



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
*Ufficio Scolastico Regionale per la Campania*

## **ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "E.FERRARI"**

Istituto Professionale per i servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B

Istituto Professionale per l'Industria e l'Artigianato cod. mecc. SARI02901V

Istituto Tecnico settore tecnologico - Agraria, Agroalimentare e Agroindustria cod. mecc. SATF02901Q

Via Rosa Jemma, 301 - 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007

Internet: [www.iisferrariibattipaglia.it](http://www.iisferrariibattipaglia.it) - post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) - C.U.U. UFR6ED

### **PROGRAMMAZIONE EDUCATIVO - DIDATTICA**

#### **DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE QUINTA sez. A BES**

**Anno scolastico 2022/2023**

**Enogastronomia e ospitalità alberghiera**  
**PERCORSO: BES e Promozione del territorio**

CODICI ATECO

I 56 Attività dei servizi di ristorazione

56.3 Bar ed altri esercizi simili senza cucina

Codice NUP :

522 Esercenti ed addetti alla ristorazione ed ai pubblici esercizi

**Docente coordinatore della classe: prof.ssa Mariarosaria Falcone**

Composizione del Consiglio di Classe:

<b>DOCENTE</b>	<b>MATERIA</b>
CERINO FRANCO	MATEMATICA
D'ACUNZO CARLO	COPRESENZA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
FALCONE MARIAROSARIA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
GASPARRO COSIMO	RELIGIONE CATTOLICA
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA
MARCHESE MICHELINO	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA
MAURO ANNA	SOSTEGNO
MICELI NESTORE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
OLIVA CARMINE	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PINTO SONIA	FRANCESE
VERRIOLI ELIANA	ITALIANO E STORIA

Rappresentanti Alunni:

BARRA PIERLUIGI
-----------------

BRIGNOLA BENEDETTA
--------------------

## CARATTERISTICHE DELLA CLASSE

### ELENCO ALUNNI

COGNOME	NOME
ANZALONE	MARTINA
AQUILA	ALYSSA
BARRA	PIERLUIGI
BRIGNOLA	BENEDETTA
DANAJ	KLAUDIA
DI BIASE	ROSA
DI MARTINO	ANTONELLA
FUCCI	ERIK A
NESTA	MARZIA
PROCIDA	GIANMARCO
TESTA	ANNUNZIATA

TOTALE ALUNNI: 11

Diversamente abili	1
BES	0
DSA	0
Provenienti da altro Istituto	0
Ripetenti nell'Istituto	0

### SITUAZIONE INIZIALE:

La classe è composta da 11 alunni, 9 femmine e 2 maschi tutti provenienti dalla classe quarta. Dall'esame dei risultati dei test di ingresso si evidenzia una classe con una preparazione di base nel complesso sufficiente nella maggior parte delle discipline, ma eterogenea nelle capacità e nell'interesse. Il possesso dei prerequisiti di base essenziali, relativamente ai diversi assi culturali, risulta essere il seguente:

**asse dei linguaggi:** la maggior della classe possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse matematico:** la maggior parte della classe non possiede i prerequisiti di base essenziali;

**asse scientifico-tecnologico:** la maggior parte della classe possiede i prerequisiti di base essenziali soprattutto nelle discipline laboratoriali.

Pertanto si possono individuare quattro fasce di livello: una prima fascia composta da pochissimi alunni con una preparazione di base più che sufficiente, capacità di rielaborazione dei contenuti, motivazione adeguata ed impegno costante nello studio; una seconda fascia, più numerosa, con preparazione di base sufficiente in quasi tutte le discipline, interesse adeguato ed impegno modesto nello studio; una terza fascia, composta da pochi studenti, con carenze nella preparazione di base, adeguato interesse ed impegno discontinuo nello studio ed una quarta fascia, composta da pochissimi studenti con molte carenze nella preparazione di base, modesto interesse ed impegno molto discontinuo nello studio.

## LA DECLINAZIONE DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio

## DESCRIZIONE DEL PERCORSO E LA CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO

Nel seguente prospetto viene riportata la descrizione del percorso e la correlazione con le 11 competenze di indirizzo del profilo per la declinazione degli indirizzi di studi della nuova istruzione professionale (IP), in percorsi rispondenti alle esigenze dei territori, coerentemente con le priorità indicate dalle Regioni nella propria programmazione

### **Il Diplomato di istruzione professionale dell'indirizzo "Enogastronomia ed Ospitalità alberghiera - Sala-Vendita-Bar e Promozione del territorio":**

C1-Utilizza tecniche sia tradizionali che innovative di lavorazione, organizzazione e commercializzazione dei prodotti enogastronomici e ristorativi promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

C2- Pianifica e gestisce i processi di approvvigionamento, produzione e vendita secondo l'ottica di realizzare prodotti di qualità e contestualmente di sviluppare la cultura dell'innovazione. A tal fine monitora i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione.

C3-Applica correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro

C4- Predisporre una offerta di prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e che intercettino le esigenze della clientela, con particolare attenzione a specifici regimi dietetici e nell'ottica della corretta alimentazione, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati

C6- Predisporre una offerta di prodotti che siano attenti alle esigenze dei turisti stranieri che visitino i nostri siti, comprendendo le differenti culture e tradizioni, e le relative prescrizioni religiose e cura tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci

C8- Promuove la produzione e vendita di prodotti coerenti con il contesto territoriale, integrata con i principi della ecosostenibilità, privilegiando l'utilizzo di ingredienti a filiera corta, a km 0.

C11- Contribuisce alle strategie di Destination Marketing, attraverso la promozione di percorsi enogastronomici che veicolino un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Possiede una competenza almeno B2 della lingua inglese e almeno B1 di una seconda lingua comunitaria e padroneggia la microlingua in ambito enogastronomico

## PROGETTAZIONE DIDATTICA

L'impianto della Riforma degli Istituti Professionali introdotta dal D.lgs. 61/2017, ed in fase di attuazione, impone un radicale cambiamento rispetto alla tradizionale impostazione basata sulle discipline, che vengono ri-denominate **"insegnamenti"**.

La definizione degli obiettivi (risultati) di apprendimento è basata su competenze, ciascuna delle quali è sviluppata in riferimento ad almeno due assi culturali. Pertanto, non solo gli insegnamenti sono accorpati in assi culturali, ma gli stessi assi culturali sono rappresentati non in quanto semplice aggregazione di insegnamenti in aree omogenee, ma in ragione del contributo che possono offrire allo sviluppo delle varie competenze. È, dunque, la competenza il traguardo prescrittivo di riferimento, mentre le conoscenze e le abilità ne rappresentano elementi e/o risorse.

Gli assi culturali – e non i singoli insegnamenti – costituiscono, quindi, il riferimento per la definizione dei risultati (e dei contenuti) dell'apprendimento, che competono, pertanto, al Consiglio di classe, e – sul piano della gestione didattica - ai docenti titolari o contitolari degli insegnamenti che afferiscono allo stesso asse, secondo quanto precisato nell'allegato 3 al Regolamento.

L'integrazione tra gli assi culturali rappresenta uno strumento per l'innovazione metodologica e didattica, oltre ad offrire la possibilità alle istituzioni scolastiche, anche attraverso la quota di autonomia e personalizzazione, di progettare percorsi di apprendimento coerenti con le aspirazioni dei giovani e con il loro diritto ad un orientamento consapevole, per una partecipazione efficace e costruttiva alla vita sociale e professionale.

Naturalmente, per la promozione di alcuni saperi (teorici o pratici) è ipotizzabile il contributo anche di un solo insegnamento, ma per altri è necessario un forte lavoro di progettazione a livello interdisciplinare, anche, ove opportuno, con riferimento ad insegnamenti collocati in assi diversi.

La logica che sottende al Regolamento attuativo della Riforma dei Professionali è quella di una forte modularizzazione dei percorsi, vista come condizione per una gestione flessibile e personalizzabile degli stessi. Dal punto di vista metodologico, il passaggio da un impianto disciplinarista ad un approccio *competence-based*, non si esaurisce in una semplice distribuzione diacronica dei contenuti da insegnare/apprendere, ma richiede la reinterpretazione dei nuclei essenziali dei saperi e delle progressioni didattiche in un'ottica di continuità.

Tale modularizzazione si basa sulle Unità Di Apprendimento (UDA). Un impianto di progettazione coerente con la logica del Regolamento presuppone un quadro di riferimento strutturato, la cui definizione emerga da un PIANO delle UDA con una funzione di riepilogo delle varie attività e delle UdA previste, secondo una logica integrata e con un filo conduttore progressivo.

Il piano sarà oggetto di revisione periodica, anche in funzione degli itinerari individuali contemplati dai P.F.I.

## COMPETENZE DI CARATTERE PROFESSIONALE

**Nel percorso BES e Promozione del territorio** 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.

## PROGRAMMAZIONI E OBIETTIVI DISCIPLINARI

Per quanto riguarda gli obiettivi particolari da conseguire in ogni materia, declinati in competenze, abilità e conoscenze, si fa riferimento alle programmazioni disciplinari.

Tali programmazioni tengono conto nella loro formulazione:

- della prospettiva curricolare indicata nelle Linee guida;
- della possibilità di istituire relazioni pluridisciplinari tra le materie che condividono le medesime competenze;
- delle relazioni trasversali, espressamente indicate dal consiglio di classe, tra discipline che utilizzano le stesse competenze e/o abilità.

Ciò per consentire un costante consolidamento degli apprendimenti fondato su continue e nuove applicazioni anche in ambiti disciplinari diversi.

I docenti organizzeranno poi liberamente le loro programmazioni in moduli o unità.

Nel seguente prospetto vengono riportate le discipline del curriculum e le competenze da far acquisire al termine del corrente anno scolastico. La tabella dà evidenza grafica alla dimensione pluridisciplinare delle competenze.

<i>Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</i>	
DISCIPLINA	
Lingua e lett. italiana	<ul style="list-style-type: none"> <li>individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> <li>utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li> </ul>
Lingua inglese	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali</li> </ul>
Storia	<ul style="list-style-type: none"> <li>correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> <li>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</li> </ul>
Matematica	<ul style="list-style-type: none"> <li>utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e</li> </ul>

	<p>quantitative;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;</li> <li>• utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati;</li> <li>• utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</li> </ul>
Seconda lingua straniera (Francese)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)</li> <li>• 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</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali</li> <li>• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</li> <li>• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</li> </ul>
Scienze motorie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• adottare in situazioni di studio, di vita e di lavoro stili comportamentali improntati al <i>fairplay</i></li> <li>• cogliere l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale.</li> <li>• potenziare sia gli aspetti culturali comunicativi e relazionali, sia quelli più strettamente correlati alla pratica sportiva ed al benessere in una reciproca interazione.</li> </ul>
Religione cattolica	
Scienza e cultura dell'alimentazione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</li> <li>• valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> <li>• controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</li> <li>• predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</li> <li>• 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 tempo.</li> <li>• correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento</li> </ul>

Diritto e Tecniche  
amministrative della  
struttura ricettiva

Lab. Enogastronomia  
Settore Sala e Vendita /  
Cucina

- 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.
- 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 a
- alla domanda di mercato, valorizzando i prodotti tipici.
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana
- secondo le esigenze comunicative nei vari contesti sociali, culturali scientifici, economici, tecnologici.
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio ricerca e approfondimento disciplinare.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- attuare strategie di pianificazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione dei beni e di servizi in relazione al contesto.

## METODI E STRUMENTI

Le metodologie adottate nel processo di insegnamento/apprendimento, si ispirano ai seguenti criteri trasversali che tengono anche conto delle competenze chiave di cittadinanza:

- Rendere espliciti alla classe obiettivi, metodi e contenuti dell'intero percorso formativo e delle sue partizioni
- In occasione delle verifiche, esplicitare quali conoscenze, abilità e competenze vengono misurate attraverso la prova
- Usare strategie che stimolino la ricerca e l'elaborazione di soluzioni, piuttosto che una ricezione passiva dei contenuti della disciplina
- Utilizzare tecniche di valorizzazione delle preconoscenze e dei prerequisiti degli allievi come momento di partenza di nuovi apprendimenti
- Utilizzare tecniche metacognitive che consentano agli allievi di riflettere sui propri processi di apprendimento e sui propri errori per poterli controllare. In particolare, utilizzare tecniche per organizzare, dirigere e controllare i processi mentali adeguandoli alle esigenze del compito da svolgere
- Costruire gli apprendimenti attraverso un percorso di operazioni cognitive e di applicazioni operative (laboratorialità)
- Fare ricorso ad un apprendimento di tipo esperienziale, utilizzando anche simulazioni
- Utilizzare strategie finalizzate all'apprendimento di un metodo di studio

- Utilizzare forme di apprendimento cooperativo
- Contestualizzare e attualizzare gli apprendimenti
- Prevedere forme di individualizzazione degli apprendimenti che consentano il raggiungimento degli obiettivi previsti all'interno delle programmazioni e che siano interessanti e motivanti per gli allievi.

## **VERIFICHE E VALUTAZIONE**

### **STRUMENTI DI VALUTAZIONE**

***La verifica degli apprendimenti e l'attribuzione del voto allo scritto e all'orale viene effettuata attraverso le seguenti tipologie di prove:***

PROVE SCRITTE	<p>A) prove strutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Test a scelta multipla</li> <li>2. Quesiti a completamento</li> <li>1. Quesiti a corrispondenza</li> <li>4. Quesiti vero/falso</li> </ol> <p>B) prove semistrutturate:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. quesiti a risposta singola</li> <li>2. trattazione sintetica di argomenti</li> <li>3. risoluzione di problemi algebrici e/o geometrici</li> <li>4. risoluzione di espressioni numeriche o letterali</li> </ol> <p>C) produzioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Testi o paragrafi di tipo narrativo, descrittivo, espositivo argomentativo</li> <li>1. Relazioni</li> <li>2. Lettere</li> <li>3. Articoli di cronaca</li> <li>4. Soluzione di esercizi e/o problemi e/o casi</li> <li>5. Sintesi e riassunti</li> <li>6. Parafrasi</li> </ol>
COLLOQUIO	<p>A) Espositivo</p> <p>B) Applicativo, (con esercizi da sviluppare, applicazione di principi, formule, regole, teoremi)</p>

I docenti delle diverse discipline utilizzano:

	PROVE SCRITTE	COLLOQUIO
Lingua e lett. italiana	<p>A) 1,2,3,4</p> <p>B) 2,</p> <p>C) 2,3,4,7</p>	A
Lingua inglese	<p>A) 1,2,3,4</p> <p>B) 1,2</p> <p>C) 2,3</p>	A
Storia		A
Matematica	B)	<p>A</p> <p>B</p>
Diritto e Tecniche amministrative della struttura ricettiva	<p>A) 1,2,4</p> <p>B) 1,2</p> <p>C) 1,3,6</p>	<p>A</p> <p>B</p>
Scienze motorie		
Religione cattolica		A
Scienze e cultura dell'alimentazione	<p>A) 1,4</p> <p>B) 1</p>	<p>A</p> <p>B</p>
Laboratorio di Cucina	<p>A) 1,4</p> <p>C) 7</p>	A
Laboratorio Sala e Vendita	D	
Lingua Francese	<p>A) 1,2,3,4,</p> <p>B) 1</p>	A



Per l'attribuzione del voto orale i docenti potranno utilizzare anche prove scritte di carattere strutturato o semistrutturato.

La valutazione degli allievi terrà conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le verifiche, ma anche di quelli che emergono dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. In particolare saranno considerati i seguenti elementi:

Partecipazione consapevole all'attività didattica

Frequenza

Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti

Utilizzazione funzionale del materiale didattico

Svolgimento regolare delle esercitazioni in classe, on line e a casa

Progressione rispetto ai livelli di partenza

Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere

Livello raggiunto rispetto agli obiettivi minimi prefissati

#### **GRIGLIA DI VALUTAZIONE/livelli comuni di valutazione**

Il consiglio di classe, nella valutazione dei risultati finali, si atterrà alla griglia di valutazione contenuta nel PTOF.

Al presente documento vengono allegati:

- 1) **UDA: PCTO: L'Universo del Vino, Geografia e Cultura delle Regioni vinicole in Italia e nel mondo**
- 2) **UDA: La sicurezza alimentare**
- 3) **UDA: La strada dei prodotti tipici e dei sapori della Campania**
- 4) **UDA: Banqueting Day**
- 5) **“EDUCAZIONE CIVICA “: Curricolo Verticale di Educazione Civica d'Istituto a.s. 2022/2023**

***BATTIPAGLIA, 30 novembre 2022***

***IL CONSIGLIO DI CLASSE:***

CERINO FRANCO	
D'ACUNZO CARLO	
FALCONE MARIAROSARIA	
GASPARRO COSIMO	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	
MARCHESE MICHELINO	
MAURO ANNA	
MICELI NESTORE	
OLIVA CARMINE	
PINTO SONIA	
VERRIOLI ELIANA	