



CAF

For Miur



DISTRETTO SCOLASTICO N. 29

IIS-IP SIA-ITI "Ezio Aletti" Trebisacce (CS)

IP S CT-INFORMATICA E

TELECOMUNICAZIONI Oriolo (CS)

TREBISACCE - TECNICO: CHIMICA MATERIALI E BIOTECNOLOGIE AMBIENTALI - MECCANICA E MECCATRONICA ED ENERGIA (SERALE) - PROFESSIONALE: SANITA' E ASSISTENZA SOCIALE - SERVIZI ENOGASTRONOMIA (ANCHE SERALE) MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA ORIOLO - PROFESSIONALE: SERVIZI COMMERCIALI. TECNICO: INFORMATICA E TELECOMUNICAZIONI

ITS-"G. Filangieri" Trebisacce (CS)

TREBISACCE - TECNICO: AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING - GRAFICA E COMUNICAZIONE - COSTRUZIONE AMBIENTE E TERRITORIO (ANCHE SERALE)-TURISMO.- SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALE - AGRARIA, AGROALIMENTARE E AGROINDUSTRIA

Formez^{PA}



ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE IPSIA - ITI - "EZIO ALETTI"-TREBISACCE
Prot. 0010068 del 03/10/2024
IV (Entrata)

PROGRAMMAZIONE DELLA CLASSE / PERIODO III I.D.A. CORSO ENOGASTRONOMIA ANNO SCOLASTICO 2024/2025

Il coordinatore del consiglio di classe
Prof. Alessio Praino

Il Dirigente Scolastico
Ing. Alfonso COSTANZA

1 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

	DOCENTE	MATERIA	CONTINUITÀ
1	IOELE Immacolata	Lingua e Letteratura Italiana – Storia	NO
2	DE PAOLA Simona	Inglese	NO
3	PERRONE Maria Teresa	Matematica	NO
4	CORBO Pasquale	Francese	NO
5	LOFRANO Filomena Maria	Scienza e Cultura degli Alimenti	NO
6	SALLORENZO Rosa	Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	SI
7	PRAINO Alessio	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici - Cucina	NO
8	VUONO Vincenzo	Laboratorio Sala e Vendita	NO
9	RINALDI Salvatore	Religione	SI

2 COMPOSIZIONE DELLA CLASSE

*	NOMINATIVO	GENERE (M/F)	COMUNE DI PROVENIENZA	CONTINUITÀ O TITOLO/CURRICOLO DI PROVENIENZA ³	ACCETTAZIONE P. F. P. (SI/NO)
1	Affuso Mioara	F	Trebisacce	Continuità	
2	Aloia Luca Loris	M	Trebisacce	Continuità	
3	Blanariu Petronela	F	Corigliano-Rossano	Continuità	
4	Bria Mauro	M	Villapiana	Continuità	
5	Cucele Lucia Jessica	F	Francavilla Marittima	Continuità	
7	De Giovanni Filomena	F	Trebisacce	Continuità.	
7	El Mahboubi Meriam	F	Trebisacce	Continuità	
8	Franco Vittoria	F	Roseto Capo Spulico	Continuità	
9	Horb Hanna	F	Trebisacce	Continuità	
10	Lauria Maria Pina	F	Cerchiara di Calabria	Continuità	
11	Liguori Carmelina	F	Trebisacce	Continuità	
12	Madeo Angelica	F	Trebisacce	Continuità	
13	Manolio Simona	F	Trebisacce	Continuità	
14	Mauro Gennaro	M	Trebisacce	Continuità	
15	Miraglia Clara	F	Cerchiara di Calabria	Continuità	
16	Patruno Clara	F	Trebisacce	Continuità	
17	Pesce Attilio	M	Francavilla Marittima	Continuità	
18	Rusu Simona Stefania	F	Trebisacce	Continuità	
19	Scintu Dario Domenico	M	Corigliano-Rossano	Continuità	
20	Stasi Massimiliano	M	Trebisacce	Continuità	
21	Valastro Salvatore	M	Trebisacce	Continuità	
22	Valente Lucilla	M	Villapiana	Continuità	
23	Zito Rosanna	F	Villapiana	Continuità	

¹ In attesa della sigla finale dei vari Patti Formativi Personalizzati

² Ammissione alla Classe a seguito di Attestazione Professionale rivelante per il Corso

3 ANALISI DELLA SITUAZIONE INIZIALE DELLA CLASSE

La Classe I.D.A. dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera risulta composta da 23 alunni, di cui 15 di sesso femminile e 8 di sesso maschile. Il corso risulta costituito per lo più da adulti in possesso della c.d. "Licenza Media" e qualche diplomato che hanno scelto il corso per la sua valenza curriculare nonché per eventuali ricadute lavorative-professionali. Dal punto di vista socio-relazionale gli allievi evidenziano un comportamento corretto e responsabile, un atteggiamento di disponibilità al dialogo educativo con i docenti.

Si registra una discreta partecipazione alle lezioni ed ai laboratori. A breve, dopo che sarà costituita la Sottocommissione, si provvederà alla formulazione della cosiddetta "Intervista Personale". In tal senso, si attende il completamento di tutti questi passaggi per avere il quadro definitivo della Classe in questione ed il reperimento di tutti i dati per la stipula dei pertinenti Patti Formativi Personalizzati.

Profilo della classe sulla base dei prerequisiti e da quanto finora emerso

La Classe in questione è composta da adulti che vogliono ricomporre la propria identità professionale per inserirsi nel mondo lavorativo con una specifica qualifica, per poter assumere mansioni superiori al livello attuale, cercare di ampliare il proprio corso di studi o per arricchire il proprio curriculum.

Alcuni allievi sembrano ben predisposti verso il corso e, nello specifico, verso le diverse discipline; dimostrano, infatti, un buon interesse e impegno scolastico per apprendere al meglio quanto trasmesso dal docente "facilitatore" dell'apprendimento. Dai colloqui informali sulle tematiche di riferimento, è emersa una preparazione di base discreta nella maggior parte dei casi. Agli allievi iscritti e frequentanti saranno applicate le deroghe dei futuri Patti Formativi, ma, in linea generale, la frequenza è comunque discreta nel corso della settimana. La motivazione generale è buona e l'approccio allo specifico anno di corso viene vissuto con entusiasmo e senso del sacrificio, soprattutto in virtù del futuro esame di stato.

Profilo motivazionale-comportamentale

COMPORIMENTALE	Buono	Sufficiente	Scarso³
Frequenza	9	3	11
Grado di motivazione	9	3	11
Atteggiamento collaborativi	9	3	11
Competenza relazionale	9	3	11
Livello di integrazione	9	3	11
Rispetto delle regole	9	3	11

³ Dato relativo agli Allievi di fatto soltanto iscritti al corso e mai e/o scarsamente frequentanti

4 IL PERCORSO DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI

I percorsi di istruzione di secondo livello si riferiscono al profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione per gli istituti professionali, per gli istituti tecnici e per i licei artistici, come definiti dai regolamenti adottati rispettivamente con decreto del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, n. 87, decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 88, e decreto del Presidente della Repubblica 15 marzo 2010, n. 89; si riferiscono ai risultati di apprendimento, declinati in termini di conoscenze, abilità e competenze, relativi agli insegnamenti stabiliti secondo le modalità previste dai suddetti regolamenti, secondo i criteri di seguito riportati. I percorsi di secondo livello di istruzione tecnica e professionale sono articolati in tre periodi didattici, così strutturati: a) primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; b) secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno dei percorsi degli istituti tecnici o professionali, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente; c) terzo periodo didattico finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione tecnica o professionale, in relazione all'indirizzo scelto dallo studente. I periodi didattici di cui ai punti a, b, c, si riferiscono alle conoscenze, abilità e competenze previste rispettivamente per il primo biennio, il secondo biennio e l'ultimo anno dei corrispondenti ordinamenti degli istituti tecnici o professionali e hanno rispettivamente un orario complessivo obbligatorio pari al 70% di quello previsto dai suddetti ordinamenti con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

5 UNITÀ DI APPRENDIMENTO

La progettazione dei percorsi per unità di apprendimento è prevista dal punto 3.5 Istruzione degli adulti – D.P.R. n.263/2012 – Linee guida per il passaggio al nuovo ordinamento – art.11, comma 10, del suindicato decreto – pubblicato in data 08.06.2015, G.U. n.130). La didattica modulare è una strategia formativa nella quale il percorso di insegnamento/apprendimento è articolato in segmenti – UDA (unità di apprendimento). Ciascuna UDA costituisce una parte significativa del percorso formativo, assolve a funzioni di carattere disciplinare e permette di acquisire competenze verificabili, certificabili e, quindi, capitalizzabili come crediti formativi nella prosecuzione del percorso. La frequenza delle UDA e l'acquisizione delle competenze, infatti, vengono attestate e certificate. Le competenze riconosciute valgono come credito per il passaggio al periodo successivo.

Condizione necessaria e irrinunciabile per il riconoscimento dei crediti e la personalizzazione del percorso è la progettazione per unità di apprendimento, da erogare anche a distanza, intesa come insieme autonomamente significativo di conoscenze, abilità e competenze correlate ai livelli e ai periodi didattici.

AREA DEI LINGUAGGI							
Classe	Disciplina	Uda	Competenze	Conoscenze	Abilità	Ore	Periodi
A012	Italiano	N. 1 Verismo e decadentismo	Concetti essenziali di storia della lingua e letteratura italiana del 900, con lettura e analisi di testi in poesia e prosa.	Naturalismo e Verismo: G. Verga. Il decadentismo: Pascoli, D'Annunzio, Pirandello e Svevo.	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del secondo 800 e del 900. - Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.	33	Ottobre- Dicembre
A012	Italiano	N. 2 Ermetismo	Comprendere i tratti salienti della letteratura durante i conflitti mondiali.	L'Ermetismo: G. Ungaretti, vita e opere con lettura di liriche. E. Montale, vita e opere con lettura di liriche.	- Orientarsi nel contesto storico culturale del primo 900. - Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.	33	Gennaio- Marzo

A012	Italiano	N.3 Letteratura della resistenza	- Individuare analogie e differenze tra le dichiarazioni di poetica di autori diversi. - Mettere in relazione l'autore con il panorama storico-culturale contemporaneo.	U. Saba, vita e opere. Gli autori della Resistenza.	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del 900. Analizzare, parafrasare e interpretare i brani letti. - Conoscere i caratteri fondamentali e la genesi del movimento letterario studiato. - Conoscere la poetica e la produzione artistica dell'autore.	33	Aprile- Maggio
A012	Storia	N. 1 Prima guerra mondiale	Riconoscere le linee di sviluppo storico dell'Italia post-unitaria.	Le radici sociali ed ideologiche del Novecento. La Belle Èpoque e l'età giolittiana. La prima guerra mondiale. La rivoluzione russa.	- Conoscere le principali trasformazioni tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. - Saper collocare eventi e fenomeni nel tempo e nello spazio. - Potenziare la capacità di utilizzare gli eventi della Storia per un'interpretazione dei fatti contemporanei. - Analizzare fatti storici all'interno di contesti generali e specifici. - Saper cogliere e applicare aspetti metodologici essenziali della ricerca storica.	22	Ottobre- Dicembre
A012	Storia	N. 2 Totalitarismi e seconda guerra mondiale	- Riconoscere le linee di sviluppo storico del periodo in esame. - Riconoscere i tratti salienti del secondo conflitto mondiale.	La crisi del dopoguerra in Europa. La crisi del 1929. Il fascismo in Italia. Il nazismo e la crisi internazionale. La seconda guerra mondiale.	- Saper cogliere la continuità storica in termini di relazione causa-effetto e nelle dimensioni diacronica e sincronica. - Individuare analogie e differenze tra fenomeni storici.	22	Gennaio- Marzo
A012	Storia	N.3 Il dopoguerra	- Riconoscere le vicende storiche del periodo in esame. - Ricostruire le fasi storiche mettendole in relazione con altri ambiti culturali.	Le origini della guerra fredda; la decolonizzazione; l'Italia repubblicana; crisi politica ed economica e globalizzazione.	- Riconoscere nel presente gli esiti degli eventi passati. - Individuare il senso e le dinamiche della ricerca storica. - Analizzare fatti storici all'interno di contesti generali e specifici.	22	Aprile- Maggio
AB24	Inglese	N. 1 Food and healthy	- Come ottenere uno stile di vita salubre mangiando sano. - Conoscere i diversi nutrienti e esaminando diversi tipi di diete. - Conoscere i vari disturbi provocati dalle intolleranze alimentari.	The eatwell plate – The Mediterranean Diet. The food Pyramid. The five basic food groups. Food intolerances and allergies Celiac disease – celiac diet – celiac menu. Alternative diets: vegetarian and vegan. Sustainable diet.	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale. - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	25	Ottobre- Novembre
AB24	Inglese	N. 2 Safety and Nutrition	- Comprendere la importanza della sicurezza alimentare e imparare ad applicare i principi di conservazione del cibo e della sua qualità. - Conoscere i vari metodi di cottura.	HACCP. HACCP principle. Critical Control points and critical limits. Food transmitted infections and food poisoning. Cooking methods.	- Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali.	25	Dicembre- Gennaio

AB24	Inglese	N. 3 Preparation and service	<ul style="list-style-type: none"> - Saper utilizzare le tecniche base di servizio per organizzare e gestire ricevimenti ed eventi. - Differenti tipi di servizio. - Saper abbinare il cibo con il vino appropriato. 	<p>How to serve Table setting Different types of service Pairing food and wine</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. 	25	Febbraio-Marzo
AB24	Inglese	N. 4 Apply for a job	<ul style="list-style-type: none"> - Come acquisire il linguaggio specifico ed un atteggiamento propositivo quando si cerca un lavoro. Grammar revision tempi verbali 	<p>Letter of application How to write a CV How to write a covering letter Grammar Present simple, continuous and perfect</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Interagire in brevi conversazioni su argomenti di interesse personale e professionale. - Utilizzare le strutture morfosintattiche adeguate a contesti comunicativi in particolare a quelli di tipo professionale. - Comprendere idee principali e specifici dettagli di testi inerenti la sfera personale e professionale - Utilizzare le principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico-professionali. 	24	Aprile-Maggio
AA24	Francese	N.1 “L'alimentation au coeur de la santé”	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere e sapere distinguere la qualità e le proprietà dei cibi. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane. 	<p>-Une alimentation correcte. -A chacun son régime.</p>	<p>Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana.</p>	16,5	Ottobre-Novembre
AA24	Francese	N.2 “Le monde de la restauration”	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere i vari tipi di ristorazione e di gastronomia. 	<p>-La restauration.</p>	<p>Desumere informazioni, esprimere la propria opinione e argomentare, confrontare la cucina francese con quella italiana.</p>	16,5	Dicembre-Gennaio
AA24	Francese	N. 3 “Hygiène et sécurité”	<ul style="list-style-type: none"> -Conoscere le tecniche di conservazione degli alimenti. -Applicare il sistema HACCP e la legislazione in materia. -Creare delle ricette tipiche francesi e italiane. 	<p>-Hygiène et conservation des aliments. -Les systèmes de contrôle et de prévention. -Qualité des produits et sécurité.</p>	<p>Desumere informazioni e utilizzarle in modo adeguato.</p>	16,5	Febbraio-Marzo
AA24	Francese	N. 4 “Objectif emploi”	<ul style="list-style-type: none"> -Raccontare la propria esperienza di stage, tirocinio e/o di lavoro. -Redigere un C.V., candidarsi/rispondere a una offerta di lavoro, utilizzare internet per questi scopi. 	<p>-Les premiers pas dans le monde du travail. -Le recrutement et l'embauche.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Relazionare su esperienze di formazione e/o lavorative. - Desumere informazioni, candidarsi per un lavoro. 	16,5	Aprile-Maggio
IRC	Religione Cattolica	N. 1 Un'etica per la vita	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla bioetica. 	<ul style="list-style-type: none"> - La vita come valore da tutelare. - Le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati. 	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere che la vita è un valore che va tutelato e difeso. - Conoscere e definire le posizioni etiche (laiche e cattoliche) rispetto ai temi dell'aborto, delle manipolazioni genetiche, la clonazione, la fecondazione assistita, l'eutanasia, l'accanimento terapeutico, gli organismi geneticamente modificati. 	8	Ottobre-Dicembre

IRC	Religione Cattolica	N. 2 La Terra: una casa da salvaguardare	Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alle tematiche ambientali.	Le potenzialità e i rischi legati all'ambiente. Le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati all'ambiente. - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	6	Gennaio-Marzo
IRC	Religione Cattolica	N. 3 La responsabilità sociale	Individuare, sul piano etico-religioso, in un contesto di pluralismo complesso, gli orientamenti della Chiesa sul rapporto tra coscienza, libertà e verità con particolare riferimento alla globalizzazione, dello sviluppo sostenibile, del lavoro e della comunicazione.	Le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. Le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	- Individuare, sul piano etico-religioso, le potenzialità e i rischi legati allo sviluppo economico e sociale, alla globalizzazione e alla multiculturalità, alle nuove tecnologie e modalità di accesso al sapere. - Motivare le proprie scelte di vita, confrontandole con la visione cristiana, dialogando in modo aperto, libero e costruttivo.	10	Aprile-Maggio

AREA LOGICO-MATEMATICA

Classe	Disciplina	Uda	Competenze	Conoscenze	Abilità	Ore	Periodi
A026	Matematica	N.1 Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado.	Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.	Equazioni e disequazioni di primo grado, intere e fratte. Funzione lineare. Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte, radici e segno.	- Risolvere equazioni e disequazioni di primo grado. - Risolvere problemi che implicano l'uso di funzioni e di equazioni. - Risolvere equazioni e disequazioni di secondo grado. - Rappresentare la soluzione analiticamente, graficamente e sotto forma di intervalli.	24	Ottobre-Novembre
A026	Matematica	N.2 Le funzioni, classificazione, dominio e segno	Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni. Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.	Relazione tra variabile indipendente e dipendente. Classificazione delle funzioni. Il dominio e il segno di una funzione razionale intera.	- Riconoscere le funzioni e le loro caratteristiche Studiare il dominio, gli zeri e il segno di una funzione e rappresentarlo graficamente.	30	Dicembre-Gennaio
A026	Matematica	N.3 Le funzioni, intersezioni, limiti e continuità.	Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni	Intersezioni con gli assi, i limiti e la continuità di una funzione. Asintoti verticali, orizzontali e obliqui.	- Rappresentare ogni elemento grafico, relativo allo studio di una funzione fino agli argomenti trattati.	30	Febbraio-Marzo
A026	Matematica	N. 4 Elementi di statistica e probabilità	Analizzare dati e interpretarli sviluppando deduzioni e ragionamenti sugli stessi anche con l'ausilio di rappresentazioni grafiche	Cenni di statistica e calcolo della probabilità.	- Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. - Calcolare la probabilità secondo le diverse impostazioni.	15	Aprile-Maggio

AREA TECNICO-PROFESSIONALE

Classe	Disciplina	Uda	Competenze	Conoscenze	Abilità	Ore	Periodi
A045	DTASR	N. 1 Il processo di pianificazione e programmazione aziendale	-Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. -Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in	Il sistema di pianificazione, programmazione e controllo. Strumenti di pianificazione e programmazione: piano strategico, business plan, budget.	- Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale. - Elaborare semplici piani coerenti e compatibili con i vincoli interni ed esterni predefiniti. - Redigere semplici business plan.	33	Ottobre-Dicembre

			un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.				
A045	DTASR	N. 2 Il marketing dell'azienda ristorativa	- Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing. - Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. - Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing.	Sviluppo e ruolo del marketing. Il marketing strategico: le fasi del processo di marketing. Il marketing mix.	- Individuare le cause che hanno provocato l'evoluzione delle politiche di mercato. - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di marketing. - Individuare, rispetto a casi concreti, le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale. - Definire semplici piani di marketing.	33	Gennaio- Febbraio
A045	DTASR	N. 3 Sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti alimentari	- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.	L'igiene e la sicurezza alimentare. Le frodi alimentari. Il sistema di tracciabilità e di etichettatura dei prodotti alimentari.	- Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative. - Individuare le diverse fattispecie di frode commerciale e sanitaria. - Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto.	33	Marzo- Maggio
B021	Sala e Vendita	N. 1 Catering, banqueting	- Utilizzare tecniche operative e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, quali possono essere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering nelle sue diverse forme. - Predisporre le schede ricette al fine di poter calcolare correttamente i costi sostenuti dall'azienda in modo da poter determinare in maniera efficace il prezzo di vendita.	Conoscere gli aspetti e le tecniche adatte alla preparazione, consegna e somministrazione di alimenti in luoghi diversi da quelli di produzione. Conoscere l'organizzazione del servizio banchetti e del catering. Conoscere i diversi soggetti coinvolti nel catering e le sue diverse forme. Avere le conoscenze di base per calcolare i costi dell'azienda. Capire gli aspetti e le diverse forme di calcolo dei costi di cibo e bevande. Capire l'importanza e l'impatto sul mercato dei prodotti tipici.	- Acquisire le nozioni di base riguardanti i soggetti coinvolti e le tipologie diverse delle nuove forme di ristorazione. - Essere in grado, adoperando le tecniche specifiche, di eseguire e gestire i ricevimenti. - Essere in grado di capire i vantaggi provenienti dall'uso di una corretta determinazione e valutazione dei costi. - Essere in grado di riconoscere i principali prodotti tipici locali e nazionali.	30	Ottobre- Dicembre
B021	Sala e Vendita	N. 2 Vendita e promozione dei prodotti	- Ottimizzare gli spazi all'interno della struttura per massimizzare i ricavi e sfruttare correttamente i punti di forza della sala ristorante. - Conoscere la cucina regionale, i prodotti tipici e i vini, in particolare della propria regione. - Conoscere la produzione enoica italiana. - Conoscere alcuni vini di pregio europei (Francia) ed internazionali.	Capire gli aspetti e le tecniche adatte a sfruttare correttamente gli spazi in sala. Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche e merceologiche dei cibi e vini di tutte le regioni italiane. Essere in possesso di un buon quadro di nozioni enologiche dei principali vini internazionali.	- Interiorizzare la notevole importanza che ha la risorsa spazio in ristorante ed essere in grado di valutare correttamente come disporre i commensali nelle varie situazioni. - Acquisire le nozioni enogastronomiche e le caratteristiche organolettiche dei principali piatti e vini delle diverse regioni italiane. - Acquisire le nozioni tecniche enologiche sui principali vini esteri, base indispensabile ad ogni professionista.	25	Gennaio- Marzo
B021	Sala e Vendita	N. 3 Bevande miscelate: i cocktail	- Riconoscere e descrivere le caratteristiche organolettiche e qualitative dei liquori e dei distillati al fine di riconoscere e realizzare i cocktails mondiali o creame di	Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione dei cocktails.	- Saper approfondire la conoscenza dei cocktail le nozioni riguardanti la loro preparazione al fine di poterne inventare anche di nuovi. - Lo studente dovrà acquisire le nozioni di base di un diverso	30	Aprile- Maggio

			<p>nuovi.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi muovere all'interno di un sistema lavorativo che si discosta dai canoni classici e descriverne le fasi ed i movimenti usando la terminologia corretta. - Realizzare ed inserire all'interno di un menu o di una situazione operativa gli snack caldi e freddi. 	<p>Avere le conoscenze di base per utilizzare le tecniche adatte all' American bartending system.</p> <p>Capire gli aspetti e le tecniche avanzate adatte alla preparazione di snack caldi e freddi.</p>	<p>sistema di lavoro.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Essere in grado di preparare in modo tecnicamente corretto i principali snack, caldi e freddi. 		
B020	Laboratorio di Enogastronomia- Settore Cucina	N. 1 Fondamenti di Cucina e Sicurezza Alimentare	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere l'importanza della sicurezza alimentare e delle norme igieniche. - Utilizzare correttamente gli utensili da cucina. 	<p>Normative di sicurezza e igiene alimentare.</p> <p>Tipologia e funzione degli utensili e attrezzature da cucina.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Eseguire una corretta pulizia e sanificazione degli utensili. - Riconoscere e utilizzare gli utensili adeguati per le diverse preparazioni. 	30	Ottobre-Dicembre
B020	Laboratorio di Enogastronomia- Settore Cucina	N. 2 Ingredienti e Tecniche di Cottura	<ul style="list-style-type: none"> - Saper selezionare ingredienti freschi e di qualità. - Applicare diverse tecniche di cottura. 	<p>Tipologie di ingredienti e le loro proprietà nutrizionali.</p> <p>Tecniche di cottura (bollitura, frittura, cottura al forno, al vapore).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Identificare e valutare la freschezza degli ingredienti. - Eseguire correttamente diverse tecniche di cottura. 	25	Gennaio-Marzo
B020	Laboratorio di Enogastronomia- Settore Cucina	N. 3 Cucina Creativa e Pianificazione di Menu	<ul style="list-style-type: none"> - Saper creare varianti di ricette tradizionali. - Progettare un menù settimanale equilibrato. 	<p>Principi di nutrizione e alimentazione equilibrata.</p> <p>Stagionalità degli ingredienti e sostenibilità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Creare piatti originali utilizzando ingredienti di stagione. - Pianificare e preparare un menù che rispetti i principi di un'alimentazione sana. 	30	Aprile-Maggio
A031	Scienze degli Alimenti	N. 1 "La trasformazione degli alimenti"	<ul style="list-style-type: none"> -Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. -Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. 	<p>Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi.</p> <p>Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Applicare tecniche di cottura e di conservazione degli alimenti idonee alla prevenzione di tossinfezioni alimentari. -Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti. 	17	Ottobre-Novembre
A031	Scienze degli Alimenti	N. 2 "L'alimentazione in situazioni fisiologiche"	<ul style="list-style-type: none"> - Orientarsi verso scelte consapevoli nel mantenimento della salute del singolo e della collettività. -Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. 	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche.</p> <p>Caratteristiche e vantaggi nutrizionali della dieta mediterranea.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato e sostenibile. -Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela. 	30	Dicembre-Gennaio
A031	Scienze degli Alimenti	N. 3 "L'alimentazione in situazioni patologiche"	<ul style="list-style-type: none"> -Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. 	<p>Dieta razionale ed equilibrata nelle principali patologie.</p> <p>Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o limitazioni alimentari- 	35	Febbraio-Aprile
A031	Scienze degli Alimenti	N. 4 "Sicurezza alimentare e tutela dei consumatori"	<ul style="list-style-type: none"> -Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. -Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. 	<p>Classificazione sistematica e valutazione dei vari fattori di rischio di tossinfezioni.</p> <p>Certificazioni di qualità e sistema HACCP</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Prevenire e gestire i rischi di tossinfezioni connessi alla manipolazione degli alimenti. -Redigere un piano di HACCP. 	17	Maggio

Denominazione dell'Unità di Apprendimento
METODOLOGIE
<p>Per permettere ai discenti di raggiungere interamente gli obiettivi prefissati, si programma di mettere in atto diverse metodologie, individuate di volta in volta in base alle loro esigenze e commisurate alle loro reali capacità, quali: lezione frontale, lezione dialogata, problem solving, brainstorming, peer to peer, role play, flipped classroom, didattica laboratoriale.</p>
VERIFICA FORMATIVA E VALUTAZIONE
<p>Le prove utilizzate saranno le seguenti: Prove scritte; Prove semistrutturate; Attività di comprensione di testi scritti e orali (brevi video), Interventi in classe, Prove orali, Relazioni e documentazione prodotta, Analisi dei casi. Soluzioni di casi facili e professionali. La valutazione complessiva dell'alunno verrà formulata tenendo conto:</p> <ul style="list-style-type: none"> • del livello di partenza e dei progressi raggiunti; • della partecipazione al dialogo didattico- educativo e del rispetto delle consegne; • del livello di acquisizione di conoscenze, abilità e competenze raggiunto secondo quanto descritto nella griglia di valutazione contenuta nel PTOF dell'Istituto. <p>La valutazione sarà esplicita e soprattutto motivata, per permettere all'alunno di capire ed essere cosciente delle proprie capacità e dei propri limiti, favorendo così un eventuale recupero.</p>
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI
Libri, dispense, ppt, appunti, Lim, esercitazioni pratiche, videolezioni
TEMPI
Per l'anno scolastico 2024/2025 si prevedono due sessioni, in modalità quadrimestrale
TIPO DI VERIFICA
L'indirizzo, prevede, anche per la Sezione I.D.A., tre tipi di verifica (in rapporto alle peculiarità delle differenti discipline): Scritte, Orali e Pratiche.

6 ATTIVITÀ IN DID

È previsto un giorno della settimana per le discipline che non sono attinenti all'area tecnico-pratica e sarà utilizzata la piattaforma di Gsuite- Classroom, con uno spazio digitale unico a mo' di aula virtuale.

7 VALUTAZIONE IN SEDE DI SCRUTINIO

Criteria

1. La frequenza
2. I progressi compiuti rispetto alla situazione di partenza
3. L'integrazione tra gli aspetti cognitivi e non cognitivi del processo di formazione
4. L'impegno
5. La partecipazione agli stages e/o agli eventi organizzati dalla Scuola
6. I livelli partecipativi dimostrati in classe
7. L'attuazione di un efficace metodo di studio
8. La realizzazione degli obiettivi programmati

Numero minimo di prove

DISCIPLINA	UNICA SESSIONE		
	SCRITTE	ORALI	PRATICHE
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	-
Storia	-	3	-
Lingua Inglese	3	3	-
Lingua Francese	3	3	-
Diritto ed economia	3	3	-
Matematica	3	3	-
Religione	3	3	-
Lab. Sala e vendita	-	3	3
Lab . cucina	-	3	3
Sc. Degli Alimenti	3	3	-

8 PROGETTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Il progetto di Educazione Civica del Primo Periodo I.D.A. corrisponde a quello delle Classi Quinte del Corso "Diurno" e riguarderà quindi le tematiche previste dal progetto generale d'Istituto. In specie si approfondiranno alcune tematiche generali proprie della **Costituzione Repubblicana Italiana**: nonché gli Obiettivi di "Agenda 2030" inerenti al mondo della produzione e le sue ricadute ecosostenibili sulla vita dell'Uomo e del suo Territorio ed infine i temi che riguardano l'**educazione digitale (comunicare con i nuovi media digitali)**, come di seguito riportato:

1 UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Titolo	Agenda 2030
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.
Competenze disciplinari	Competenze trasversali
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Rispettare e valorizzare il

cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni, le persone, gli animali e gli ambienti in ogni contesto di vita, assumendosi la responsabilità di adoperarsi per la loro salvaguardia e il loro miglioramento.
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ
L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni. Il codice dei beni culturali e del paesaggio. La tutela e la valorizzazione del patrimonio culturale italiano. La Convenzione di Faro. Analizzare i beni culturali del territorio locale e regionale.	Ricavare informazioni specifiche da varie fonti. Affrontare molteplici situazioni comunicative scambiando informazioni, idee ed esprimendo il proprio punto di vista. Principali scopi della comunicazione orale. Comprendere il cambiamento in relazione agli usi, abitudini, vivere quotidiano. Leggere e ricavare informazioni da differenti fonti letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche e multimediali. Riconoscere ed analizzare i cambiamenti apportati dall'uomo attraverso l'osservazione di testimonianze architettoniche e artistiche. Riconoscere le emergenze artistiche del proprio territorio. Descrivere e confrontare fatti ed eventi.

Discipline coinvolte	Italiano Storia Religione Inglese Francese Laboratorio di enogastronomia-sala e vendita	3 1 1 2 2 2
TEMPI	Ott/nov.	Tot 11
1.Giornata mondiale dei diritti dei bambini e degli adolescenti.	20 Novembre (tutte le classi)	
2.Giornata contro la violenza sulle donne	25 Novembre (tutte le classi)	

2 UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Titolo	Educazione digitale: comunicare con i nuovi media del digitale
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.
Competenze disciplinari	Competenze trasversali
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni	Navigare in rete e partecipare ai social network

<p>appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.</p>	<p>consapevolmente e responsabilmente, adottando stili di comunicazione e comportamenti rispettosi delle persone, rispettando la sicurezza e la privacy altrui e proteggendo la propria, riconoscendo pericoli e insidie, sapendo come difendersi dagli attacchi; comprendere l'importanza di possedere competenze digitali adeguate, per partecipare attivamente alla vita della società, godere di tutte le opportunità che essa offre, esercitare diritti e doveri.</p>	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
<p>Caratteristiche e tipologie di social network, email, pec, social e privacy, youtube, l'ebook o libro elettronico, le biblioteche digitali, curriculum vitae digitale, la net art, l'intelligenza artificiale.</p>	<p>Sapersi orientare in modo essenziale sulla rete svolgendo le fondamentali procedure per fare ricerche e comunicare. Adottare adeguate regole di comportamento nella navigazione in rete. Essere consapevoli che non tutte le fonti sono attendibili e credibili, saper confrontare e scegliere le fonti. Analizzare i messaggi in rete per valutare la veridicità delle informazioni. Praticare sul web una comunicazione gentile, orientata al rispetto e al dialogo.</p>	
Discipline coinvolte	<p>Italiano Inglese Francese Matematica DTASR Laboratorio enogastronomia-cucina Laboratorio enogastronomia-sala e vendita</p>	<p>2 1 1 2 2 2 1</p>
TEMPI	Dic./feb.	Tot.11
<p>1.Giorno della memoria 2. Giornata contro gli sprechi alimentari 3.Giorno del ricordo 4.Giornata mondiale delle donne in scienza</p>	<p>27 gennaio (tutte le classi) 5 febbraio (tutte le classi) 10 febbraio (tutte le classi) 11 febbraio (tutte le classi)</p>	

3 UNITÀ DI APPRENDIMENTO	
Titolo	La Costituzione: gli organi dello Stato, Presidente della Repubblica, Parlamento, Magistratura, Corte dei conti, gli organi dell'Unione Europa
Compito di realtà	Realizzare una narrazione storica della nostra città attraverso l'osservazione e lo studio di alcune testimonianze artistiche, architettoniche e monumentali presenti nel nostro territorio. Analizzare lo stato di conservazione dei luoghi selezionati e fare proposte per la loro valorizzazione. Il prodotto sarà in formato digitale e/o cartaceo.

Competenze disciplinari	Competenze trasversali	
Osservare, descrivere ed analizzare fenomeni appartenenti alla realtà naturale e artificiale e riconoscere, nelle varie forme, i concetti di sistema e di complessità. Essere consapevole delle potenzialità e dei limiti dei materiali, degli strumenti e delle tecnologie nel contesto culturale e sociale in cui vengono applicate. Analizzare qualitativamente e quantitativamente fenomeni legati alle trasformazioni di energia ed all'utilizzo di materiali a partire dall'esperienza. Realizzare progetti che riassumano ed aiutino il percorso di trasformazione delle conoscenze in realizzazione di prodotti e servizi caratteristici del settore di riferimento. Comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e/o metodologiche, in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale.	Conoscere funzioni e atti normativi fondamentali degli organi dello Stato italiano e dell'Unione Europea. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso la conoscenza degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Esercitare la rappresentanza e il metodo democratico, rispettare il proprio ruolo e quello altrui, portare a termine gli impegni con responsabilità. Rispettare e valorizzare i beni pubblici comuni.	
CONOSCENZE	ABILITÀ/CAPACITÀ	
Il Parlamento: come funzionano le due Camere, l'iter legislativo, il procedimento di revisione costituzionale, le altre competenze parlamentari. Il Governo: come si forma il Governo, le crisi di Governo, le funzioni del Governo, gli atti normativi del Governo. Il Presidente della Repubblica: l'elezione, gli atti del P.d.R., la responsabilità del P.d.R. La Corte Costituzionale: formazioni e compiti. La Magistratura: principi in tema di giustizia contenuti nella Costituzione, i diversi tipi di giurisdizione e processo, il Consiglio Superiore della Magistratura. L'elettorato.	Distinguere e analizzare le funzioni del Parlamento, del Governo, del Presidente della Repubblica. Distinguere i diversi tipi di giudici del nostro sistema giudiziario e individuare le principali differenze tra i vari tipi di processi.	
Discipline coinvolte	Italiano Storia Inglese Francese DTASR	2 2 2 2 3
TEMPI	Mar./mag.	Tot.11
1.Giornata mondiale della Terra	23 Aprile (tutte le classi)	
2.Il ricordo delle vittime di mafia	23 Maggio (tutte le classi)	

METODOLOGIE	Lezione frontale di introduzione alla conoscenza Lezione partecipata Lezione multimediale, Apprendimento collaborativo e fra pari Costruzione mappe concettuali LIM DAD
DESTINATARI	Alunni classe quinte

ATTIVITA' DI DIDATTICA LABORATORIALE	Laboratorio didattico Lavoro di gruppo Simulazione del vissuto Problem solving
STRUMENTI, SUSSIDI E MATERIALI	Libro di testo, LIM, fotocopie di materiale semplificato e/o di approfondimento, dizionari, personal computer, enciclopedie in formato cartaceo ed elettronico, giornali, sussidi audiovisivi, proiezioni di film attinenti alle tematiche affrontate.
VERIFICHE E VALUTAZIONE	Prove strutturate e semi strutturate (Tip. Es. di Stato A, B, C); interrogazione breve; colloquio; relazioni personali e di gruppo; osservazione sistematica dell'impegno, partecipazione e attenzione, prove di realtà. Tempi e contenuti calibrati sui livelli della classe e sub differenti bisogni formativi delle singole individualità nel rispetto dei personali stili di apprendimento.
Numero di ore	33

9 ATTIVITÀ INTEGRATIVE

- ✓ **Visite aziendali:**
 - Eventualmente da considerare nel corso dell'Anno Scolastico anche su input del gruppo classe.
- ✓ **Viaggi di istruzione:**
 - Non sono programmabili, considerato che gli Allievi sono per lo più dei lavoratori.
- ✓ **PCTO:**
 - Eventuale educazione digitale (moduli tematici online).
- ✓ **Varie ed eventuali:**
 - Il consiglio si riserva la facoltà di scegliere altre attività che potrebbero essere proposte dai componenti dello stesso.

Trebisacce, 02/10/2024

Il Coordinatore del Consiglio di Classe

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 c.2 D.Lgs. n. 39

Prof. Alessio Praino

I componenti del Consiglio di Classe

Firme autografe sostituite a mezzo stampa ex art. 3 c.2 D.Lgs. n. 39

Prof.ssa Immacolata Ioele
 Prof.ssa Simona De Paola
 Prof.ssa Maria Teresa Perrone
 Prof. Pasquale Corbo
 Prof.ssa Filomena Maria Lofrano
 Prof.ssa Rosa Sallorenzo
 Prof. Alessio Praino
 Prof. Vincenzo Vuono
 Prof. Salvatore Rinaldi