



Via Villa Caracciolo - 83031 Ariano Irpino
e-mail: avis01600X@istruzione.it - sito web: www.iisdegruttola.gov.it
Tel. 0825.871579/Fax 0825.825763
Cod. Mecc. Scuola AVIS01600X - Cod. Fiscale 81001170646

Prot. n. 5679/II-2

Documento del Consiglio di Classe

*(dall'articolo 17, comma 1, del decreto legislativo 62/2017;
dall'articolo 10 O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)*

della classe 5[^] Sez. G

Corso Serale

INDIRIZZO IPSEOA

Anno scolastico 2025/2026

Documento del Consiglio di classe

Si forniscono le indicazioni e valutazioni di fine anno scolastico finalizzate alla preparazione delle prove per gli esami di Stato dell'anno scolastico 2025/2026.

Esse fanno riferimento al Piano Triennale dell'Offerta Formativa contenente la progettazione-programmazione educativa, didattica e organizzativa dell'anno in corso e ai piani di lavoro dei docenti componenti il Consiglio di classe.

Per le indicazioni e valutazioni specifiche delle varie materie si uniscono le relazioni sulle singole discipline.

All'interno del documento sono contenuti:

- i criteri per la valutazione conclusiva delle studentesse e degli studenti nell'a.s. 2025/2026;
- gli orientamenti per la preparazione delle prove scritte e del colloquio di esame approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe;
- le indicazioni relative alle simulazioni delle prove d'esame svolte nel corso dell'anno scolastico e le griglie utilizzate per la loro valutazione.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di classe del 12 maggio 2026 prot. n. 5679/II-2.

Ariano Irpino, 12 maggio 2026



Il Dirigente

Dott.^{ssa} Tiziana Aragiusto

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.^{ssa} Tiziana Aragiusto

Tiziana Aragiusto

Indice

1. Presentazione dell'Istituto d'Istruzione Superiore *Giuseppe De Gruttola*
 - 1.1 Indirizzi di studio dell'Istituto d'Istruzione Superiore *Giuseppe De Gruttola*
2. Informazioni sul curriculum
 - 2.1 *Profilo dello studente in uscita dall'indirizzo (dal PTOF)*
 - 2.2 *Quadro orario*
3. Informazioni sulla classe
 - 3.1 *Presentazione della classe*
 - 3.2 *Composizione della classe*
 - 3.3 *Composizione del Consiglio di classe*
4. Informazioni sulle attività didattiche
 - 4.1 *Metodologie didattiche*
 - 4.2 *Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento*
 - 4.3 *Aspetti trasversali del curriculum*
 - 4.3.1 *I contenuti disciplinari*
 - 4.4 *Ambienti di apprendimento fisici e digitali, strumenti e tempi*
 - 4.5 *Attività di recupero e potenziamento*
 - 4.6 *Educazione civica*
 - 4.7 *Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa*
5. Valutazione degli apprendimenti
 - 5.1 *Criteri di valutazione del profitto*
 - 5.2 *Criteri di valutazione del comportamento*
 - 5.3 *Criteri di attribuzione dei crediti scolastici e formativi*
 - 5.3.1 *Crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno*
 - 5.4 *Simulazioni delle prove d'esame*

Allegati

(gli allegati costituiscono parte integrante del documento)

Allegato n. 1 – Relazioni finali e Programmi svolti

Allegato n.2 – Griglie di valutazione delle prove scritte e orali

Allegato n. 3 – Simulazioni prove d'esame con griglie di valutazione

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti,
Valutazione degli alunni – criteri per la deroga al limite minimo di
assenze

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti
Criteri di ammissione agli esami di Stato

- Estratto della delibera del Collegio dei docenti
Criteri per la valutazione ed attribuzione dei crediti formativi e
scolastici

1. Presentazione dell'Istituto d'Istruzione Superiore *Giuseppe De Gruttola*

L'Istituto "Giuseppe De Gruttola" è situato in un territorio che si caratterizza per la presenza prevalente di piccole e medie imprese a conduzione familiare, operanti prevalentemente nel settore agro-alimentare. Non mancano agriturismi, alberghi, ristoranti, "bed and breakfast" e aziende del settore elettrico/meccanico.

L'Istituto risponde perfettamente alle esigenze di formazione dell'utenza mediante una pluralità di indirizzi:

-Agricoltura, sviluppo rurale, valorizzazione dei prodotti del territorio

-Chimica, materiali e biotecnologie

-Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

-Meccanica, mecatronica ed energia

-Elettronica ed elettrotecnica.

Negli ultimi anni, inoltre l'Istituto si è arricchito di corsi serali per adulti per gli indirizzi Meccanico, Agrario e Alberghiero, nonché di un corso alberghiero presso la Casa Circondariale di Ariano Irpino. Tutte le aule dell'Istituto sono dotate di Digital Board e Smart TV collegate a PC. Nell'ultimo anno scolastico sono stati rinnovati i laboratori di informatica, sono stati acquistati nuovi strumenti e attrezzature per i laboratori di lingue straniere, mecatronica, elettronica, servizi di cucina, sala e vendita e accoglienza turistica; è stata potenziata la rete internet scolastica per poter consentire anche il contemporaneo utilizzo di tutti i dispositivi presenti in ciascun laboratorio, oltre che nelle aule didattiche; sono state realizzate nuove aule destinate una alla realizzazione di una biblioteca interna con possibilità di prenotare, consultare e/o prendere in prestito libri scolastici, un'altra alle conferenze e riunioni anche con partner esterni, un'altra ancora destinata alla realtà virtuale con implementazione dei visori 3D. È stato, inoltre, realizzato anche un laboratorio di chimica e scienze degli alimenti, provvisto di attrezzature che saranno implementate con l'acquisto di nuovi dispositivi e strumenti di laboratorio.

L'Istituto occupa 3 sedi, due nel Comune di Ariano Irpino ed una nel Comune di Vallesaccarda. La sede principale dell'Istituto si trova nella zona Rione Martiri in Ariano Irpino, mentre l'ubicazione della seconda sede del medesimo comune è in zona Cardito. Tutte le sedi sono ben collegate ai servizi quali mezzi pubblici, Centro Giovani, Teatro Comunale, cinema, strutture sportive, etc.

Gli studenti provengono dall'intero territorio dell'avellinese ma anche dai paesi della vicina Puglia e del Beneventano. La presenza di studentesse e studenti stranieri costituisce occasione di dialogo tra le diverse comunità.

Infatti, l'istituto raccoglie un vasto bacino di utenza comprendente anche molti comuni di altre province e della regione Puglia, per cui gli studenti non possono beneficiare tutti delle stesse opportunità. Il livello socioeconomico delle famiglie è basso (dai rilevamenti Invalsi sulle classi seconde e quinte il livello basso supera l'80%) e un buon numero di studenti proviene da zone rurali prive di qualsiasi stimolo culturale. Il livello di preparazione degli alunni provenienti dalla scuola media è piuttosto sufficiente e il voto di ammissione è per la maggior parte 7 (dai dati della distribuzione degli studenti del 1° anno per punteggio nell'Esame di stato del I ciclo è il 37%); risulta elevata anche la percentuale degli studenti ammessi con voto 6 (31%).

L'Istituto vuole caratterizzarsi per l'impegno nel migliorare il contributo che esso è in grado di fornire agli studenti in termini di raggiungimento degli obiettivi formativi, realizzazione personale, crescita culturale e umana, riducendo, per questa via, la tendenza all'abbandono e alla dispersione. Questo nella consapevolezza che le cause scatenanti di tali fenomeni spesso siano da individuare in un errato rapporto dello studente con l'istituzione scolastica che, secondo l'impostazione tradizionale, non sempre è in grado di rispondere efficacemente alle sue esigenze, cogliendo i sintomi di disagio e facendo fronte in maniera convincente alle criticità che possono emergere nel corso del percorso formativo.

L'intento del progetto è quello di superare tali lacune, nella convinzione che sia compito dell'istituzione scolastica farsi carico degli insuccessi formativi degli studenti, contribuendo in modo attivo al loro superamento e sviluppando, così, in modo pieno il proprio fondamentale ruolo di agenzia formativa al servizio della crescita della comunità. Questo significa, in altri termini:

- migliorare lo star bene a scuola, come luogo privilegiato di socializzazione, sia per docenti che per allievi, promuovendo e costruendo un clima di benessere in un'ottica di cooperazione, confronto, dialogo e riflessione
- porre attenzione ai bisogni formativi degli alunni, alle loro differenze e alle loro attitudini
- promuovere una programmazione didattica, in cui emerga un impianto organico di contenuti e metodi e in cui venga privilegiata la dimensione della professionalità da acquisire
- innalzare il tasso di successo scolastico.

Per questo, grande attenzione è rivolta a:

- definizione della situazione complessiva dell'Istituzione Scolastica in termini organizzativi, didattici e gestionali, per orientare le scelte di fondo di gestione ed amministrazione
- intraprendere la strada dell'implementazione dei criteri dei sistemi di qualità
- riflessione sugli elementi di qualità che già esistono all'interno della scuola, per valorizzarli
- attivazione di contatti più proficui con le famiglie, con gli enti locali e con tutti gli altri soggetti, che a diverso titolo, operano sul territorio, al fine di rendere più stabile e definita la rete istituzionale.

1.1 Indirizzi di studio dell'Istituto d'Istruzione Superiore Giuseppe De Gruttola

LA STRUTTURA DELLA FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

I PERCORSI SCOLASTICI	
Settore Servizi	Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
	Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale
	Manutentore e assistente tecnico MAT
Settore tecnico	Chimica, Materiali e Biotecnologie Meccanica, mecatronica ed energia Elettronica ed elettrotecnica

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo dello studente in uscita dall'indirizzo (dal PTOF)

Con il decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017 gli istituti professionali diventano scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi consegue i seguenti risultati di apprendimento e competenze:

Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi

Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale

Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).

Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.

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.

Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.

Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.

Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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;
- 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 in modo elementare;
- 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.

A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono le seguenti competenze:

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

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

PROFILO PROFESSIONALE:

“SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA”

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nel Settore Servizi raggiunge i seguenti risultati in termini di apprendimento e competenze:

- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare la lingua inglese e francese per fini comunicativi.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative.

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;
- 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 in modo elementare;
- 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.

2.2 Quadro orario Corso Serale Professionale Alberghiero (IPEN)

Materia di Insegnamento	Classe di Concorso	Classe III	Classe IV	Classe V
Lingua e Letteratura Italiana	AS-12	3	3	3
Storia	AS-12	2	2	2
Lingua Inglese	AS2B	2	2	2
Lingua Francese	AS2A	2	2	2
Matematica	A-26	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative (DTA)	A-45	3	3	3
Scienza degli Alimenti	A-31	3	3	3
L.S. E Cucina	B-20	3	3	3
L.S. E Sala	B-21	1	1	1
Totale ore		22	22	22

3. Informazioni sulla classe

3.1 Presentazione della classe

La classe V Sezione G del corso serale alberghiero è composta da 11 studenti lavoratori, 5 maschi e 6 femmine che presentano background differenti, ma che hanno condiviso gran parte del cammino scolastico. Un primo gruppo di studenti ha iniziato il percorso dalla classe terza, mentre i restanti si sono aggiunti a partire dal quarto anno; ne consegue che l'attuale formazione è arrivata all'ultimo anno dopo aver già condiviso l'intero ciclo della quarta.

Nonostante la conoscenza pregressa, la prima parte dell'anno scolastico è stata segnata da alcune incomprensioni e divergenze interne che hanno reso il clima relazionale inizialmente complesso. Tuttavia, nel corso dei mesi, il gruppo ha dimostrato maturità: le tensioni si sono progressivamente smorzate e gli studenti sono riusciti a trovare un punto di incontro, trasformando le difficoltà iniziali in una collaborazione più serena e orientata all'obiettivo comune dell'Esame di Stato. A livello didattico, la diversità dei percorsi d'origine ha inizialmente reso necessario un lavoro di riallineamento delle competenze. Per garantire a tutti le basi indispensabili ad affrontare il programma del quinto anno, i docenti hanno dedicato la fase iniziale a ripercorrere argomenti fondamentali degli anni passati, permettendo così di equilibrare i diversi livelli di partenza e di procedere con maggiore sicurezza verso i nuovi contenuti.

Il dialogo educativo con i docenti è stato costante e improntato alla concretezza, tipica degli studenti adulti che portano in aula le proprie esperienze professionali. In merito alla frequenza, si segnala che la partecipazione è stata costante per la maggior parte del gruppo; tuttavia, due studenti non hanno mai preso parte alle attività didattiche durante l'anno e un terzo allievo ha interrotto la frequenza nel corso del secondo quadrimestre.

Per quanto riguarda i metodi e i mezzi, la didattica è stata adattata alle esigenze degli studenti lavoratori, privilegiando l'analisi di situazioni reali del settore enogastronomico e l'utilizzo di materiali agili come dispense mirate e supporti digitali per facilitare lo studio autonomo. I tempi sono stati gestiti in modo flessibile, assicurando il completamento dei moduli fondamentali. Grazie a questo lavoro di sintesi, gli studenti frequentanti hanno maturato le competenze previste dal profilo d'indirizzo, proiettandosi verso le prove d'esame con una adeguata consapevolezza e un soddisfacente livello di preparazione.

3.2 *Composizione della classe*

Cognome - Nome	Luogo di Nascita	Data di nascita
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		
11.		
12.		
13.		
14.		
15.		
16.		
17.		
18.		

3.3 Composizione del Consiglio di classe

La composizione del Consiglio di classe e la relativa continuità dei docenti sono di seguito riportati:

Disciplina	Docente V anno	CONTINUITA' - DISCONTINUITA' DIDATTICA TRA IL III, IV E V ANNO C (continuità), D (discontinuità)
Lingua e letteratura italiana	Mazza Ottavia	D
Storia	Mazza Ottavia	D
Matematica	Pennacchio Raffaele	D
Lingua Inglese	Clemente Antonietta	D
Lingua Francese	Micciolo Katia	D
DTA	Santoli Daniela	D
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Petruzziello Giulia	D
LSE- SETTORE CUCINA	Tecce Beniamino	D
LSE. SETTORE SALA	La Padula Amedeo	C

RAPPRESENTANTI GENITORI	RAPPRESENTANTI ALUNNI
Non prevista	
Non prevista	

4. Informazioni sulle attività didattiche

4.1 Metodologie didattiche

Nel rispetto della libertà di insegnamento, le metodologie didattiche sono definite dai docenti in relazione agli obiettivi formativi e agli strumenti utilizzati, nonché alle esigenze della classe. In tale prospettiva, si sottolinea che concretezza, operatività e gradualità sono le caratteristiche fondamentali dell'azione educativa durante tutto il quinquennio. La metodologia prevalentemente privilegiata in tutte le discipline è quella laboratoriale (imparare lavorando), coerente con l'impostazione culturale dell'istruzione professionale e tecnica e capace di realizzare il coinvolgimento e la motivazione all'apprendimento degli studenti, orientati al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni. I percorsi didattici sono illustrati e discussi con gli alunni, affinché essi possano conoscere gli obiettivi stabiliti e condividere consapevolmente le strategie adottate per poterli conseguire. Inoltre, è posta particolare attenzione ai processi e agli stili di apprendimento per incrementare, nel rispetto dell'evoluzione cognitiva e della personalità dello studente, le capacità di autovalutazione e di percezione autonoma del processo di apprendimento. L'intento è quello di fornire, alla fine del percorso di studi scelto, una conoscenza operativa essenziale compiuta, fondata più sulle abilità e le competenze che sulle mere conoscenze teoriche.

I docenti, nel corso dell'attività didattica hanno applicato sia metodologie tradizionali, quali la lezione frontale o la discussione guidata, che tecniche di didattica attiva, come l'apprendimento cooperativo, la classe capovolta e la didattica per progetti.

La didattica tradizionale in presenza è spesso integrata ed arricchita con forme di didattica che prevedono:

- attività di approfondimento individuale o di gruppo con l'ausilio di materiale didattico digitale o cartaceo fornito o indicato dall'insegnante;
- visione di videolezioni, documentari o altro materiale audio/video predisposto o indicato dall'insegnante;
- esercitazioni, risoluzione di problemi, produzione di relazioni e rielaborazioni in forma scritta/multimediale o realizzazione di artefatti digitali.

Le diverse metodologie didattiche correlate ai vari ambiti e in relazione alle competenze intendono far acquisire agli alunni:

- Prove scritte: prove strutturate e semi-strutturate, elaborati scritti tradizionali, analisi di varie tipologie di testo, prove tipologicamente simili a quelle dell'esame di Stato
- Prove orali: verifiche orali, discussioni guidate, domande in itinere, relazioni.
- Prove pratiche specifiche per le discipline di indirizzo

Sono state sistematicamente utilizzate le griglie elaborate dai singoli dipartimenti per le prove scritte sia tradizionali sia semi-strutturate e strutturate, orali e pratiche, con un ventaglio di valori dall'uno

al dieci, come definite e condivise in sede collegiale. Anche per la correzione delle simulazioni delle prove d'esame sono state utilizzate griglie comuni.

Per formulare un giudizio di competenza, i docenti hanno tenuto conto:

- dei risultati ottenuti nello svolgimento del compito
- delle modalità utilizzate dallo studente per raggiungere il risultato
- della percezione e consapevolezza che lo studente ha del suo lavoro
- del processo di miglioramento o meno dimostrato rispetto alla situazione di partenza
- dell'autonomia raggiunta
- delle capacità di applicare quanto appreso in contesti diversi

4.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

Nel corso serale, in considerazione della specifica condizione degli studenti, già inseriti nel mondo del lavoro, le attività previste nell'ambito della FSL sono state ricondotte prevalentemente alla valorizzazione delle esperienze professionali maturate dagli stessi.

Tali esperienze, coerenti con il percorso di studi e significative ai fini dello sviluppo delle competenze trasversali e professionali, hanno costituito parte integrante del percorso formativo e potranno essere opportunamente richiamate nel corso del colloquio d'esame.

4.3 Aspetti trasversali del curricolo

I risultati di apprendimento a cui concorrono le diverse discipline, contribuiscono a fornire agli studenti:

- un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione;
- la valorizzazione dell'etica del lavoro;
- la conoscenza ed il rispetto dell'ambiente e del territorio attraverso il confronto tra le tradizioni culturali locali e internazionali e la consapevolezza delle connessioni tra aspetti geografici e strutture demografiche, economiche, sociali e culturali;
- la formazione alla sicurezza e al benessere nei luoghi di lavoro attraverso l'applicazione delle normative che disciplinano i processi produttivi e dei servizi;
- gli strumenti cognitivi ed esperienziali necessari all'agire sicuro e responsabile nelle attività professionali.

Il Consiglio di classe, sulla scorta del curricolo d'istituto e degli aspetti trasversali, ha definito la programmazione di classe, nell'ottica di consolidare e potenziare le competenze culturali generali e lo sviluppo della dimensione professionale, e per consentire, in linea con quanto indicato nel Quadro europeo delle qualifiche dell'apprendimento permanente (EQF) - un loro utilizzo responsabile ed autonomo "in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale".

4.3 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

4.4 Ambienti di apprendimento fisici e digitali, strumenti e tempi

Gli ambienti di apprendimento, sia fisici che digitali, sono contesti in cui avviene l'interazione tra studenti, docenti e risorse didattiche, influenzando significativamente il processo di apprendimento. Gli ambienti fisici, come le aule e i laboratori, si integrano sempre più con gli ambienti digitali, come le piattaforme di e-learning e le risorse online, creando ambienti di apprendimento ibridi. Gli strumenti, sia fisici che digitali, svolgono un ruolo cruciale nel facilitare l'apprendimento, mentre i tempi, sia quelli dedicati all'apprendimento formale che a quello informale, influenzano la modalità e l'efficacia dell'acquisizione di conoscenze.

Per realizzare nuovi paradigmi educativi servono ambienti di apprendimento adeguati e innovativi, in grado di porre al centro la pratica didattica con l'utilizzo delle risorse e delle tecnologie digitali, a favore dello sviluppo delle competenze, della collaborazione e dell'apprendimento attivo.

Gli spazi e gli strumenti devono preparare ad un apprendimento che accompagni per la vita e devono farlo con tutti i nostri studenti protagonisti. Le tecnologie abilitanti e le metodologie didattiche attive e innovative sono determinanti anche per rimuovere gli ostacoli, a favore di un'inclusione a 360 gradi, dalle problematiche relative alle disabilità, ai bisogni educativi speciali, al superamento dei divari generati dalle differenze territoriali, di genere, sociali ed economiche.

Gli ambienti di apprendimento fisici impiegati riguardanti le aule scolastiche, i laboratori, le biblioteche e gli spazi dedicati ad attività di formazione sul campo sono ambienti tradizionali che sono stati arricchiti con tecnologie digitali, laboratori didattici e professionalizzanti avanzati e ambienti di realtà virtuale e aumentata che ampliano le possibilità di apprendimento oltre le mura dell'aula. Gli strumenti impiegati utilizzati dal Consiglio di Classe hanno incluso:

- Libri di testo e riviste specializzate
- Laboratori di informatica, linguistici, professionalizzanti e didattici
- Digital board, smart Tv collegata a pc, sussidi audiovisivi
- Visite guidate e viaggi di istruzione
- Partecipazione a progetti, conferenze e concorsi.

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.

4.5 Attività di recupero e potenziamento

L'attività di recupero delle conoscenze e competenze, quando si è resa necessaria, è stata effettuata prevalentemente in itinere. Data la specificità del corso serale, l'azione didattica si è concentrata sul consolidamento e sul supporto mirato all'acquisizione delle abilità professionali essenziali.

4.6 Educazione civica

L'educazione civica, introdotta a partire dall'a.s. 2020/21 dalla Legge n.92 del 20 agosto 2019 e relative Linee guida, modificate dal D.M. 183 del 7/9/2024, è un insegnamento trasversale finalizzato a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri previsti dalla nostra Costituzione. La trasversalità del nuovo insegnamento offre un paradigma di riferimento diverso da quello delle discipline, poiché assume la valenza di matrice valoriale trasversale da coniugare con le discipline di studio, per evitare superficiali e improduttive aggregazioni di contenuti teorici e per sviluppare processi di interconnessione tra saperi disciplinari ed extradisciplinari.

Il consiglio di classe ha svolto le attività di educazione civica in maniera trasversale e interdisciplinare, attraverso il contributo delle diverse discipline, nel rispetto dei nuclei concettuali previsti dalla normativa vigente: Costituzione, sviluppo economico e sostenibilità, cittadinanza digitale.

Nel corso dell'anno sono state svolte complessivamente 33 ore. I contenuti trattati e le attività svolte dai singoli docenti sono riportati nei rispettivi programmi disciplinari allegati al seguente documento, La valutazione è stata effettuata in itinere nel primo quadrimestre, con finalità formative, e in sede di scrutinio finale, con funzione sommativa, sulla base degli elementi conoscitivi acquisiti dai docenti coinvolti nelle attività.

La valutazione ha tenuto conto dell'intero percorso formativo degli studenti, considerando la partecipazione alle attività proposte, l'interesse mostrato, le conoscenze acquisite e le competenze maturate nel corso dell'anno scolastico, sulla base degli elementi osservativi e valutativi condivisi dai docenti coinvolti nell'insegnamento.

5. Valutazione degli apprendimenti

5.1 Criteri di valutazione del profitto

La valutazione, intesa come lettura attenta dei processi di sviluppo, è un'attività continua di controllo del processo di insegnamento e consta di una serie di momenti, di cui le prove di verifica costituiscono elementi essenziali, insieme ad una costante e mirata osservazione dell'approccio didattico dell'allievo e una diagnosi di quanto viene appreso dall'allievo, non solo in termini di "sapere", ma anche di "saper fare" e di "saper essere".

Ai sensi del D.P.R. n° 122 del 22/06/2009 (Regolamento recante coordinamento sulle norme vigenti per la valutazione degli alunni ai sensi degli articoli 2/3 del D.L. 01/09/08 n° 137), la valutazione periodica e finale degli apprendimenti, espressa in decimi, ha tenuto conto dei seguenti parametri di riferimento:

- situazione iniziale dell'alunno;
- capacità di rielaborare le conoscenze e le abilità acquisite;
- valutazione delle prove di verifiche;
- processi formativi individuali e delle competenze emotivo-relazionali;
- partecipazione (intesa come attenzione e interesse per le attività svolte);
- impegno (inteso come lavoro scolastico svolto in modo continuativo a casa e a scuola);
- comportamento e senso di responsabilità (inteso come capacità di autocontrollo, rispetto delle regole, delle persone e delle cose);
- collaborazione (intesa come disponibilità a confrontarsi con gli altri e a collaborare in modo costruttivo);
- socializzazione (intesa come disponibilità a stare con gli altri e a saper inserirsi nel gruppo, cercando di modificare il comportamento, se necessario);
- frequenza.

La valutazione ha sia una dimensione formativa, ovvero in itinere relativamente al processo di apprendimento di ciascuno studente, come strumento per attuare strategie sia di insegnamento che di apprendimento volte al raggiungimento del successo scolastico di ciascuno, che una dimensione sommativa, espressa con un voto o un giudizio descritto, che tende invece a verificare se, al termine di un segmento di percorso (un modulo didattico o un'altra esperienza significativa), gli obiettivi di apprendimento sono stati raggiunti e a che livello.

Il controllo dell'apprendimento e la valutazione, effettuato con sistematicità, si è realizzato attraverso prove miranti a verificare competenze, abilità, conoscenze, nello specifico:

- osservazioni occasionali su comportamenti-apprendimenti;
- osservazioni sistematiche;
- colloqui;
- prove non strutturate (elaborati scritti, relazioni di attività svolte in classe, in laboratorio, in palestra, all'esterno della scuola);
- prove semi-strutturate e strutturate;
- unità di apprendimento;
- test elaborati su supporti informatici;
- prove pratiche.

Per sollecitare l'attenzione degli studenti, frequenti sono stati momenti di controllo informale, tramite

discussioni e riepiloghi collettivi. Questa strategia ha favorito l'interscambio delle conoscenze, l'esercizio dell'esposizione orale e la partecipazione di tutti gli alunni

Per evitare difformità di valutazione il consiglio di classe ha formulato i criteri di valutazione in riferimento a:

- conoscenze, come acquisizione dei contenuti culturali;
- competenze, come sapiente utilizzo delle conoscenze e delle abilità raggiunte nei diversi campi disciplinari;
- capacità e comportamento responsabile, come acquisizione di consapevolezza e autonomia per migliorare i propri livelli di apprendimento valorizzando conoscenze, abilità e competenze disciplinari e trasversali;

Per la valutazione finale, sommativa, il C.d.C. tiene anche conto:

- del percorso e dei ritmi di apprendimento (progressi rispetto ai livelli di partenza)
- dell'autonomia, della partecipazione, dell'impegno e della capacità di recupero/approfondimento
- del metodo di lavoro e capacità di rapportarsi ad una situazione problematica
- delle risposte alle sollecitazioni culturali (senso di responsabilità)
- delle situazioni di svantaggio e loro superamento
- della partecipazione, dell'interesse e dell'impegno evidenziati nell'attività didattica extracurricolare (Progetti PTOF / PON / PNRR).

Il voto è espressione di sintesi valutativa e pertanto si fonda su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie per le varie discipline, coerenti con le strategie metodologiche e didattiche adottate. I voti rappresentano degli aggettivi ordinali a ciascuno dei quali corrisponde un diverso livello di acquisizione dei contenuti e di sviluppo delle competenze specifiche della disciplina (diversi livelli di apprendimento). Non hanno pertanto un valore cardinale e non sono frutto di calcoli aritmetici.

I criteri per l'attribuzione del voto di profitto in sede di valutazione intermedia e finale per le varie discipline sono allegati a questo documento.

5.2 Criteri di valutazione del comportamento

In riferimento alla nuova normativa in materia di valutazione, Legge n.150/2024, la valutazione del comportamento continua ad essere espressa con voti in decimi: un voto pari a 6 nel comportamento comporta la sospensione del giudizio e l'assegnazione di un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale. La mancata presentazione dell'elaborato determina la non ammissione all'anno successivo.

Solo gli studenti con un voto pari o superiore a 9 nel comportamento possono ricevere il punteggio massimo nel credito scolastico, influenzando così il voto finale di maturità.

A seguito della nuova normativa, i Consigli di classe dell'Istituto basano l'assegnazione del voto di comportamento sui seguenti criteri relativi al **COMPORAMENTO**, alla **FREQUENZA** e all'**IMPEGNO**. Per quanto riguarda il comportamento: lo studente deve conoscere le regole fondamentali del vivere sociale, il Regolamento di Istituto e attenersi ad essi:

Voti	Descrittori
10	<p>La studentessa/Lo studente è sempre corretta/o nei suoi comportamenti, puntuale e assidua/o nella frequenza, sollecita/o nei confronti dei propri doveri scolastici, proattiva verso le regole fondamentali della convivenza scolastica e civile.</p> <p>Partecipa con entusiasmo a tutte le attività didattiche, mettendo le proprie capacità a disposizione del gruppo dei pari e assumendosi responsabilità nei confronti della comunità scolastica.</p> <p>Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di eccellente maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
9	<p>La studentessa/Lo studente è sempre corretta/o nei suoi comportamenti, puntuale e assidua/o nella frequenza, sollecita/o nei confronti dei propri doveri scolastici, con una costante partecipazione alle attività didattiche, rispettosa/o delle regole fondamentali della convivenza scolastica e civile.</p> <p>Partecipa con profitto alla vita della scuola e alle attività didattiche proposte.</p> <p>Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di ottima maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
8	<p>La studentessa/Lo studente, che mostra una buona maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero anno scolastico, si mostra corretto/a nei rapporti con i compagni, i docenti e tutto il personale scolastico.</p> <p>Si attiene alle norme di puntualità e regolarità della frequenza, previste dal regolamento scolastico; è preciso nello svolgimento dei compiti domestici, attento in classe e presente alle verifiche programmate.</p> <p>Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di buona maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
7	<p>La studentessa/Lo studente, che mostra un livello soddisfacente di maturazione e crescita civile e culturale, acquisite progressivamente nel corso dell'anno scolastico, è quasi sempre corretto/a nei confronti dei compagni, dei docenti e di tutto il personale scolastico.</p> <p>L'attenzione in classe e/o l'impegno domestico, tuttavia, appaiono non sempre adeguati, con ripercussioni negative sulle attività didattiche. Può non essere sempre puntuale e/o frequentare con una certa discontinuità.</p> <p>Tali comportamenti possono determinare l'eventuale assegnazione di richiami o</p>

	<p>note disciplinari personali, per fatti di non particolare gravità, a seguito dei quali lo studente mostra, tuttavia, apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento. Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di soddisfacente maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
6	<p>La studentessa/Lo studente, che mostra un livello complessivamente sufficiente di crescita e di maturazione personale, disattende, tuttavia, anche ripetutamente, ai suoi doveri scolastici, in ordine alla puntualità e regolarità della frequenza, all'impegno domestico e all'attenzione durante le lezioni.</p> <p>Non sa o non vuole improntare il suo comportamento alle norme basilari della convivenza scolastica e civile, con atti e parole talvolta poco rispettosi dei diritti altrui.</p> <p>Tali atteggiamenti possono comportare numerosi richiami, note disciplinari e/o eventuali provvedimenti, fino all'allontanamento temporaneo della studentessa/dello studente dalla comunità scolastica. Successivamente alla irrogazione delle sanzioni, però, la studentessa/lo studente dimostra alcuni miglioramenti nel comportamento. Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di solo sufficiente maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
5	<p>La studentessa/Lo studente manifesta reiterati comportamenti che, oltre a non rispettare il regolamento d'istituto, appaiono gravemente lesivi dei diritti altrui e delle regole fondamentali di convivenza civile, ad esempio il coinvolgimento in fatti che turbano il regolare andamento della scuola o arrecano offese al rispetto delle persone e al buon nome della comunità scolastica, gravi e/o numerosi atti di vandalismo, etc.</p> <p>La particolare gravità delle mancanze disciplinari può determinare l'adozione di più provvedimenti disciplinari, tra cui più di un allontanamento temporaneo della studentessa/dello studente dalla comunità scolastica e, successivamente alla irrogazione delle sanzioni, la studentessa/lo studente non dimostra apprezzabili e concreti cambiamenti nel comportamento, tali da evidenziare un sufficiente livello di miglioramento nel suo percorso di crescita e di maturazione. Il voto corrisponde ad un giudizio complessivo di insufficiente maturazione e crescita civile e culturale in ordine all'intero periodo scolastico.</p>
1-4	Non assegnati

5.3 Criteri di attribuzione dei crediti scolastici e formativi

Il credito scolastico esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta da ciascun alunno nell'anno scolastico. È un punteggio che si ottiene durante il triennio della scuola secondaria di II grado e che dovrà essere sommato al punteggio ottenuto alle prove scritte e alle prove orali per determinare il voto finale all'Esame di Stato. Nell'attribuzione del Credito scolastico concorrono:

- profitto (media dei voti)
- assiduità della frequenza nelle attività curriculari
- impegno e partecipazione al dialogo educativo
- interesse per attività complementari o integrative
- eventuali "crediti formativi", documentati dallo studente e riconosciuti sulla base della coerenza con l'indirizzo di studio, della ricaduta positiva sullo sviluppo della personalità dello studente e sull'effettivo rendimento scolastico
- Significativo interesse (e buon profitto) con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della Religione cattolica o un'altra attività alternativa

Per l'attribuzione del credito scolastico si è tenuto conto della media dei voti di profitto e di comportamento, sulla base delle tabelle qui di seguito riportate:

Media dei voti	Fasce di credito per il III anno	Fasce di credito per il IV anno	Fasce di credito per il V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Alle studentesse e agli studenti ammessi al quarto anno, al quinto anno e all'esame di Stato è attribuito il punteggio massimo previsto dalla banda di oscillazione corrispondente alla rispettiva media di profitto in presenza di almeno tre dei seguenti indicatori:

1. assiduità della frequenza scolastica;
2. interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo (tenendo conto anche del giudizio formulato dal docente riguardo l'interesse con il quale l'alunno ha seguito l'insegnamento della Religione Cattolica ovvero l'attività alternativa e il profitto che ne ha tratto);
3. interesse e impegno nella partecipazione alle attività complementari e integrative, organizzate o promosse dalla scuola;
4. aver maturato uno o più crediti formativi (extrascolastici) rispondenti ai criteri di cui nel PTOF.

L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, modificato dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che lo studente abbia maturato un voto di condotta **non inferiore ai nove**

decimi per poter accedere al massimo del punteggio (credito) della banda di oscillazione di appartenenza, che non può in nessun caso essere modificata.

Per i candidati interni

L'attribuzione del credito scolastico è di competenza del consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti. L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A (allegata al Decreto 62/17), che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Per i candidati esterni

Per i candidati esterni viene applicato, di massima, lo stesso criterio, ove siano presenti i requisiti richiesti. Il CdC valuterà l'opportunità di applicare eventuali indicatori, sulla base degli elementi forniti dal candidato. Nei casi in cui non esiste frequenza per uno degli anni del triennio, il CdC attribuirà il punteggio minimo della banda.

5.3.1 Crediti scolastici attribuiti al terzo e quarto anno

Alunni	TOTALE CREDITI		
	III anno	IV anno	Somma credito III e IV anno
1.	11	11	22
2.	9	10	19
3.	10	10	20
4.	11	11	22
5.	10	10	20
6.	11	11	22
7.	10	11	21
8.	10	10	20

5.4 Simulazioni delle prove d'esame

Il Consiglio di classe ha deliberato l'attuazione di simulazioni per entrambi le prove scritte, che sono state effettuate nelle seguenti date:

Simulazione I prova ***11 /05/2026***

Simulazione II prova ***12 /05/2026***

Simulazione del colloquio ***26/05/2026***

Il colloquio ha seguito le indicazioni provenienti dall'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

1. Avvio

- Breve riflessione iniziale dello studente:
 - sul proprio percorso scolastico;
 - sul percorso personale;
 - anche in riferimento al Curriculum.

2. Parte disciplinare

- Domande e approfondimenti sulle **quattro discipline**:
 - verifica dei contenuti;
 - uso dei metodi delle discipline;
 - capacità di collegamento tra conoscenze;
 - argomentazione critica e personale.

3. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

- Esposizione tramite:
 - breve presentazione personale
- Analisi critica dell'esperienza:
 - collegamento al percorso di studi;
 - riferimento al PECUP.

4. Educazione civica

- Verifica delle competenze maturate:
 - secondo il curriculum d'istituto;
 - sulla base delle attività svolte nelle diverse discipline.

5. Discussione delle prove scritte

- Analisi e commento degli elaborati delle prove scritte.

I testi delle prove di simulazione e i criteri di valutazione sono allegati al presente documento.

IL CONSIGLIO DELLA CLASSE V G: INDIRIZZO IPSEOA

Disciplina	Docente titolare	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Mazza Ottavia	<i>Ottavia Mazza</i>
STORIA	Mazza Ottavia	<i>Ottavia Mazza</i>
MATEMATICA	Pennacchio Raffaele	<i>Raffaele Pennacchio</i>
LINGUA INGLESE	Clemente Antonietta	<i>Antonietta Clemente</i>
LINGUA FRANCESE	Micciolo Katia	<i>Katia Micciolo</i>
DTA	Santoli Daniela	<i>Daniela Santoli</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Petruzziello Giulia	<i>Giulia Petruzziello</i>
LSE- SETTORE CUCINA	Tecce Beniamino	<i>Beniamino Tecce</i>
LSE. SETTORE SALA	La Padula Amedeo	<i>Amedeo La Padula</i>

Ariano Irpino, 15 maggio 2026

Il Coordinatore della classe
Prof.^{ssa} Katia Micciolo

Il Dirigente Scolastico
Dot.^{ssa} Tiziana Aragiusto
IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Doc.^{ssa} Tiziana Aragiusto

Tiziana Aragiusto

