

Anno Scolastico 2025-2026

Documento del Consiglio di Classe
Classe 5 sez. CENO

**DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI
INDIRIZZO:**

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

CODICE ATECO I-56

**DECLINAZIONE
“ENOGASTRONOMIA DI CUCINA”**

Documento del Consiglio di Classe 5°C ENO

MATERIA	COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	SIMULA FRANCESCA
STORIA	SIMULA FRANCESCA
1^LINGUA INGLESE	DEIANA ROBERTA
2^LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	KAHALE' KARIM
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIU' LUCA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	VITA DOMENICO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	CARACCILO MAURIZIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PASTORE DARIO
SOSTEGNO	BARTUCCI PIETRO
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	//

Finalità educative dell'Istituto Professionale Alberghiero

L'Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Carlo Porta" è centro di istruzione, che si realizza attraverso lo sviluppo di conoscenze, competenze e abilità in coerenza con le capacità e le esigenze di crescita e apprendimento degli allievi, e in sintonia con le richieste professionali del mondo del lavoro.

L'Istituto è luogo di **valorizzazione della persona umana**, poiché opera con l'obiettivo di formare personalità consapevoli della realtà sociale, professionale, ambientale, politica, economica e giuridica cui appartengono e nella quale vivono. L'attività che vi si svolge mira all'integrazione di persone appartenenti a diverse etnie, culture, nel rispetto della identità di ciascuna, con l'obiettivo di contribuire alla costruzione di una convivenza pacifica in una società multiculturale e di sviluppare il senso della solidarietà. L'Istituto promuove una serie di attività educative finalizzate all'acquisizione di un sapere che, partendo dall'accettazione del compagno diverso per abilità, etnia, estrazione sociale, porti lo studente al rispetto ed alla valorizzazione della stessa diversità nella considerazione che l'arricchimento umano, in una società solidale ed interculturale, sta proprio nella cooperazione, nell'abbattimento degli steccati tra uomini e popoli.

L'Istituto è altresì luogo di **educazione alla professionalità**, in quanto si prefigge di aiutare il giovane nel processo di formazione della propria identità, un processo che implica un continuo confronto tra l'immagine di sé, la consapevolezza delle proprie risorse personali e quella del lavoro con le sue caratteristiche in termini di competenze e responsabilità.

La preparazione dello studente, quindi, viene articolata, arricchita e potenziata in modo da poter favorire il sorgere di interessi e valori di alto profilo umano, e fornire l'acquisizione di abilità, flessibili e trasversali, che rendano più agevole l'introduzione nel mondo del lavoro o la prosecuzione degli studi. Pertanto l'attività formativa viene sviluppata anche attraverso la programmazione di manifestazioni ed esercitazioni speciali, attività che offrono agli studenti occasioni privilegiate di apprendimento tramite il contatto con persone esterne alla scuola e con situazioni reali di lavoro.

In merito alle attività volte alla professionalizzazione dello studente, l'offerta formativa dell'IPSEOA "Carlo Porta" è costituita dai progetti di FSL.

Il progetto di FSL, oltre ad implementare le conoscenze, le abilità e le competenze raggiunte nei precedenti anni scolastici presso aziende del settore dell'accoglienza turistica e dell'enogastronomia in Italia e all'estero, ha lo scopo di arricchire la formazione professionale con l'acquisizione di ulteriori competenze spendibili sul mercato del lavoro.

Ma l'attività di FSL si propone ancora di:

- favorire l'orientamento degli studenti permettendo così l'emergere o il rafforzare di attitudini professionali individuali, interessi e stili di apprendimento delle conoscenze e delle abilità;
- collegare l'offerta formativa allo sviluppo socio-culturale ed economico del territorio in cui i soggetti operano;
- favorire lo sviluppo sociale e professionale della persona in armonia con tutti i soggetti presenti e coinvolti nella società civile e nel mondo del lavoro, nel rispetto della dignità delle persone, dei ruoli, delle leggi e dei regolamenti;
- collegare ancor più organicamente l'IPSEOA "Carlo Porta" con il mondo del lavoro rendendo più efficace la partecipazione dei soggetti coinvolti nell'attività di formazione.

1. Presentazione della classe

- **Composizione classe**

La classe risulta composta di 13 studenti 12 maschi e una femmina tutti provenienti dalla terza e di conseguenza dalla quarta C eno dello scorso anno.

- **Eventuali inserimenti nell'arco del secondo biennio e dell'ultimo anno**

Non ci sono stati nuovi inserimenti ne nel secondo biennio ne nel corso dell'ultimo anno.

- **BES**

Nella classe sono presenti due studenti diversamente abili, uno con PEI personalizzato (AF) e uno con PEI differenziato (DGA), oltre a due studenti con DSA (GM e PR) e due studenti con BES (CD e BA)

- **Grado di coinvolgimento nel lavoro svolto**

Il grado di coinvolgimento nel lavoro svolto è sempre stato altalenante e molto legato alle discipline proposte, tanto da essere attivo e partecipe in alcune, soprattutto nei laboratori e invece piuttosto apatico e a volte oppositivo soprattutto nella lingua inglese dove si trovano le maggiori difficoltà.

- **Partecipazione al dialogo educativo**

La partecipazione al dialogo educativo è sempre stata abbastanza presente e corretta e, anche se a volte infantile, non ha mai creato problemi.

- **UDA interdisciplinari svolte**

- La mia azienda ristorativa, cucina regionale ecosostenibile (imprenditorialità)
- Noi cittadini del mondo
- Salute e benessere nella cucina globale
- Il Novecento, secolo breve
- Come la cultura diventa strumento di denuncia sociale

- **Competenze mediamente raggiunte**

Le competenze raggiunte sono per la quasi totalità degli studenti sufficienti o più che sufficienti, pochi hanno ottenuto risultati discreti o buoni.

Molto meglio per ciò che riguarda le competenze professionali nelle quali diversi di loro hanno ottenuto e raggiunto risultati lusinghieri.

- **Comportamento e frequenza**

Il comportamento sempre vivace ha caratterizzato tutto il triennio senza mai sfociare però in maleducazione; attivi e partecipi alle attività pratiche, non lo sono stati altrettanto nei confronti dello studio delle materie teoriche dove come già detto i risultati avrebbero potuto essere migliori.

La frequenza scolastica è stata regolare per la maggior parte di loro, invece alcuni hanno per ragioni diverse accumulato un elevato numero di giorni di assenza, che ha chiaramente influito negativamente sul risultato scolastico.

C'è da sottolineare che qualcuno di loro è riuscito a conciliare lo studio e la frequenza a scuola con il lavoro extra scolastico ottenendo comunque buoni risultati.

2. Composizione della classe per sesso, eventuale presenza di alunni inseriti nel presente anno scolastico, situazione negli anni precedenti

ANNO SCOLASTICO	ISCRITTI		AMMESSI		NON AMMESSI		RITIRATI		TRASFERITI	
	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
2023-2024	17	04	14	03	03	0	0	01	0	0
2024-2025	14	03	12	01	02	02	0	0	0	0
2025-2026	12	01	12	01			0	0	0	0

3. Stabilità del Consiglio di classe nel corso del secondo biennio e ultimo anno scolastico

MATERIA	ANNO SCOLASTICO 2023/2024	ANNO SCOLASTICO 2024/2025	ANNO SCOLASTICO 2025/2026
	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	MORETTO SARA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA
STORIA	MORETTO SARA	SIMULA FRANCESCA	SIMULA FRANCESCA
1^ LINGUA INGLESE	DEIANA ROBERTA	DEIANA ROBERTA	DEIANA ROBERTA
2^ LINGUA FRANCESE	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA	POLIMENI MARIA
MATEMATICA	BALBONI DANIELE	KAHALE' KARIM	KAHALE' KARIM
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA	LA FRANCESCHINA ELISABETTA
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	CRIBIU' LUCA	CRIBIU' LUCA	CRIBIU' LUCA*
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA (COMPRESENZA)	CRIBIU' LUCA	BUONGIORNO EMILIANO	VITA DOMENICO
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	//	LA GRASSA ANTONIO	CARACCILO MAURIZIO
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA	BERNASCONI ANNA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PASTORE DARIO	PASTORE DARIO	PASTORE DARIO
SOSTEGNO	DI MAIO MARCO	BARTUCCI PIETRO	BARTUCCI PIETRO
SOSTEGNO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO	CERESI CALOGERO
SOSTEGNO	DE SIANO ANDREINA	//	//
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA	MORISANI MARIA
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	//	//	//

*docente coordinatore della classe

4. CREDITI SCOLASTICI

CANDIDATI	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA
ARGENTIERO FEDERICO	10	10
BAGUINON ARNULDO III	10	10
BARBONI ANDREA	8	9
BARRIENTOS MARK VINCE	11	11
BASSI FILIPPO	10	10
CIPRIANO DAVIDE	10	11
CRISTALLINI ALESSANDRO	9	9
DIPASUPIL GIAN ARNOLD	8	9
DIPINTO LORENZO	9	9
GASPARI MICHELA	11	12
GUALNIERA STEFANO	10	10
PAPPALARDO ROBERTO	8	9
VITIELLO GIOVANNI	8	9

5. Elenco dei candidati con indicazione delle lingue straniere studiate

CANDIDATI	1ª LINGUA	2ª LINGUA
ARGENTIERO FEDERICO	INGLESE	FRANCESE
BAGUINON ARNULDO III	INGLESE	FRANCESE
BARBONI ANDREA	INGLESE	FRANCESE
BARRIENTOS MARK VINCE	INGLESE	FRANCESE
BASSI FILIPPO	INGLESE	FRANCESE
CIPRIANO DAVIDE	INGLESE	FRANCESE
CRISTALLINI ALESSANDRO	INGLESE	FRANCESE
DIPASUPIL GIAN ARNOLD	INGLESE	FRANCESE
DIPINTO LORENZO	INGLESE	FRANCESE
GASPARI MICHELA	INGLESE	FRANCESE
GUALNIERA STEFANO	INGLESE	FRANCESE
PAPPALARDO ROBERTO	INGLESE	FRANCESE
VITIELLO GIOVANNI	INGLESE	FRANCESE

PARTE SECONDA

PROGETTAZIONE DIDATTICA SVOLTA

6. Tempi programmati ed ore effettivamente effettuate per singola disciplina

MATERIA	ORE SETTIMANALI DI LEZIONE DI CURRICOLO	ORE DI LEZIONE PROGRAM MATE (33 SETTIMANE)	ORE EFFETTUATE FINO AL 15 MAGGIO	+	ORE PRESUNTE DAL 15 MAGGIO A FINE ANNO	=	TOTALE ORE SVOLTE
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	132	75		14		89
STORIA	2	66	51		8		59
1^ LINGUA INGLESE	3	99	75		6		81
2^ LINGUA FRANCESE	3	99	72		8		80
MATEMATICA	3	99	77		15		92
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE (DTA)	4	132	76		12		88
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA DI CUCINA	4	132	120		12		132
LABORATORIO DI SALA E VENDITA	2	66	41		8		49
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	132	95		11		106
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	66	52		6		58
RELIGIONE <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33	27		3		30
MATERIA ALTERNATIVA <i>(Per gli studenti che si avvalgono)</i>	1	33					

7. Ambienti di formazione e strumenti didattici utilizzati (indicare con una crocetta la tipologia utilizzata)

AMBIENTE DI FORMAZIONE E STRUMENTI DIDATTICI	DISCIPLINE											
	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	STORIA	1^ LINGUA INGLESE	2^ LINGUA FRANCESE	MATEMATICA	DTA	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA	LABORATORIO DI SALA	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RELIGIONE (per gli studenti avvalenti)	MATERIA ALTERNATIVA (per gli studenti avvalenti)
LIBRI DI TESTO	x	x	x	x	x	x	x	x	x			
DISPENSE E APPUNTI												
CD ROM, LIM VIDEO PROIETTORE GIORNALI E RIVISTE CODICE CIVILE								x				
LABORATORIO LINGUISTICO												
LABORATORIO INFORMATICA												
LABORATORIO CHIMICA												
CLASSE VIRTUALE												

8. Tabella riassuntiva delle simulazioni delle prove

TIPOLOGIA SIMULAZIONE	DISCIPLINE COINVOLTE														
	DATA SIMU LAZI ONI SVOL TE	DATA SIMU LAZI ONI SVOL TE	LING UA E LETT ERAT URA ITALI ANA	STOR IA	1^LI NGU A INGL ESE	2^LI NGU A FRAN CESE			MATE MATI CA	DIRI TTO E TECN ICHE AMM INIS TRAT IVE	ENOG ASTR ONO MIA SETT. CUCI NA	SCIE NZE CULT URA DELL' ALIM ENTA ZION E		LABO RATO RIO DI ACCO GLIE NZA TURI STIC A	SCIE NZE MOT ORIE E SPOR TIVE
SIMULAZIONE PRIMA PROVA	05/02 /26	23/04 /26	x	x											
SIMULAZIONE SECONDA PROVA	27/02 /26	08/05 /26										x			
COLLOQUIO	18/03 /26	22/04 /26	x	x	x						x	x			

9. Curriculum di Educazione civica

L'istituto ha elaborato a partire dall' a.s. 2019/2020 di un curriculum di Educazione civica composto per ogni classe di una serie di moduli disciplinari e interdisciplinari che possono prevedere anche l'intervento di esperti esterni o la partecipazione a progetti. Il curriculum delle classi quinte è riportato in allegato al presente documento.

INTERVENTO ESPERTI ESTERNI	USCITE DIDATTICHE	PARTECIPAZIONE A PROGETTI, BANDI E CONCORSI
		Progetto donatori di sangue con Ospedale Policlinico Milano
		Incontro con associazione LILT
		Incontro con i carabinieri "NAS"

ALTRE ATTIVITÀ/PROGETTI DI EDUCAZIONE CIVICA SVOLTE INDIVIDUALMENTE O PER PICCOLI GRUPPI

ATTIVITÀ/PROGETTI COMPETENZE TRASVERSALI (COMPETENZE DIGITALI E IMPRENDITORIALITÀ)
IMPRENDITORIALITÀ: RISTORANTE DIDATTICO E PARTECIPAZIONE ALLA PREPARAZIONE DI EVENTI GASTRONOMICI INTERNI ED ESTERNI.
PER ALCUNI STUDENTI LAVORO ESTERNO ALLA SCUOLA PRESSO AZIENDE DI RISTORAZIONE.

10.FSL

L'attività di FSL è consistita sia in percorsi di tirocinio che in percorsi di formazione con esperti esterni ed incontri di orientamento post diploma.

L'attività di tirocinio ha visto coinvolte numerose aziende del settore alberghiero e ristorativo che hanno accolto gli studenti durante il secondo biennio e l'ultimo anno.

Nella classe terza gli studenti hanno effettuato un periodo obbligatorio di tirocinio in piena alternanza con l'attività didattica per un totale di 160 ore per tutti gli indirizzi tranne la pasticceria che ne ha effettuate 280. Gli studenti meritevoli possono aver effettuato un tirocinio di otto settimane nell'estate della classe terza come riportato nella tabella sottostante. Durante il loro quarto e quinto anno gli allievi durante l'estate hanno effettuato un tirocinio obbligatorio per un periodo di undici settimane presso le aziende indicate nella medesima tabella.

Gli studenti in tirocinio sono sempre stati seguiti da un tutor scolastico con lo scopo di verificare che le attività svolte in azienda corrispondessero, in linea di massima, alle finalità didattiche e da un tutor aziendale con il compito di contribuire a far acquisire allo studente in tirocinio, quindi in un contesto aziendale, le competenze professionali individuate di concerto con la scuola.

Lo studente al termine di ogni esperienza di tirocinio ha svolto una relazione su precise indicazioni del tutor scolastico ed una serie di verifiche, anche pratiche, mirate ad accertare il livello delle competenze professionali acquisite.

Sono stati altresì somministrati agli studenti dei questionari sulle attività svolte nei tirocini allo scopo di renderli consapevoli dell'esperienza effettuata e delle competenze trasversali maturate.

La valutazione espressa dal tutor aziendale tramite apposita scheda, nonché quella delle relazioni, dei questionari e delle verifiche svolte dopo il tirocinio hanno permesso al Consiglio di Classe di compilare per ogni studente una scheda nella quale vengono certificate le competenze complessive acquisite dallo stesso.

Per quanto riguarda le altre attività di FSL si sottolinea come i percorsi di formazione con esperti esterni abbiano contribuito a completare la formazione scolastica assicurandole un continuo arricchimento mentre gli incontri con referenti del mondo aziendale, esponenti delle associazioni di categoria e rappresentanti delle Università italiane e straniere o di percorsi post diploma abbiano consentito allo studente di maturare una scelta consapevole in merito al proprio percorso dopo l'Esame di Maturità.

Le schede analitiche di ogni studente sono allegate in formato cartaceo al presente documento. Nel corso dell' a.s. 2020/2021 sebbene gli studenti non abbiano avuto l'opportunità di svolgere servizi esterni a causa della pandemia, sono stati attivati all'interno dell'istituto numerose attività formative laboratoriali anche con l'intervento di esperti esterni volti a sviluppare le competenze tecnico professionali da acquisire. Inoltre, per tutto l'a. s. 2020/2021, sono state garantite le giornate di laboratorio in presenza. Con l'anno scolastico 2021/2022 sono riprese le normali attività di tirocinio, servizi esterni, ristorante didattico e formazione con esperti esterni che costituiscono l'ossatura dei percorsi di Formazione Scuola Lavoro.

Documento del Consiglio di Classe 5°C ENO

COGNOME E NOME Candidati	FSL CLASSE III	FSL CLASSE IV-V
ARGENTIERO FEDERICO	PESCHERIA PEDOL. RISTORANTE LA POBBIA.	MACELLERIA IL MANNARINO (De Angeli). UNA HOTEL CUSANI. CLUBINO DADI.
BAGUINON ARNULD	<i>PESCHERIA VITTORIA</i> RISTORANTE RIBOT.	MACELLERIA ARAA – PELLEGRINI. HOTEL ENTERPRISE. RISTORANTE LUCA.
BARBONI ANDREA	PESCHERIA PEDOL. RISTORANTE THE MANZONI.	MACELLERIA AROSIO. RISTORANTE LA VERSILIA.
BARRIENTOS MARK VINCE	PESCHERIA PEDOL. RISTORANTE ALL'ORIGINE.	MACELLERIA PELLEGRINI. ERASMUS. RISTORANTE IL MANNARINO (De Angeli).
BASSI FILIPPO	PESCHERIA VITTORIA. RISTORANTE IL GIANNINO.	MACELLERIA ARAA – PELLEGRINI. ENJOY COMPANY.
CIPRIANO DAVIDE	PESCHERIA VITTORIA. RISTORANTE UNITUM.	MACELLERIA IL MANNARINO (Seregno). HOTEL FOUR SEASONS.
CRISTALLINI ALESSANDRO	PESCHERIA PEDOL. RISTORANTE BIANCA. RISTORANTE PORTANUOVA.	MACELLERIA IL MANNARINO (De Angeli). RISTORANTE NOSTRANO.
DIPASUPIL GIAN ARNOLD	PESCHERIA VITTORIA. RISTORANTE LA POBBIA.	MACELLERIA SIRTORI. MACELLERIA IL BUONGUSTAIO.
DIPINTO LORENZO	PESCHERIA VITTORIA RISTORANTE TERRAZZA PALESTRO.	MACELLERIA IL MANNARINO (Tenca). STARBUCKS.
GASPARI MICHELA	PESCHERIA VITTORIA. ITALIANA HOTELS RHO-FIERA.	MACELLERIA IL BUONGUSTAIO. TAVERNA KUS.
GUALNIERA STEFANO	PESCHERIA VITTORIA. RISTORANTE UNITUM.	MACELLERIA IL MANNARINO (Seregno). W.A.O.
PAPPALARDO ROBERTO	PESCHERIA VITTORIA. RISTORANTE PARTICOLARE MILANO.	MACELLERIA LEONI. RISTORANTE DEL GOLFO.
VITIELLO GIOVANNI	PESCHERIA VITTORIA RISTORANTE IL MANNARINO (De Angeli)	MACELLERIA AROSIO. IH MILANO LORENTEGGIO. FLORT ART CAFFE'.

Documento del Consiglio di Classe 5°C ENO

CURRICOLO IMPRENDITORIALITA'-PERCORSI D FORMAZIONE CON ESTERNI-INCONTRI DI ORIENTAMENTO		
PERIODO	ATTIVITA' SVOLTA	INTERVENTO ESTERNI/RELATORI
<ul style="list-style-type: none"> ● A.S. 2025-26 con ● A.S. 2025-26 ● A.S. 2024-25 e 2025-26 ● A.S. 2025-26). 	<ul style="list-style-type: none"> ● SWISS Educational Group Orientamento. ● Presentazione corso post diploma ITS Academy. ● Partecipazione ai Career Day. ● Presentazione azienda Four Seasons (maggio). 	RELATORI ESTERNI
<ul style="list-style-type: none"> ● A.S. 2023-24 ● A.S. 2024-25 ● A.S. 2025-26 	<ul style="list-style-type: none"> ● Esselunga dedicato ai prodotti ittici. ● Esselunga dedicati ai prodotti ortofrutticoli e alle carni. ● incontro dedicato alla presentazione del Grana Padano. 	RELATORI ESTERNI
<ul style="list-style-type: none"> ● A.S. 2024-25 	<ul style="list-style-type: none"> ● Incontro di presentazione della facoltà di Scienze Agrarie e Alimentari dell'Università Statale di Milano. 	RELATORI ESTERNI

11.Indicazione sulle prove Invalsi

CANDIDATI	PROVE INVALSI SVOLTE
ARGENTIERO FEDERICO	Italiano, Matematica, Inglese
BAGUINON ARNULDO III	Italiano, Matematica, Inglese
BARBONI ANDREA	Italiano, Matematica, Inglese
BARRIENTOS MARK VINCE	Italiano, Matematica, Inglese
BASSI FILIPPO	Italiano, Matematica, Inglese
CIPRIANO DAVIDE	Italiano, Matematica, Inglese
CRISTALLINI ALESSANDRO	Italiano, Matematica, Inglese
DIPASUPIL GIAN ARNOLD	Non svolte
DIPINTO LORENZO	Italiano, Matematica, Inglese
GASPARI MICHELA	Italiano, Matematica, Inglese
GUALNIERA STEFANO	Italiano, Matematica, Inglese
PAPPALARDO ROBERTO	Italiano, Matematica, Inglese
VITIELLO GIOVANNI	Italiano, Matematica, Inglese

Allegati:

- 1. EVENTUALI MODULI CLIL EFFETTUATI**
- 2. CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA**
- 3. MOD 186/UD DI TUTTE LE DISCIPLINE**
- 4. TRACCE SIMULAZIONI PROVE SCRITTE**
- 5. GRIGLIE DI VALUTAZIONE UTILIZZATE**