solving</i>
Religione		X			x		
Italiano	X		X	X	X	X	
Storia	X		X		X	X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X		X		
Lingua straniera (Spagnolo)	X		X	X	X	X	
Matematica	X	X	X	X	X	X	X
Educazione Fisica	X			X			
Laboratorio servizi ristorativi	X		X	X	X		X
Lingua straniera (Inglese)	X	X	X	X	X	X	
Dir. E tecn. Amm. S. rist.	X		X	X	X	X	X
Laboratorio sala e vendita	X		X		X	X	X
Lingua straniera Francese	X		X		X		

Strumenti

Costituiscono l'insieme delle attrezzature tecnologiche ed informatiche di cui la scuola dispone e attraverso le quali saranno veicolati i contenuti e le informazioni. Il Consiglio di classe ha ritenuto di utilizzare i seguenti mezzi e/o strumenti

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica e multimediali
- Lavagna luminosa, sussidi audiovisivi, proiettore
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

Tempi

Le scelte operate circa la distribuzione delle ore, ai fini di un migliore rendimento didattico e i tempi destinati all'attività didattica sono esplicitati nei piani di lavoro dei singoli docenti.

Spazi

Costituiscono i luoghi in cui si è svolta l'attività didattica. Essi riguardano l'aula della classe, i laboratori di indirizzo e di informatica, la biblioteca dell'Istituto e l'aula di proiezione e televisiva.

La valutazione degli apprendimenti e gli strumenti di verifica adottati

Il Consiglio di Classe nel corso dell'anno ha posto in essere le seguenti azioni:

- Rilevazione dei livelli di partenza e bisogni per impostare un'efficace azione didattica
- Elaborazione della programmazione disciplinare
- Organizzazione di interventi individualizzati (recupero o rinforzo)
- Rilevazione del grado di avanzamento degli apprendimenti nelle singole discipline e del grado di raggiungimento degli obiettivi specifici
- Rilevazione del grado di raggiungimento degli obiettivi trasversali
- Analisi collettiva dei risultati raggiunti ed eventuali ri-orientamenti del processo formativo.

Iniziative di consolidamento

Nel corso dell'anno Scolastico sono state attuati percorsi di consolidamento delle conoscenze , competenze ed abilità ai fini del superamento degli esami di Stato per rafforzare le capacità di analisi e di sintesi

Iniziative di potenziamento

Durante le varie attività didattiche ogni docente nella rispettiva disciplina di insegnamento ha inteso attuare iniziative di potenziamento quali lavori di gruppo, applicazioni in laboratorio, lezioni preparate e relazionate dagli alunni.

Misurazione delle verifiche

Sono state utilizzate tutte le forme delle verifiche: da quella iniziale, per la messa a punto della programmazione, quella formativa e quella sommativa.

In particolare, l'estrema varietà delle tipologie di verifica, all'interno della valutazione formativa, messa disposizione dei docenti testimonia la ricchezza dei possibili approcci vincolati al livello di sviluppo evolutivo degli allievi:

- l'osservazione occasionale o sistemica,
- le prove semistrutturate, considerate quelle più duttili ed esaustive (vanno dalle prove strutturate ai saggi brevi, dalle relazioni di laboratorio ai rapporti di ricerca, dalla riflessione parlata al colloquio orale...),

- le prove oggettive (test standardizzati elaborati da organizzazioni specializzate – prove strutturate in items con vero-falso, a completamento, ad abbinamento, a scelta),
- le esercitazioni scritte, individuali o di gruppo/i,
- interrogazioni, conversazioni (libere, guidate, cliniche)

La **valutazione sommativa** infine è quella che **svolge il compito di esprimere un giudizio complessivo sugli esiti dei processi di apprendimento nella fase intermedia e finale dell'anno scolastico** o al termine di un ciclo di studi. Il giudizio, nel quale confluiscono gli esiti delle prove finali, appositamente svolte, e i risultati delle verifiche intermedie, può scaturire dall'utilizzazione di un criterio misto, che tiene conto sia del risultato singolo messo a confronto con la media dei risultati di fatto sia quello che prende in considerazione la situazione iniziale dell'alunno e i risultati ottenuti nell'arco dell'intero anno scolastico.

Le verifiche hanno consentito l'andamento delle ipotesi progettuali e gli interventi di riequilibrio, in vista del conseguimento degli obiettivi prefissati.

Si riporta la tabella riassuntiva delle verifiche e delle singole discipline.

Discipline	Colloquio			Prove strutturate						Prove semistrutturate			Prove non strutturate		
	Interrogazione breve	Interrogazione e approfonditi	Discussione guidata	Test V/F	Test Risposta	Test a scelta multipla	Esercizi	Problemi	Prove scritto-	Analisi e commento testo	Saggio breve	Articolo di giornale	Tema	Riassunto	Lettera
Religione			x												
Italiano	x				x	x				x	x	x	x	x	
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x										x		
Matematica	x		x	x	x	x	x	x							
Storia	x	x	x												
Lingua straniera (Inglese)	x	x		x	x	x	x			x				x	x
Lingua straniera Francese	x	x		x	x	x	x			x				x	x
Lingua straniera Spagnolo	x	x		x	x	x	x			x				x	x
Dir. Tecn. Amm.s.rist	x	x	x		x					x			x		
Educazione Fisica	x					x									
Laboratorio servizi ristorativi	x		x										x		
Laboratorio servizi sala e vendita	x	x	x		x	x									

CRITERI COMUNI DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER LA VALUTAZIONE DELLE PROVE TRADIZIONALI E STRUTTURATE: CORRISPONDENZA TRA VOTI E COMPETENZE

LIVELLI	AREA DI VOTI
---------	--------------

Competenze nulle o quasi	0-3
Competenze parziali	4-5
Competenze raggiunte in modo essenziale	6-7
Competenze raggiunte in modo complessivo	8
Competenze raggiunte in modo pieno ed esauriente	9-10

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E DEL CREDITO FORMATIVO

Griglia per la valutazione delle attività per l'attribuzione del credito formativo

Il punteggio massimo (1 punto) nella banda di oscillazione viene attribuito all'alunno qualora la media integrata sia maggiore o uguale allo 0,60

1 - assiduità nella frequenza scolastica, interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo a) Punti0.50(da 1 a 5 gg) b) Punti0.30(da 6 a 25 gg) c) Punti0.10(da 26 a 35 gg)	0,50 0,30 0,10
2- partecipazione costruttiva all’insegnamento della religione cattolica o alle attività formative alternative IRC.	0,30
3- stage aziendale/tirocinio	0,50
4- frequenza certificata di corsi extracurricolari di almeno 20 ore (musica, animazione, giornalino, ECDL, lingue, ecc.)	0,30
5 - conseguimento di certificazioni	
a) linguistiche	0,50
b) ECDL	0,50
6- partecipazione Concorsi e/o gare professionali	0,50
7- partecipazione volontaria e certificata a manifestazioni promosse da Enti esterni in orario extrascolastico connesse con lo svolgimento di tematiche curriculari (minimo 20 ore)	0,30
8- crediti formativi (ex art. 1 DL n. 49/2000) extra-scolastici certificati:	
a) stage formativi non organizzati e promossi dalla scuola	0,50
b) corsi riconosciuti a carattere culturale, artistico e ricreativo (p.e. studio strumento musicale, partecipazione a coro, ...)	
c) attività lavorative coerenti con l'indirizzo di studi	
d) attività di volontariato	
e) attività sportive	
9- orientamento in uscita	
a) partecipazione ad attività di orientamento per almeno 10 ore	0,30
10- progetti Fondi Europei o Nazionali (PON/POR)	0,50

Alternanza Scuola-Lavoro

La classe ha partecipato nel corso del triennio ad attività di Alternanza scuola/lavoro che ha consentito non solo di superare l'idea di disgiunzione tra momento formativo ed operativo, ma ha permesso di raggiungere l'obiettivo più incisivo di accrescere la motivazione allo studio e di guidare gli studenti nella scoperta delle vocazioni personali, degli interessi e degli stili di apprendimento individuali, arricchendo la formazione scolastica con l'acquisizione di competenze maturate "sul campo". Tale condizione ha garantito un *vantaggio competitivo* rispetto a quanti circoscrivono la propria formazione al solo contesto teorico, offrendo nuovi stimoli all'apprendimento e valore aggiunto alla formazione della persona.

L'alternanza scuola lavoro ha consentito di ampliare il processo e i luoghi dell'apprendimento coinvolgendo in tale processo oltre agli studenti ed ai docenti anche le strutture aziendali che hanno ospitato gli alunni nel percorso di alternanza. In tal senso l'esperienza è divenuta un sostegno all'orientamento, alle scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo scolastico.

Gli **obiettivi** che l'alternanza scuola lavoro ha consentito di raggiungere sono:

- arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici con competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento;
- creare un'occasione di confronto tra le nozioni apprese con lo studio delle discipline scolastiche e l'esperienza lavorativa;
- sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell'esperienza lavorativa;
- realizzare un organico collegamento tra scuola e mondo del lavoro;
- sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo;
- promuovere il senso di responsabilità rafforzare il rispetto delle regole;
- sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo);
- rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico.

Le attività di alternanza scuola lavoro sono state di diverse tipologie:

- STAGES
- INCONTRI CON ESPERTI DI SETTORE
- VISITE GUIDATE

Attività integrative ed extracurricolari – interventi di esperti – visite guidate e viaggi d'istruzione

Attività extracurricolari e orientamento:

- Orientamento presso l' Università Giustino Fortunato Benevento
- Giorno della Shoah -film visione.
- Partecipazione a varie conferenze Sul femminicidio e bullismo
- Lezione Barman Free style, in sede;
- Incontri con esperti su tematiche :legalità, educazione alla salute
- Viaggio di istruzione in Grecia (Maiello Emilio ,De Nisi Carolina, Buono Martina, Piedimonte Luciano Albarella Paolo)
- Partecipazione alla trasmissione “ LaProva del cuoco” Sede RAI ROMA –Tutta la classe
- Partecipazione al “OPEN DIDATTIC “ presso I.I.S. “ Enrico Fermi ” Montesarchio, De Nisi Carolina, Buono Martina, C. D.
- Visite Aziendali presso:* Pasticceria Sgambato -San Felice a Cancellò . * Olio Dante – Montesarchio,*Istituto zooprofilattico -Portico. * Degustazione SAS –Telese Terme. * Car Turing SRL –Torrecuso, *G.R Ristorazione S.Felice a Cancellò. *Hotel La Primula –Palinuro. Tenuta La Fortezza.
- Partecipazione a Professional Flair Bartender's scuola barman acrobatici - Rybakov Dimitro , Massaro Domenico.
- Stage formativo presso “ Cala di Lepre “Sardegna –Buono Martina, De Nisi Carolina.
- Corso di caffetteria base - Luciana Albarella, Massaro Domenico, Buono Martina ,Izzo Alessandro, Dimitro Rybakov.
- Stage formativo presso “ La francesca “ a Scario.- Buono Martina
- Partecipazione al concorso “ L'irpinia in un piatto” -Prima classificata Buono Martina
- 9° Concorso “Miglior Aspirante Sommelier junior” Associazione Italiana Sommelier Campania .- Albarella Luciana.
- Partecipazione al Concorso “l Irpinia in un piatto” 1° classificata De Nisi Carolina
- Partecipazione Al concorso “Sommelier junior” -1° classificata e 2° classificata, De Nisi Carolina (2 anni)
- Donazione del sangue AVIS- Rybakov , De Nisi , Piedimonte,Izzo, Massaro, Albarella ,Buono
- Uscita didattica Roma -Senato “Progetto Sulla Legalità” De Nisi Carolina
- Beneficenza Alluvione Benevento -De Nisi ,Buono,Riccio,Albarella,Piedimonte.
- Partecipazione al convegno sui prodotti agroalimentari a Cervino –Buono ,De Nisi, Piedimonte, Riccio, Rybakov, Izzo, Albarella, Maiello.
- Trinity .- Buono Martina
- Stage Rimini . -Izzo Buono ,Albarella, Piedimonte, De Nisi, Rybakov ,Riccio,Carella Alternanza Scuola /Lavoro SIGEP FIEM
- Settimana Viva (Settimana di prevenzione arresto cardio circolatorio) - Tutta la classe
- Partecipazione Special Olympic , -Albarella ,Buono ,De Nisi ,Crispo.
- Telecamere in classe. Tutta la classe

L allieva D. C. ha partecipato: Alternanza Scuola / Lavoro Presso BAR Tuchè Montesarchio, Prove 1° Soccorso, Settimana Viva (Settimana di prevenzione arresto cardio circolatorio),Alternanza Scuola / Lavoro SIGEP FIEM (Rimini),Partecipazione all' OPEN DAY , all'OPEN DIDATTIC, alla Trasmissione “La prova del cuoco” e allo SPECIAL OLIMPIC.



► **Simulazioni**

Durante l'anno scolastico sono state effettuate una serie di simulazioni relative alle prove scritte; ogni insegnante per la singola disciplina ha effettuato prove inerenti alla prima, alla seconda e alla terza prova scritta di esame.

► **Incontri formativi con gli studenti**

Il coordinatore della classe ha curato in itinere la formazione e l'aggiornamento dei candidati informandoli dettagliatamente sia sullo svolgimento dell'esame di stato, e sia sulle norme che lo regolano.

► **Disponibilità di risorse informative e supporto informatico per il colloquio**

Durante l'intero anno scolastico gli studenti sono stati messi in grado di usufruire dei laboratori con accesso ad internet e di risorse informatiche con lo scopo di permettere l'eventuale presentazione dell'area di progetto, argomenti di approfondimento o altro materiale in formato multimediale o cartaceo accettato dalla commissione esaminatrice per l'esame di Stato.

► **Tipologie e caratteristiche formali generali della terza prova scritta**

La terza prova scritta degli esami di Stato conclusivi dei corsi di studio di istruzione secondaria superiore ha carattere pluri-disciplinare ed è intesa ad accertare le conoscenze, le competenze e le capacità acquisite dal candidato, nonché le capacità di utilizzare e di integrare conoscenze e competenze relative alle materie dell'ultimo anno di corso.

Il Consiglio di Classe per costruire un'ipotesi di terza prova ha tenuto conto del livello complessivo della classe, le sue possibilità di *performances* rispetto alla diverse proposte che la norma indica.

Alla luce di quanto è emerso dalle considerazioni dei componenti del Consiglio di classe ha ritenuto più rispondente alle caratteristiche degli alunni la tipologia B + C

Sono state proposti per la TIPOLOGIA "B" – n. 10 quesiti a risposta aperta (2x5 discipline) ,

TIPOLOGIA "C" – n. 20 quesiti a risposta multipla (4x5 discipline)

Materie coinvolte: *Storia, Matematica, Inglese, Scienze motorie, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive*

SIMULAZIONE 3^ PROVA
TIPOLOGIA: "B" + "C"

TIPOLOGIA "B" – n. 10 quesiti a risposta aperta (2x5 discipline)

TIPOLOGIA "C" – n. 20 quesiti a risposta multipla (4x5 discipline)

DURATA 90 MINUTI

Per la correzione della terza prova viene attribuito un punteggio che va da un minimo di punti 0 ad un massimo di punti 1,00 per ogni quesito della tipologia "B";

DESCRITTORI	LIVELLI
Conoscenza degli argomenti Competenze linguistiche Capacità di sintesi e rielaborazione	Approfondita (da 0,75 a 1,00 punti)
	Completa (da 0,60 a 0,75 punti)
	Esauriente (da 0,25 a 0,60 punti)
	Parziale (da 0,10 a 0,25 punti)
	Nulla (0,00 punti)

viene attribuito un punteggio di 0,25 per ogni risposta esatta o punti 0 per ogni risposta sbagliata o non data per i quesiti della tipologia "C".

Per ciascuna materia il punteggio ottenibile varia da un minimo di 0 punti ad un massimo di 3. Sommando i punteggi riportati in ciascuna delle cinque discipline si ottiene il risultato finale espresso in X/15.

QUADRO RIASSUNTIVO DELLA SIMULAZIONE DELLA TERZA PROVA

TIPOLOGIA	NUMERO DELLE PROVE	DATA	DURATA	DISCIPLINE COINVOLTE
"B" + "C" Quesiti a risposta singola e multipla	1	3 Marzo 2017	90 minuti	Storia, Matematica, Inglese, Scienze motorie, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
"B" + "C" Quesiti a risposta singola e multipla	1	4 Aprile 2017	90 minuti	Storia, Matematica, Inglese, Scienze motorie, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive
"B" + "C" Quesiti a risposta singola e multipla	1	6 maggio 2017	90 minuti	Storia, Matematica, Inglese, Scienze motorie, Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive

Allegati

Griglie di valutazione delle prove



Istituto d'Istruzione Superiore
ALDO MORO

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: *Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)*
0824/833785 e Fax 0824/839537- Dirigente Scolastico 834607

Griglia di valutazione

1^ PROVA: ITALIANO

CANDIDATO: _____

CLASSE: V /SALA

	OBIETTIVI	TIPOL A	TIPOL. B		TIPOL. C	TIPOL. D	PUNTEGGIO
			ARTICOLO GIORNALE	SAGGIO BREVE			
Competenze	Correttezza espositiva	2	4	3	3	3	
	Studio strutturale – formale	3					
Conoscenze	Comprensione Aderenza alla traccia Conoscenza dei contenuti	3	2	5	5	5	
	Individuazione aspetti nodali	3		3			
	Contestualizzazione	2	2				
	Qualità e quantità delle informazioni		4		2	2	
Capacità	Capacità rielaborative				3	3	
	Capacità di sintesi			2			
	Capacità critiche	2	3	2	2	2	
	TOTALE	15	15	15	15	15	

VOTO DELIBERATO _____

La commissione

I DOCENTI:

Montesarchio ____/____/____

Istituto d'Istruzione Superiore
ALDO MORO

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: **Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)**
0824/833785 e Fax 0824/839537- Dirigente Scolastico 834607

GRIGLIA DI VALUTAZIONE
SECONDA PROVA SCRITTA : "SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE"

PRIMA PARTE			
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	40	
	Adeguate e pertinenti	30	
	Parzialmente adeguata	20	
	Frammentaria	10	
	Nulla	0	
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	30	
	Qualche difficoltà nella sintesi	20	
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	10	
	Nulla	0	
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	30	
	Errori non gravi	20	
	Errori gravi	10	
	Nulla	0	
TOTALE			

SECONDA PARTE				
			Q.1	Q.2
CONOSCENZA Conoscenza e completezza degli argomenti	Completa ed approfondita	26		
	Adeguate e pertinenti	20		
	Parzialmente adeguata	14		
	Frammentaria	8		
	Nulla	0		
COMPETENZA Aderenza alla consegna	Piena aderenza alla consegna e capacità di sintesi organica	12		
	Qualche difficoltà nella sintesi	8		
	Difficoltà di sintesi e /o non aderenza alla traccia	4		
	Nulla	0		
CORRETTEZZA FORMALE	Corretto o complessivamente corretto	12		
	Errori non gravi	8		
	Errori gravi	4		
	Nulla	0		
TOTALE				

PUNTEGGIO	PRIMA PARTE	QUESITO 1	QUESITO 2	TOTALE
MAX	100	50	50	200
Conseguito				

PUNTI	0	1-10	11-20	21-30	31-40	41-53	54-67	68-81	82-95	96-109	110-125	126-140	141-155	156-170	171-185	186-200
VOTO	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

**Istituto d'Istruzione Superiore
ALDO MORO**
Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: **Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)**
0824/833785 e Fax 0824/839537- Dirigente Scolastico 834607

Griglia di valutazione del colloquio

Indicatori	Livelli	Punti	
Conoscenze	<input type="checkbox"/> complete ed approfondite	10	
	<input type="checkbox"/> ampie ma non approfondite	8	
	<input type="checkbox"/> essenziali	6	
	<input type="checkbox"/> superficiali e parziali	4	
	<input type="checkbox"/> estremamente lacunose	3	
Competenze	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera autonoma e consapevole le conoscenze; effettua collegamenti pluridisciplinari	10	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera essenziale le conoscenze; effettua accettabili collegamenti pluridisciplinari	8	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica in maniera superficiale le conoscenze; effettua semplici collegamenti pluridisciplinari	6	
	<input type="checkbox"/> utilizza e applica le conoscenze solo se guidato; effettua frammentari collegamenti pluridisciplinari	4	
Capacità	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo corretto e con lessico appropriato, effettuando sintesi coerenti e complete	7	
	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo corretto e con lessico sufficientemente appropriato, effettuando sintesi coerenti	6	
	<input type="checkbox"/> individua gli aspetti essenziali che espone con lessico improprio, effettuando sintesi coerenti, ma superficiali	5	
	<input type="checkbox"/> individua ed espone gli aspetti essenziali in modo non autonomo e con lessico incerto, effettuando sintesi poco coerenti e superficiali	4	
Discussione prove scritte	<input type="checkbox"/> rielabora e approfondisce	3	
	<input type="checkbox"/> rielabora parzialmente, ma non approfondisce	2	
	<input type="checkbox"/> rielabora in maniera frammentaria e superficiale	1	
PUNTEGGIO COLLOQUIO $P_1+P_2+P_3+P_4$			____/ 30

I DOCENTI:

Montesarchio ____/____/____



**Istituto d'Istruzione Superiore
ALDO MORO**

Sede Centrale, Presidenza, Uff. Segreteria: **Via Capone - 82016 Montesarchio (BN)**
0824/833785 e Fax 0824/839537- Dirigente Scolastico 834607

Griglia di valutazione

Simulazione 3^PROVA

TIPOLOGIA : B + C

ALUNNO _____

TIPOLOGIA "B" – n. 10 quesiti a risposta aperta (2x5 discipline)

TIPOLOGIA "C" – n. 20 quesiti a risposta multipla (4x5 discipline)

DURATA 90 MINUTI

Per la correzione della terza prova viene attribuito un punteggio che va da un minimo di punti 0 ad un massimo di punti 1,00 per ogni quesito della tipologia "B";

DESCRITTORI	LIVELLI
Conoscenza degli argomenti Competenze linguistiche Capacità di sintesi e rielaborazione	Approfondita (da 0,75 a 1,00 punti)
	Completa (da 0,60 a 0,75 punti)
	Esauriente (da 0,25 a 0,60 punti)
	Parziale (da 0,10 a 0,25 punti)
	Nulla (0,00 punti)

viene attribuito un punteggio di 0,25 per ogni risposta esatta o punti 0 per ogni risposta sbagliata o non data per i quesiti della tipologia "C".

Per ciascuna materia il punteggio ottenibile varia da un minimo di 0 punti ad un massimo di 3. Sommando i punteggi riportati in ciascuna delle cinque discipline si ottiene il risultato finale espresso in X/15.

Materie	1 Quesito 0,25	2 Quesito 0,25	3 Quesito 0,25	4 Quesito 0,25	5 Quesito Max 1	6 Quesito Max 1	punteggio
Storia							/3
Scienze Motorie							/3
Tecniche di Diritto e Tec Ammini. Della struttura ricettiva							/3
Inglese							/3
Matematica							/3
Totale							/15

I DOCENTI:

Montesarchio ____/____/____

Il Consiglio della classe Quinta sala

Disciplina	Docente	Firma del docente
Religione	Pastorella Vitalina	<i>Quirico Pastorella</i>
Italiano	Ferraro Maria	<i>Maria Ferraro</i>
Storia	Ferraro Maria	<i>Maria Ferraro</i>
Inglese	Carbonara Annamaria	<i>Annamaria Carbonara</i>
Matematica	Carfora Giuseppina	<i>Giuseppina Carfora</i>
Scienza e cultura dell'alimentazione	Vellotti Iolanda Anna Cristina	<i>Iolanda Anna Cristina Vellotti</i>
Francese	Del Giudice Addolorata	<i>Addolorata Del Giudice</i>
Dir. e Tecn. Amm. S. rist.	Zamparella Annamaria	<i>Annamaria Zamparella</i>
Lab. Gest. Serv. Sala e ven.	D'Onofrio Orlando	<i>Orlando D'Onofrio</i>
Ed. Fisica	Cecere Maria Rosaria	<i>Maria Rosaria Cecere</i>
Lab. Gest. Serv. Rist.	Farina Pasquale	<i>Pasquale Farina</i>
Sostegno	Mingione Giuseppe	<i>Giuseppe Mingione</i>
Sostegno	Roviezzo Tullio	<i>Tullio Roviezzo</i>

Montesarchio, 10 Maggio 2017

Il Coordinatore della Classe
Prof.ssa Giuseppina Carfora

Giuseppina Carfora



Il Dirigente Scolastico
Dott.ssa Maria Patrizia Fantasia

Maria Patrizia Fantasia