



I. P. S. S. E. O. A. "PIETRO PIAZZA" PALERMO		
14 MAG 2024		
PROT. N.	12200/IV-10	
TIT.	CL.	FASC.

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art 10 O. M. del 22/03/2024 n. 55 – Esami di Stato secondo ciclo d'istruzione
A.S. 2023/2024

Classe 5 sez. I *Enogastronomia*

indirizzo sperimentale *SALUTISTICO*

Erasmus+ "*CHEEP - Cooking Healthy European Paths*"

Project 2020-1-IT02-KA201-079674



Istituto professionale

Settore *Enogastronomia* indirizzo sperimentale "*salutistico*"

Coordinatrice: *prof.ssa Giulia Sceusa*



Diligente Scolastico
Prof. Vito Pecoraro

SOMMARIO

<i>IDENTITA' DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI-CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO –CONTESTO</i>	3
<i>L'INDIRIZZO SPERIMENTALE "SALUTISTICO"</i>	4
<i>PROFILO GENERALE DELLA CLASSE</i>	8
<i>PERCORSO FORMATIVO</i>	9
A. <i>CONTENUTI</i>	
B. <i>TEMPI</i>	
C. <i>METODOLOGIE</i>	
D. <i>MEZZI</i>	
E. <i>SPAZI</i>	
<i>OBIETTIVI RAGGIUNTI</i>	12
a) <i>Gli obiettivi specifici di apprendimento delle discipline coinvolte</i>	
b) <i>Gli obiettivi trasversali di apprendimento dell'educazione civica</i>	
<i>ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI LABORATORIALI O PRATICHE:</i>	
- <i>eventi</i>	
- <i>progetti</i>	
- <i>percorsi PCTO</i>	
<i>ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO</i>	13
<i>ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE NELL'AMBITO DELL'ORIENTAMENTO</i>	14
<i>CRITERI DI VALUTAZIONE</i>	15
<i>STRUMENTI DI VALUTAZIONE</i>	19
<i>PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO</i>	19
<i>ALLEGATI, ATTI E CERTIFICAZIONI:</i>	
○ <i>PCTO: relazione finale e scheda riepilogativa delle ore e attività svolte</i>	
○ <i>Stage e tirocini eventualmente effettuati</i>	
○ <i>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di educazione civica</i>	
○ <i>Partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto delle studentesse e degli studenti</i>	
○ <i>SCHEDA PER MATERIA</i>	
○ <i>Documentazione e informazioni riguardanti alunni e alunne con disabilità: PEI e relazione finale dell'alunno/a con disabilità</i>	
○ <i>PDP con relativa documentazione</i>	
○ <i>Libri in adozione</i>	

IDENTITA' DEGLI ISTITUTI PROFESSIONALI

Gli Istituti Professionali sono uno degli ordini in cui è articolata l'istruzione secondaria di 2° grado nel sistema scolastico italiano e vi possono accedere i giovani in possesso della licenza di scuola secondaria di primo grado.

La loro finalità è di far conseguire ai giovani, in maniera integrata e coerente, un livello d'istruzione per la formazione della persona e del cittadino, corrispondente a quello degli altri ordini scolastici di pari grado e una professionalità aderente alle esigenze del mondo del lavoro nazionale ed europeo.

Negli Istituti professionali i primi anni del corso di studio sono finalizzati a far conseguire ai giovani un primo livello di professionalità insieme ad un prezioso patrimonio di cultura, di abilità e di attitudini.

La specializzazione in ambiti precisi di lavoro si consegue nel terzo quarto e quinto anno, anche con cicli di lezioni tenute da consulenti che già sono esperti professionisti del settore e con periodi di scuola lavoro in azienda. Continuano lo studio di discipline umanistiche, scientifiche e alla fine del 5° anno ottengono il Diploma agli esami di Stato con la possibilità di inserirsi direttamente nel mondo del lavoro o di proseguire gli studi nei corsi post-diploma e all'università.

CARATTERISTICHE DELL'INDIRIZZO

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal d.lgs. 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

NELL'ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Le studentesse e gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche.

Particolare attenzione è riservata alle strategie di commercializzazione dei servizi e di promozione di prodotti enogastronomici che valorizzino le risorse e la cultura del territorio nel mercato internazionale, attraverso l'uso delle nuove tecnologie dell'informazione e della comunicazione.

L'INDIRIZZO SPERIMENTALE "SALUTISTICO"

Dall'anno scolastico 2021/22 l'IPSSEOA "PIETRO PIAZZA" di Palermo ha avviato un nuovo percorso all'interno dell'articolazione Enogastronomia, quello di Cucina Salutistica. Un percorso formulato per rispondere ad esigenze, sempre più frequenti, di clienti con necessità dietetiche specifiche. Il progetto è nato dall'osservazione dei bisogni del territorio, sia riguardo alle figure professionali richieste dal settore dei servizi a livello locale e globale, sia per le competenze specifiche che tali profili implicano. L'analisi dei bisogni formativi è stato il primo riferimento che ha indirizzato l'offerta formativa della nostra istituzione scolastica. Tale analisi si è avvalsa dello studio dei risultati della ricerca scientifica più recente in materia di patologie di grande prevalenza correlate all'alimentazione e di quanto emerso dagli incontri del Comitato Tecnico Scientifico di Istituto (verb.03/12/2018), organo consultivo che si relaziona alle associazioni di categoria professionale di riferimento.

La scelta di istituire un percorso pilota innovativo, ha preso il suo avvio con l'approvazione di un progetto Erasmus+ "*CHEEP - Cooking Healthy European Paths*" (2020-1-IT02-KA201079674) elaborato dall'Istituto "Pietro Piazza" in collaborazione con il CNR di Palermo (in particolare l'IRIB l'Istituto per la Ricerca e l'Innovazione Biomedica e l'ITD l'Istituto per le Tecnologie Didattiche) e l'Università di Palermo. Il progetto, inoltre, ha coinvolto Istituti Alberghieri di Francia, Polonia e Spagna, arricchendo di significato gli obiettivi raggiunti. In particolare:

- formare una nuova figura professionale, altamente specializzata, che sappia elaborare pietanze adatte alle più diffuse patologie;
- valorizzare i prodotti del territorio e il loro valore per la sostenibilità ambientale e la salute;
- riscoprire la cucina tradizionale, ripensandola in chiave salutistica;
- aprire il proprio sguardo a realtà europee spesso molto differenti dalla propria arricchendo il proprio bagaglio culturale e linguistico.

Indubbiamente tutti obiettivi di grande rilevanza che hanno implicato un ripensamento globale del curricolo attualmente in atto attraverso l'implementazione di approfondimenti specifici. I due C.d.C coinvolti nella sperimentazione hanno elaborato 3 UDA (Unità di Apprendimento multidisciplinari) per ciascun anno scolastico. Allo svolgimento di ogni UDA sono state dedicate 2/3 settimane, durante le quali tutti i docenti hanno affrontato la tematica proposta da uno specifico punto di vista, affine alla propria disciplina, elaborando materiali didattici ad hoc, completando le attività con la realizzazione in laboratorio di menu dedicati.

Le UDA elaborate hanno approfondito tematiche specifiche e l'alimentazione come prevenzione e gestione di alcune patologie. Di seguito le nove UDA che hanno integrato il curricolo:

- Obesità

- Diabete
- Celiachia
- Cancro
- MICI
- Cibi Funzionali
- Malattie cardiovascolari
- Allergie e Intolleranze
- Mocktails

Un curriculum innovativo che, sebbene non abbia modificato il syllabo e i quadri orari vigenti, ha rielaborato i contenuti disciplinari e le competenze del profilo in uscita in chiave salutistica favorendo un approccio interdisciplinare.

Il nuovo curriculum, quindi, mira a fornire le competenze necessarie a formare una figura professionale che, in linea con le attuali richieste del mondo del lavoro, approfondisca lo studio delle più diffuse patologie correlate all'alimentazione.

Al termine del percorso, infatti, gli studenti e le studentesse saranno in grado di progettare e realizzare ricette e menù attenti a specifiche esigenze alimentari e otterranno, oltre al diploma, una certificazione delle competenze acquisite (CNR e Curriculum dello Studente ai sensi del Dlgs n.62 del 13 aprile 2017) che permetterà loro di ampliare le possibilità di impiego presso strutture ristorative che sempre più, necessitano di personale specializzato nella preparazione di cibi per clienti con esigenze dietetiche specifiche. Una figura professionale nuova, in linea con le attuali richieste del mondo del lavoro.

Finalità del curriculum

- porre l'attenzione sulla sana alimentazione, introducendo i saperi fondanti della nutrizione;
- fare acquisire agli alunni e alle alunne un metodo per valorizzare gli ingredienti del territorio, che parte dalla ricerca e dallo studio della materia prima, le sue proprietà nutrizionali, fino alle sue origini, la sua storia e il suo utilizzo in cucina;
- sviluppare negli alunni e nelle alunne la capacità di progettare correttamente una ricetta, tenendo conto di vincoli imposti, come quelli di valorizzare un ingrediente locale e proporre un piatto utile nella prevenzione di alcune delle principali patologie legate all'alimentazione

Metodologia

La metodologia segue un approccio di personalizzazione ed empowerment privilegiando l'agire e la riflessione a partire dall'esperienza anche secondo un metodo induttivo. L'apprendimento cooperativo e in assetto laboratoriale promuoverà le abilità 'dure', ossia le cognitive skills, e le cosiddette 'soft skills' o 'character skills' al fine di valorizzare la creatività e lo sviluppo delle attitudini personali in ottica professionalizzante, senza trascurare la costruzione di solide competenze culturali e scientifiche.

La definizione degli obiettivi, la selezione dei contenuti e delle attività saranno funzionali all'esercitazione e al potenziamento delle abilità e delle competenze specifiche del nuovo curriculum. Nell'ottica innovativa di questo percorso, saranno privilegiate tutte le occasioni e le opportunità, per permettere agli studenti e alle studentesse di avvalersi di diversi assetti di apprendimento-insegnamento che gli diano la possibilità di utilizzare le competenze acquisite

in contesti reali e per scopi veri, sperimentando situazioni di apprendimento concrete, operative e finalizzate. A tal proposito si ritiene di particolare importanza la progettazione di percorsi interdisciplinari attraverso unità di apprendimento centrate su compiti aperti e complessi “agganciati” alla realtà del discente e a quella professionale. Le unità di apprendimento interdisciplinari favoriranno lo sviluppo di competenze trasversali, specifiche e specialistiche e che avranno come obiettivo principe agevolare l’inserimento nel mondo del lavoro. Le UdA rispondono alla nuova visione dell’Istruzione professionale (D.lgs. 61/2017) che considera tali Istituti “scuole territoriali dell’innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca, sperimentazione ed innovazione didattica” (art. 1, c.2). Questa prospettiva segue le Linee Guida dei nuovi percorsi di istruzione professionale (D.M. 23 agosto 2019 n. 766) e fa riferimento alle competenze obiettivo previste dal PECUP indicate nel D. Interm. 24/05/2018 n.92, tenendo conto delle importanti precisazioni indicate in premessa (pagg. 10-11) nell’Allegato 1 del citato Decreto Interministeriale.

Pertanto il percorso curerà alcuni aspetti operativi particolarmente significativi:

- didattica per classi aperte (ciò richiederà di elaborare l’orario curriculare delle due sezioni/classi in modo parallelo);
- Percorsi per le Competenze Trasversali e l’Orientamento (PCTO) mirati, da svolgersi presso strutture che offrano la possibilità di mettere in pratica le specifiche competenze del profilo di uscita di questo percorso;
- partecipazioni a seminari e incontri con esperti anche all’esterno della scuola;
- collaborazione con associazioni e realtà professionali dall’esperienza consolidata nel territorio che possano sponsorizzare e promuovere le attività avviate dalla scuola; • potenziamento delle lingue straniere e l’aggiornamento linguistico dei docenti.

Particolare attenzione è stata posta anche al “format” da utilizzare per la stesura delle UDA salutistiche. Il modello delle unità di apprendimento delle classi terze è stato sostituito per le classi QUARTE e QUINTE con un nuovo modello, per rispondere all’esigenza di uniformare le versioni delle UDA salutistiche con quelle degli altri indirizzi e lasciare ai Consigli di Classe la piena libertà ed autonomia nella scelta dei contenuti. Il nuovo modello, approvato dai dipartimenti degli ASSI CULTURALI e delle AREE GENERALE e di INDIRIZZO ed utilizzato da tutte le classi dell’istituto, risulta più semplice e semplificato rispetto alla versione che era in uso nelle classi terze salutistiche.

CONTESTO DI RIFERIMENTO

In questi anni l’IPSSEOA “Pietro Piazza” è diventato un punto di riferimento e un “polo formativo” affidabile e competitivo per i giovani, del versante sud-orientale della città e della provincia che optano per l’offerta formativa professionale proposta, qualificandosi sempre più come scuola aperta alle innovazioni e al cambiamento e, al tempo stesso, attenta alle peculiarità culturali e alle istanze dell’ampio territorio cui inserisce il suo bacino d’utenza. Nell’ottica dell’autonomia, ha accettato la sfida di una scuola proiettata verso il futuro, a vocazione professionale con respiro europeo.

Dal punto di vista socio-economico, il contesto territoriale ha risentito negli ultimi anni dei mutamenti economici e sociali caratterizzati da: declino industriale, disoccupazione,

degrado urbano, criminalità, esclusione sociale ricadendo in area a rischio, in rete con le scuole dell'Osservatorio "Oreto", si adopera per contenere il fenomeno della dispersione scolastica, adottando iniziative a sostegno le studentesse e degli studenti e delle famiglie che presentano delle difficoltà.

I nostri studenti/le nostre studentesse provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano studentesse e studenti provenienti dai paesi limitrofi e di cultura e provenienza extra-europea, risultando un arricchimento e mettendoli in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo - alberghiero, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma anche favorendo una sostanziale crescita culturale e sociale.

Nella formazione si privilegiano : la padronanza di tutti gli strumenti linguistici, culturali, operativi ed informatici; l'utilizzo delle moderne tecnologie; stage e seminari formativi presso aziende ristorative e alberghiere regionali e nazionali altamente qualificate; partecipazione a concorsi e progettazioni extracurricolari in collaborazione con Enti statali ed organizzazioni autorevoli del mondo educativo e della formazione, per favorire l'inserimento dei ragazzi nel mondo del lavoro in una dimensione internazionale e di alta qualità. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico-letterarie e giuridiche ed economiche aziendali, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza attiva.

PROFILO GENERALE DELLA CLASSE

Storia della classe, partecipazione, impegno e obiettivi raggiunti

La classe è costituita da 13 componenti, 3 ragazze e 10 ragazzi, tutti provenienti dalla stessa classe a partire dal terzo anno, che nel corso del triennio ha subito un significativo ridimensionamento determinato dalle mancate ammissioni alla classe successiva di alcuni elementi a causa dell'inadeguato livello nel rendimento, nella frequenza o nel comportamento. Del gruppo fanno parte una studentessa AO e uno studente LC che seguono percorsi personalizzati con verifiche equipollenti; una studentessa WX con PDP per difficoltà linguistiche, essendo di origine straniera. Alcuni studenti del gruppo, già poco numeroso, hanno fatto registrare, nel corso dell'anno, una frequenza irregolare. Gli studenti e le studentesse, nel complesso, presentano una provenienza socio-economico culturale medio-bassa. Tutti sono in possesso delle divise, ma non tutti hanno usufruito dei manuali scolastici e di tutte le discipline.

La classe è piuttosto tranquilla, al suo interno si evidenziano personalità diverse sia sul piano caratteriale che didattico, nel complesso si è mostrata interessata alle attività didattiche che si svolgono in classe e, soprattutto, a quelle proposte in ambito extracurricolare, ma non ha manifestato altrettanto interesse e applicazione nello studio personale a casa, tranne sporadici elementi, la maggior parte ha avuto bisogno di ripetute sollecitazioni per produrre l'impegno richiesto.

Il gruppo attuale è il primo ad avere intrapreso e completato il percorso formativo sperimentale "salutistico", facente capo al progetto *Erasmus* + "*CHEEP - Cooking Healthy European Paths*" project 2020-1-IT02-KA201-079674. Gli studenti e le studentesse sono stati coinvolti, nel corso del triennio finale, in attività ed esperienze che hanno favorito l'acquisizione delle competenze di settore supportate e accompagnate, però, da una specializzazione specifica nel campo delle preparazioni alimentari riservate a una utenza con particolari necessità, relative a patologie oggi sempre più diffuse e che richiedono, nel particolare ambito della ristorazione, una specifica preparazione teorica e pratica. Sono stati, quindi, coinvolti in attività e percorsi formativi diversificati e più approfonditi rispetto agli altri discenti del settore di enogastronomia tradizionale, evidenziando, generalmente, un significativo gradimento per le attività proposte e la consapevolezza di essere i protagonisti di un'esperienza innovativa e rispondente a un bisogno della società, nella quale si apprestano a svolgere la propria attività professionale con un'adeguata preparazione.

Il Consiglio di Classe si è mantenuto lo stesso nel triennio (eccetto il docente di Sala e Vendita, aggiuntosi solo in quest'ultimo anno, e la sostituta della titolare dell'insegnamento di Scienze degli

alimenti, assentatasi negli ultimi mesi per motivi di salute), quasi tutti i/le docenti hanno partecipato all'elaborazione del curriculum sperimentale del percorso salutistico.

Storia della classe

CLASSE	ISCRITTI	FREQUENTANTI	RIPETENTI	PROMOSSI A GIUGNO	PROMOSSI A SETTEMBRE
3IE	20	20	/	9	7
4IE	16	16	/	10	3
5IE	13	13	/		

Composizione della classe: studentesse/ studenti

Classe 5 sez. I Enogastronomia indirizzo Salutistico		
Studentesse/Studenti interni	Maschi	10
	Femmine	3
	TOTALE INTERNI	13
	Studentesse/Studenti con PDP /PEI	3
	Provenienti da altro Istituto	/
	Ritirati	/
	Trasferiti	/
Studentesse/Studenti esterni	Maschi	1
	Femmine	
	TOTALE CANDIDATE/I ESTERNE/I	1
TOTALE CANDIDATE/I INTERNE/I ED ESTERNE/I		14

PERCORSO FORMATIVO

Il Consiglio di Classe ha progettato attività didattiche utilizzando metodologie e strategie per promuovere finalità **PERSONALI, SOCIALI E PROFESSIONALI in coerenza con quanto stabilito dal P.T.O.F. del nostro Istituto** al fine di:

- Promuovere lo sviluppo dell'autocoscienza di sé nella relazione con l'altro da sé
- Promuovere il senso e il valore della responsabilità personale
- Motivare a costruire il proprio progetto di vita e di lavoro orientandolo in relazione alle attitudini e interessi personali

- Favorire il riconoscimento del proprio stile di apprendimento e favorire un equilibrato sviluppo delle altre modalità di apprendimento
- Promuovere la riflessione critica, il senso civico e della legalità
- Promuovere la partecipazione attiva alla vita della scuola
- Promuovere e favorire l'interculturalità, la cultura dell'accoglienza, della solidarietà, della cooperazione
- Riconoscere il proprio ruolo all'interno di un gruppo di lavoro
- Riconoscere l'importanza di attenersi alle consegne, promuovendo il senso di responsabilità personale e lo spirito di collaborazione e di cooperazione all'interno di un gruppo
- Promuovere le capacità di trasformare le esperienze in competenze con capacità di autovalutazione
- Promuovere la capacità di iniziativa, anche di autoimprenditorialità, e il pensiero creativo

A) CONTENUTI:

Per quanto riguarda i contenuti disciplinari si rimanda alle programmazioni disciplinari, facenti riferimento ai Dipartimenti disciplinari e al progetto specifico del percorso salutistico, alle relazioni finali e ai programmi svolti.

UDA pluridisciplinari strategiche

La classe nel corso dell'anno ha svolto le seguenti UDA pluridisciplinari strategiche: (vedi allegati)

UDA n.1: *Mangiare... con tutto il cuore*

UDA n.2: *Sorsi di salute con i mocktails!*

UDA n.3: *Allergia...non ti temo!*

B) TEMPI:

MATERIE DELL'ULTIMO ANNO DI CORSO	Ore di lezione svolte al 09/05/2024	Ore di lezioni previste norme per
Italiano	119	132
Storia	58	66
Inglese	57	99
Francese	64	99
Matematica	51	99
Scienza e Cultura dell'alimentazione	95	165
Diritto e Tecnica Amministrativa della struttura ricettiva	71	132
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici – settore Cucina	57	132
Laboratorio Dei Servizi Enogastronomici- Sala e Vendita	18	66

Educazione civica (ore svolte all'interno delle discipline coinvolte e/o in asincrono)		33*
Scienze motorie e sportive	31	66
IRC		33

*le ore di Educazione Civica sono state svolte contestualmente alle discipline coinvolte e in asincrono

C) METODOLOGIE DIDATTICHE UTILIZZATE

- Lezioni frontali
- Lezioni partecipate
- Problem solving*
- Peer to peer
- Cooperative learning
- Flipped classroom*
- Analisi di casi
- Compiti di realtà
- Simulazioni

*Per la programmazione semplificata per obiettivi minimi il Dipartimento Inclusione stabilisce le seguenti metodologie:

- lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche); lezione interattiva (discussioni a tema, interrogazioni collettive);
- lezione multimediale (utilizzo della LIM, di audio video); cooperative learning (lavoro collettivo guidato o autonomo);
- problem solving* (definizione collettiva);
- attività laboratoriali (esperienza individuale o di gruppo);
- esercitazioni pratiche.

*Per tutte le altre informazioni relative ai PEI e PDP si rimanda agli allegati di questo documento.

D) MEZZI

- Libri di testo
- Estensioni online del libro
- Articoli di quotidiani e settimanali
- Video
- Fotografie
- Vocabolari
- Cartelloni /padlet
- Disegni, grafici e mappe concettuali
- Audiovisivi
- Carte storiche e tematiche
- Computer
- Internet

- Fotocopie
- Presentazioni preparate dai docenti

E) SPAZI

- Aula e/o Aula virtuale
- Aula magna
- Laboratori
- Palestra

OBIETTIVI RAGGIUNTI

OBIETTIVI COMUNI e SPECIFICI D'APPRENDIMENTO

Obiettivi di **Competenze comuni** a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- 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 anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- 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).
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- 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.

ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Competenze specifiche: di indirizzo

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI OBIETTIVI TRASVERSALI DI APPRENDIMENTO NELL'AMBITO DELL'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE CIVICA

Per quanto riguarda le attività, i percorsi e i progetti svolti, gli obiettivi trasversali di apprendimento nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica, vedasi le UdA presenti nella programmazione del CDC e di seguito allegate e a quanto illustrato nelle relazioni finali delle discipline coinvolte. La valutazione finale è stata raggiunta collegialmente e seguendo le linee guida della normativa relativa vigente.

ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE 5IE salutistica A SOSTEGNO DELL'OFFERTA FORMATIVA

ATTIVITÀ	LUOGO	DATA
	Parco Avventura	11 ottobre 2023
Abbonamento a 4 spettacoli teatrali	Teatro Libero	25 ott. '23 <i>Malanova</i> 22 nov. '23 <i>A number</i> 14 feb. '24 <i>La tempesta</i> 9 apr. '24 <i>Camera 701</i>
Visione film "Io capitano"	Cinema Gaudium	20 novembre 2023
Progetto Bowling	Bowling La Favorita	23 novembre 2023
Visita mostra su Rosario Livatino <i>Sub tutela dei*</i>	Palazzo di Giustizia	13 dicembre 2023
Visita Centro storico (luoghi dei bombardamenti della Seconda guerra mondiale)	Centro storico di Palermo	19 dicembre 2023
Visita didattica al Caramellificio Terranova	Via Albergheria	20 dicembre 2023

Incontro con la Protezione civile*	Aula Magna Mario Francese	18 e 21 dicembre 2023
Incontro informativo con il centro accoglienza "La casa di Giulio"*	Aula Magna Mario Francese	1 febbraio 2024
Visione film "C'è ancora domani"*	UCI Cinemas (presso centro commerciale Forum)	8 marzo 2024

*con valenza di Educazione Civica

ATTIVITÀ SVOLTE DALLA CLASSE 5IE salutistica NELL'AMBITO DELL'ORIENTAMENTO

Secondo le disposizioni contenute nell'art.7 comma 2 delle Linee Guida allegate al D.M. n. 328 del 22/12/2023 a partire dall'anno scolastico 2023/24, per le classi del triennio delle scuole secondarie di secondo grado, è attribuita ai Consigli di classe la competenza a progettare ed espletare un modulo di orientamento della durata di 30 ore da effettuarsi in orario curriculare.

Sulla base di quanto sopra indicato Il Consiglio di classe ha elaborato la seguente struttura modulare:

1 ora – presentazione delle attività di orientamento e tutoraggio degli alunni;

8 ore – attività relative alla conoscenza del sé ed alla consapevolezza (svolte in orario curriculare e registrate nelle relazioni disciplinari);

4 ore – uscita didattica (visita aziendale);

2 ore – seminari con esperti di settore

15 ore – incontri con enti di formazione operanti sul territorio (Università, ITS Academy ecc.).

Specificatamente sono state effettuate le seguenti attività:

ATTIVITÀ	DATA (durata)	LUOGO
Incontro di orientamento con <i>ALMA</i>	19/02/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Incontro di orientamento con <i>ALMA</i>	20/02/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Expo cook	12 marzo 2024 (4 ore)	<i>Fiera del Mediterraneo</i>
Incontro con esponenti delle aziende del territorio (<i>La Braciera, Blu ocean e Costa degli Ulivi</i>)	25/03/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Incontro di orientamento con il <i>Preside della Facoltà di Scienze Gastronomiche</i>	04/04/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Visita aziendale alla <i>Fossa della Garofala</i>	5 aprile 2024 (2 ore)	Parco di Viale delle Scienze
Incontro di orientamento con l'associazione <i>Poliferie</i>	8 aprile 2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>

Incontro di orientamento con l'associazione <i>Poliferie</i>	10/04/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Incontro di orientamento con l'associazione <i>Ready2work</i>	11/04/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Incontro di orientamento con <i>Incibum</i>	15/04/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Incontro orientativo con <i>Assarmatori</i>	03/05/2024 (2 ore)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>
Laboratorio "Analisi sensoriale del miele"	10/05/2024 (2 ore previste)	Aula Magna <i>Mario Francese</i>

CRITERI DI VALUTAZIONE

Con delibera n.° 7 del Collegio dei Docenti del 04/09/2023 è stato introdotto il periodo "periodo unico", abolendo per il corrente anno scolastico la scansione in due periodi (due quadrimestri o trimestre e pentamestre), ma prevedendo due valutazioni intermedie espresse attraverso giudizi, per evitare che l'impegno degli studenti e delle studentesse fosse concentrato soltanto in prossimità delle scadenze tri-, quadri- o pentamestrali, ma diluito nel corso dell'intero anno scolastico, dando una valutazione non numerica, ma attraverso un giudizio, lasciando la valutazione numerica solo in sede di scrutinio finale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI/DELLE STUDENTI/ESSE

VOTO	INDICATORI	
10	Lo studente ha raggiunto pienamente gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche 	
	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> si impegna con costanza e consapevolezza nello studio, anche con approfondimenti personali e/o di gruppo, partecipa con interesse e in modo costruttivo al dialogo educativo, tenendo in considerazione opinioni e punti di vista diversi dal proprio e motivando posizioni e scelte personali. 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> si propone anche nell'organizzazione di attività e/o di progetto impegnandosi a portarle a termine in modo adeguato, riconosce i valori di cittadinanza e convivenza civile, manifesta nei comportamenti e negli atteggiamenti correttezza, attenzione per le esigenze dei compagni e dà un contributo costruttivo al percorso umano e culturale della classe.
9	Lo studente ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati <ul style="list-style-type: none"> è sempre puntuale e preciso nell'esercizio dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) è autonomo nel saper rispettare il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche 	
	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> si impegna con continuità nello studio partecipa in modo costruttivo al dialogo ha un ruolo propositivo all'interno della classe e progetto 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> rispettoso delle esigenze dei compagni qualche contributo a promuovere un clima educativo, nella classe adulti ed i coetanei, mostrandosi capace di collabora alla realizzazione delle attività di classe e/o di
	Lo studente ha raggiunto la maggior parte degli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> è generalmente regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) rispetta il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche e, comunque, ha mostrato di sapersi correggere di fronte a eventuali richiami del personale scolastico. 	

8	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • si impegna con costanza nello studio e nell'esecuzione dei compiti • è disponibile al dialogo educativo e al confronto con i coetanei • è interessato alle attività proposte in classe e/o di progetto e dimostra disponibilità alla collaborazione 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • rispettoso delle regole ed esigenze degli altri
Lo studente ha raggiunto parzialmente gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • non è regolare nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • non sempre rispetta il personale scolastico, le disposizioni del Regolamento d'Istituto e le strutture scolastiche 		
7	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • non è costante nello studio e nell'esecuzione dei compiti • non sempre è disponibile a farsi coinvolgere in tutte le attività • non si mostra interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • si mostra poco rispettoso delle esigenze della classe <u>Provvedimenti e sanzioni</u> <ul style="list-style-type: none"> • è incorso in occasionali richiami per la mancata applicazione del Regolamento scolastico con note riportate sul registro
Lo studente ha raggiunto in modo molto lacunoso gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • resta discontinuo nell'adempimento dei propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola-famiglia), nonostante ripetuti richiami; • nonostante i richiami, fa registrare ripetuti violazioni del Regolamento d'Istituto 		
6	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • è molto saltuario nello studio e nell'esecuzione dei compiti • non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare in modo costruttivo • non si fa coinvolgere in alcun modo nelle attività formative 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • ostacola spesso lo svolgimento delle lezioni e si dimostra in alcune occasioni lesivo della dignità degli altri (episodi di aggressività verso gli altri, diversi episodi di intolleranza, ripetuti episodi di mancata applicazione del regolamento scolastico) <u>Provvedimenti e sanzioni</u> <ul style="list-style-type: none"> • ha riportato diverse note sul libretto personale e/o sul registro di classe e/o richiami portati nel verbale del consiglio di classe, che hanno comportato una sospensione su una decisione del consiglio di classe
Lo studente non ha raggiunto gli obiettivi educativo-formativi programmati: <ul style="list-style-type: none"> • non adempie ai propri doveri scolastici (frequenza, orari, comunicazioni scuola - famiglia) • viola ripetute volte le disposizioni del Regolamento scolastico 		
5	<u>Relativamente all'impegno e alla partecipazione</u> <ul style="list-style-type: none"> • non si impegna nello studio e nell'esecuzione dei compiti, neanche se sollecitato • non si mostra in alcun modo interessato alle sollecitazioni ad apprendere e a collaborare all'interno della classe 	<u>Relativamente al comportamento</u> <ul style="list-style-type: none"> • ostacola lo svolgimento delle lezioni e si dimostra in diverse occasioni lesivo della dignità degli altri e della sicurezza di persone e delle strutture dell'istituto scolastico, spaccio di sostanze alcoliche o stupefacenti dentro l'istituto scolastico, molti episodi di intolleranza) <u>Provvedimenti e sanzioni</u> <ul style="list-style-type: none"> • ha riportato sanzioni con provvedimenti disciplinari gravi, incluso l'allontanamento da scuola come previsto dai regolamenti e su decisione del consiglio d'istituto • nonostante le iniziative messe in atto, anche in collaborazione con la famiglia, per il recupero educativo, lo studente non ha fatto registrare alcun miglioramento nel comportamento.

La valutazione che il C.d.C ha effettuato, ha riguardato anche:

- nella valutazione iniziale: il possesso dei prerequisiti
- nella valutazione formativa: il processo di apprendimento in itinere
- nella valutazione sommativa e finale: i risultati conseguiti alla fine del periodo formativo

La valutazione sommativa coniuga gli esiti del periodo formativo riassumendo i seguenti indicatori:

- progressi registrati rispetto ai livelli di partenza
- impegno
- interesse

- partecipazione
- metodo di studio
- acquisizione dei contenuti
- frequenza
- raggiungimento degli obiettivi • esiti delle verifiche.

Verifiche formative

Le verifiche formative sono servite per tenere sotto controllo il processo formativo ed intervenire, eventualmente, con attività di recupero e di approfondimento.

Si tratta del monitoraggio in classe sull'acquisizione dei contenuti svolti attraverso:

- questionari
- correzione di esercizi svolti nello studio domestico
- correzione di esercizi svolti nello studio in classe
- discussioni guidate
- attività laboratoriali anche in gruppo
- capacità di riflettere sul proprio percorso
- simulazioni scritte e orali delle prove d'esame

GRIGLIA DI VALUTAZIONE AMMISSIONE ALL'ESAME DI STATO

VOTO	DESCRITTORI		
	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1 – 2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio.	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici
4	Parziali e lacunose.	Non è in grado di effettuare analisi e sintesi anche in contesti semplici.	Comprende in modo disordinato e confuso e non sa applicare le conoscenze anche in contesti semplici.
5	Limitate e superficiali	Applica conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali ed ha un approccio superficiale al ruolo da interpretare	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove
6	Sufficienti	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto, anche nella terminologia tecnicosectoriale. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici in modo accettabile

7	Complete se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti. Interpreta adeguatamente il ruolo assegnato.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove ma semplici in modo autonomo seppur non approfondito
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi e al ruolo da interpretare. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica. Compie analisi corrette; coglie implicazioni, individua relazioni in modo completo.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo e approfondito.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto e autonomo, anche a problemi complessi e al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise.	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi ed al ruolo da interpretare. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali da applicare anche in ambito lavorativo.	Rielabora in modo completo, approfondito ed articolato. Gestisce le nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

Sulla base della valutazione disciplinare e della condotta si è provveduto ad attribuire il **credito scolastico**, tenendo conto anche dei crediti formativi, sulla base delle tabelle di riconversione del credito così come allegato A, D.lgs. 62/2017 nonché alle indicazioni fornite dall'O.M. del 22/03/2024 n. 55 - Esami di stato 2023/24 (allegata al presente documento).

I requisiti di ammissione dei candidati interni sono indicati dall'articolo 3 dell'O.M. 55/2024; sono ammessi all'esame i candidati che:

- hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs. 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato;
- intendano avvalersi dell'abbreviazione per merito e che si trovino nelle condizioni di cui all'art. 13, comma 4, del d. lgs. 62/2017. L'abbreviazione per merito non è consentita nei corsi quadriennali e nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in considerazione della peculiarità dei corsi medesimi;
- in sede di scrutinio finale, la valutazione degli studenti è effettuata dal consiglio di classe. Ai sensi dell'art. 37, comma 3, del Testo unico, in caso di parità nell'esito di una votazione, prevale il voto del presidente. Gli esiti degli scrutini con la sola indicazione, per ogni studente, della dicitura "ammesso" e "non ammesso" all'esame, ivi compresi i crediti scolastici attribuiti ai candidati, sono pubblicati, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell'area

documentale riservata del registro elettronico, cui accedono tutti gli studenti della classe di riferimento. I voti in decimi riferiti alle singole discipline sono riportati, oltre che nel documento di valutazione, anche nell'area riservata del registro elettronico cui può accedere il singolo studente mediante le proprie credenziali personali. In particolare, i voti per i candidati di cui al comma 1, lettera c), sub i. e sub ii., sono inseriti in apposito distinto elenco allegato al registro generale dei voti della classe alla quale essi sono stati assegnati.

- hanno frequentato almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, ferme restando le deroghe stabilite dal **collegio docenti** relative ad assenze documentate e continuative e a situazioni legate all'attuale emergenza epidemiologica;
- hanno conseguito un voto di comportamento di almeno sei decimi;
- hanno conseguito una valutazione pari a sei decimi in ciascuna disciplina.

Anche l'a.s. 2023/24, le prove nazionali Invalsi costituiscono requisito di ammissione d'esame e il risultato non inciderà sul voto, mentre per quanto riguarda il PCTO non sarà requisito di ammissione all'esame di maturità ma considerati parte della prova orale (ex decreto 11/2023), è necessario solo che la prova sia stata eseguita.

L'ammissione dei candidati esterni è subordinata al superamento in presenza degli esami preliminari così come l'articolo 4 dell'O.M. n. 55/2024, per essi sono previste le prove INVALSI e risulta requisito di ammissione all'esame di Stato.

(Vedasi verbale dello scrutinio finale e fascicolo personale dello studente)

STRUMENTI DI VERIFICA

Sono stati utilizzati diversi tipi di prova secondo le varie situazioni

- Prove previste dagli Esami di Stato
- Questionari a risposta aperta, singola, multipla
- Schede da completare
- Colloqui
- Grafici
- Tabulati
- Prove strutturate e semi-strutturate
- Relazioni
- Interrogazioni
- Prove pratiche di settore
- Cartelloni

**ATTIVITÀ PER ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI
LABORATORIALI O PRATICHE espletate anche in modalità on line:**

- (Attività che possono arricchire il curriculum dello studente e delle studentesse) -
eventi
- progetti
 - percorsi PCTO
 - percorsi di orientamento
 - altre attività

Per ulteriori approfondimenti vedasi ALLEGATO relativo al PCTO

**PROVE EFFETTUATE E INIZIATIVE REALIZZATE IN PREPARAZIONE DELL'ESAME
DI STATO**

Le simulazioni delle prove scritte d'esame si sono svolte secondo il seguente calendario:

<i>SIMULAZIONE I PROVA SCRITTA</i>	<i>SIMULAZIONE II PROVA SCRITTA</i>
5 FEBBRAIO 2024	17 APRILE 2024
6 APRILE 2024	

(si allegano i testi delle simulazioni)

PROVE INVALSI

Le prove Invalsi si sono svolte secondo il seguente calendario:

<i>ITALIANO</i>	<i>MATEMATICA</i>	<i>INGLESE</i>
13 MARZO 2024	14 MARZO 2024	15 MARZO 2024

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 09/05/2024

IL CONSIGLIO DI CLASSE della 5 IE salutistica

Componente	Disciplina	Firma
Prof.ssa Giulia Sceusa	<i>Lingua e Letteratura italiana e Storia (coordinamento)</i>	
Prof.ssa Anna Pagano	<i>Diritto e Tecnica Amministrativa</i>	
Prof. Ippolito Giarnecchia	<i>Scienze Motorie</i>	
Prof.ssa Rosaria Mulè (suppl. della prof.ssa Antonella Mussoni)	<i>Scienza e Cultura degli Alimenti</i>	
Prof. Gaetano Megna	<i>Lab. di Cucina</i>	
Prof. Antonino Tumminello	<i>Lab. Sala e Vendita</i>	
Prof.ssa Letizia Musso	<i>Matematica</i>	
Prof.ssa Diana Di Salvo	<i>Inglese</i>	
Prof.ssa Cinzia Billa	<i>Francese</i>	
Prof.ssa Maria Catena	<i>Religione</i>	
Prof.ssa Lucia Cottone	<i>Sostegno</i>	