



# ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE “**E.FERRARI**”

Enogastronomia e l’Ospitalità Alberghiera cod. mecc. SARH02901B  
Manutenzione ed Assistenza tecnica ,Industria ed Artigianato per il Made in Italy , Servizi Culturali e dello Spettacolo  
cod. mecc. SARI02901V - Ipsar Serale SARH02950Q – Ipsia Serale SARI029507

Via Rosa Jemma,301- 84091 BATTIPAGLIA - tel. 0828370560 - fax 0828370651 - C.F.: 91008360652 - Codice Mecc. SAIS029007  
Internet: [www.iisferrariibattipaglia.it](http://www.iisferrariibattipaglia.it) -post.cert. [SAIS029007@pec.istruzione.it](mailto:SAIS029007@pec.istruzione.it) – C.U.U. UFR6ED

## INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

### DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**A.S. 2025/2026**

ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE - "ENZO FERRARI"-BATTIPAGLIA  
Prot. 0008737 del 15/05/2026  
II-2 (Uscita)

**CLASSE V SEZIONE A**

**PERCORSO ASA**



## Il Consiglio della classe V ASA

- Visto il DPR 22 Giugno 2009, n. 122;
- Visto il D.L.vo 13 aprile 2017, n. 62 Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato;
- Vista la legge 20 Agosto 2019, n. 92 concernente “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”;
- Visto il D.M. n. 769 del 26.11.2018 relativo all’adozione dei quadri di riferimento e delle griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della prima e della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- Vista la legge 6 Giugno 2020, n. 41;
- Visto il DM 164 del 15.06.2022 “recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”
- Vista la legge 30 Ottobre 2025, n. 164 recante “Misure urgenti per la riforma dell'esame di Stato del secondo ciclo di istruzione e per il regolare avvio dell'anno scolastico 2025-2026”;
- Vista l'O.M. 54 del 26.03.2026“concernente Gli Esami di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026, ed in particolare l'art. 10 concernente il Documento del Consiglio di Classe;
- Visto il DM n. 13 del 29.01.2026 Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d’esame”;
- Vista la programmazione educativo-didattica prevista dal P.T.O.F. per l’a.s. 2025/26 ed approvata dal Collegio dei docenti,
- Viste le programmazioni didattiche redatte dai Docenti per l’anno scolastico 2025/26 per ciascuna disciplina prevista dal piano di studi;
- Viste le attività educativo-didattiche curriculari ed extracurriculari svolte dalla classe V.... nel corso dell’ anno scolastico 2025/2026;
- Considerati i risultati conseguiti dagli alunni negli anni scolastici 2023/24 e 2024/25, all’unanimità

### DELIBERA

di redigere il documento finale delle attività educativo-didattiche svolte dalla classe V Sez.....  
Percorso ASA nel corso dell’anno scolastico 2025/26 nella forma che, a seguire, si trascrive.

**DOCUMENTO DI CLASSE**  
**Classe 5 - PERCORSO ASA**  
**A.S. 2025/26**

---

**SOMMARIO**

<b>Composizione del Consiglio di Classe</b>	<b>4</b>
<b>Continuità didattica dei docenti</b>	<b>5</b>
<b>I Commissari interni</b>	<b>7</b>
<b>Profilo professionale/Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera</b>	<b>7</b>
<b>Presentazione della classe e partecipazione alle attività</b>	<b>8</b>
<b>Partecipazione ai percorsi Formazione Scuola-Lavoro FSL</b>	<b>10</b>
<b>Orientamento Formativo</b>	
<b>Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica</b>	<b>12</b>
<b>Griglia con indicatori delle competenze chiave europee e di cittadinanza e costituzione per l'insegnamento di educazione civica</b>	<b>13</b>
<b>Le Competenze</b>	<b>16</b>
<b>Metodologia e Verifiche</b>	<b>20</b>
<b>Criteri e Griglia di Valutazione apprendimenti in itinere nella Didattica in presenza</b>	<b>23</b>
<b>Obiettivi conseguiti</b>	<b>25</b>
<b>Griglie di valutazione prima prova scritta</b>	<b>25</b>
<b>Simulazione della seconda prova scritta e del colloquio</b>	
<b>Scheda di valutazione del colloquio</b>	<b>27</b>
<b>Criteri di assegnazione del credito scolastico</b>	<b>28</b>
<b>Criteri e parametri valutativi per l'attribuzione del credito massimo</b>	<b>28</b>
<b>APPENDICE 1: schede per singole materie</b>	<b>29</b>
<b>APPENDICE 2: Unità di apprendimento interdisciplinare FSL</b>	<b>48</b>

**COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Ore Settimanali</i>
VIVO CATERINA	Lingua e Letteratura Italiana	4
	Storia	2
PICARONE GIOVANNA	Matematica	3
BUONOCORE ROSSELLA	Scienza e Cultura dell'alimentazione	4
D'ANGELO INES	Diritto e Tecniche Amministrative	4
CONTE EMMA	Lingua e Cultura Inglese	2
NOBILE ROSALIA	Lingua e Cultura Francese	3
OLIVA CARMEN	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Accoglienza Turistica	5
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici – Cucina	1
PANTALEO ANTONELLA	Tecniche di Comunicazione e Relazione	2
D'ANGELO INES	Educazione Civica	1
COLAVOLPE ANTONIO	Scienze Motorie	2
LAMBERTI ANTONIO	Religione	1

## CONTINUITÀ DIDATTICA NEL TRIENNIO

Come evidenziato nella sottostante tabella, la classe non ha potuto godere, in tutte le discipline, della continuità didattica negli ultimi tre anni scolastici.

In particolar modo ha cambiato ogni anno gli insegnanti di MATEMATICA, INGLESE, SCIENZE DEGLI ALIMENTI e TECNICHE DI COMUNICAZIONE.

Questi cambiamenti, nonostante gli alunni abbiano sempre mostrato disponibilità ad accogliere le numerose variazioni nei metodi d'insegnamento, hanno inevitabilmente rallentato il lavoro didattico.

<i>DISCIPLINA</i>	<i>TERZA A.S. 2023/2024</i>	<i>QUARTA A.S. 2024/2025</i>	<i>QUINTA A.S. 2025/2026</i>
<i>ITALIANO E STORIA</i>	VIVO CATERINA	VIVO CATERINA	VIVO CATERINA
<i>MATEMATICA</i>	REGAZZI ANTONIETTA	CASCIANO GIUSEPPE	PICARONE GIOVANNA
<i>INGLESE</i>	ZIZZO ROSARIA	BUFANO ANTONELLA	CONTE EMMA
FRANCESE	NOBILE ROSALIA	NOBILE ROSALIA	NOBILE ROSALIA
<i>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</i>	LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LA MARCA ANTONIO ROSARIO
<i>LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA</i>	OLIVA CARMEN	OLIVA CARMEN	OLIVA CARMEN
<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	OLIVA CARMINE	DE MARTINO VINCENZO	BUONOCORE ROSSELLA
<i>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</i>	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES
<i>EDUCAZIONE CIVICA</i>	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES	D'ANGELO INES
<i>SCIENZE MOTORIE</i>	MORRONE GIOVANNI	MORRONE GIOVANNI	COLAVOLPE ANTONIO
<i>RELIGIONE</i>	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO	LAMBERTI ANTONIO

# ESAME DI STATO - I COMMISSARI INTERNI

COGNOME E NOME	MATERIA
D'ANGELO INES	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
OLIVA CARMEN	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA

## Profilo professionale

### Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

### *Enogastronomia*

ASA (ex Accoglienza turistica)

Rif. Codice ATECO

N – Noleggio, Agenzie di viaggio, servizi di supporto alle imprese

79 Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse

L'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

## COMPETENZE PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PROFILO UNICO DI INDIRIZZO

### "ENOGASTRONOMIA ED OSPITALITA' ALBERGHIERA"

#### Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA GENERALE (Allegato 1 Decreto 92/2018)

1. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
2. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali

3. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
4. 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
5. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
6. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
7. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
8. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
9. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
10. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia , all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
11. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
12. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

**Competenze profilo di uscita dei percorsi di istruzione professionale per le attività e gli insegnamenti di AREA DI INDIRIZZO (Allegato 2 G Decreto 92/2018)**

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
2. 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
3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro
4. Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati
5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy
8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale
10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### Relazione coordinata del C.d.C.

La classe si presenta composta da 8 alunni (7 femmine e 1 maschio); all'inizio del triennio era più numerosa e ha raggiunto l'attuale assetto per un'interruzione di frequenza e due bocciature in terza e per tre ulteriori interruzioni di frequenza in quarta.

All'interno della classe, sono presenti:

- **una alunna BES** per la quale negli ultimi tre anni il C.d.C. ha predisposto un **PDP** (D.M. 27/12/2012 – **BES - Area 2**);
- un **alunno con disabilità** (L.104/'92) che ha seguito una **Programmazione Educativa Individualizzata con Obiettivi Differenziati** che determina il rilascio dell'Attestato dei crediti formativi, ai sensi dell'art. 20 comma 5 Dlg. 62/2017. Per quest'ultimo il C.d.C. auspica la presenza dell'insegnante di sostegno durante lo svolgimento delle prove d'esame.
- una alunna per cui è stato modificato il quadro 5 del PFI

Inoltre, negli ultimi due anni il gruppo classe si è arricchito della presenza di un giovane udito, già alunno del nostro Istituto, la cui famiglia aveva richiesto la possibilità di inserirlo in una classe accogliente che gli permettesse di mantenere una rete di relazioni con i suoi coetanei, data la sua particolare condizione di svantaggio dovuta alla patologia di cui è affetto. Nei suoi confronti tutti gli alunni della classe hanno mostrato grande sensibilità e slancio, evidenziando un tratto tipico di questo gruppo, che nel corso del tempo è cresciuto non solo nelle conoscenze e nelle competenze, ma è maturato anche sotto il profilo meramente umano, nella capacità di costruire relazioni serene e positive con gli altri.

Nel dettaglio, il profilo della classe, nelle aree relazionali, motivazionali, cognitive ed operativa può considerarsi il seguente:

- benché si siano rilevate forme di aggregazione per piccoli gruppi, il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è migliorato e si è accresciuto;
- eterogenee risultano, nel gruppo, le attitudini, le capacità e le strumentalità di base possedute; tuttavia l'interesse per le varie discipline è sempre stato alto e costante, manifestandosi nella partecipazione attiva al dialogo educativo e nello sviluppo del senso critico e della riflessione personale sulle proposte dei docenti. La motivazione allo studio e all'apprendimento si è rafforzata nel tempo, portando a risultati apprezzabili sia nelle discipline pratiche che in quelle teoriche.

Infatti, la partecipazione alle varie attività proposte non ha mai comportato il mancato rispetto degli impegni didattici, per cui gli alunni non si sono sottratti alla consegna dei compiti assegnati né si sono assentati in occasione delle verifiche, mostrando una correttezza e un senso di responsabilità non sempre presenti in questa fascia d'età.

La partecipazione al dialogo educativo è stata sempre adeguata alle attese dei docenti, pur tenendo in debito conto la personalità di ciascun allievo.

In particolare, la maggior parte degli alunni sono in grado di operare autonomamente e sono capaci di rielaborazione personale, hanno mostrato impegno, continuità e partecipazione ed hanno raggiunto buoni risultati in molte discipline.

Un piccolo gruppo di allievi, pur avendo ancora delle incertezze nell'organizzare alcuni contenuti, ha manifestato l'impegno necessario per raggiungere nel complesso tutti gli obiettivi relativi al percorso di studio.

Infine, va sottolineato come i ragazzi di questa classe siano cresciuti nella comprensione reciproca, nella sensibilità nei confronti dell'altro, nella serietà dell'impegno e nella disponibilità a costruire relazioni positive e arricchenti. Non è un caso che due alunne di questo gruppo siano state elette

quest'anno tra i rappresentanti d'Istituto e abbiano svolto il loro compito con entusiasmo e competenza, sempre supportate da tutti i compagni. Accompagnare questi ragazzi per un tratto del loro cammino è stata una gioia e un privilegio: ci auguriamo che possano proseguire con successo il loro percorso.

## PARTECIPAZIONE AI PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Le esperienze maturate nei percorsi di Formazione Scuola-lavoro costituiscono comunque parte del colloquio di cui all'articolo 17, comma 9, del decreto legislativo n. 62 del 2017. (art. 1 comma 6 del D.L. n. 22/2020)

Per quanto riguarda i **PERCORSI di Formazione Scuola-lavoro**, gli alunni hanno/non hanno partecipato, nel triennio, a stage, territoriali ed extraterritoriali, conclusivi dei percorsi individuati nei dipartimenti e condivisi nei consigli di classe.

La classe, nell'anno scolastico 2025/2026, ha partecipato ai percorsi progettati per il corrente anno scolastico, inseriti nell'ambito del progetto scolastico "La buona scuola a lavoro", definiti e valutati dall'UDA "IL PERCORSO FSL: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE"

I risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro sono stati soddisfacenti, infatti, coinvolti nelle attività di settore, quasi tutti hanno manifestato interesse, partecipazione, impegno e senso di responsabilità.

Tale opportunità di confronto con il mondo del lavoro ha costituito un'occasione fondamentale per integrare ed arricchire il curriculum formativo degli studenti.

Di seguito si elencano le competenze acquisite al termine dei percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento:

### **Competenze di performance**

- Accetta e prende in carico compiti nuovi o aggiuntivi, riorganizzando le proprie attività in base alle nuove esigenze
- Accetta la ripartizione del lavoro e le attività assegnate dal team leader, collaborando con gli altri addetti per il raggiungimento dei risultati previsti
- Applica le procedure stabilite per la gestione delle dotazioni, beni di consumo e materiali
- Analizza e valuta criticamente il proprio lavoro e i risultati ottenuti, ricercando le ragioni degli eventuali errori o insuccessi
- Collabora con gli altri membri del team al conseguimento degli obiettivi aziendali
- Documenta le attività svolte secondo le procedure previste, segnalando i problemi riscontrati e le soluzioni individuate

### **Competenze generali di profilo**

- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione dei progetti

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

Inoltre, anche quest'anno, come negli anni precedenti, alcuni allievi hanno partecipato alla **vita scolastica curriculare ed extra-curricolare.**

#### **DIDATTICA LABORATORIALE:**

- Utilizzo di publisher e power point;
- realizzazione di brochure e manifesti pubblicitari/promozionali;
- ideazione di itinerari turistici sintetici e analitici;
- problem solving: la gestione del ciclo clienti – simulazioni.

#### **VISIONE FILMS:**

- “Non uno di meno”
- “Steve Jobs”
- “Lezione di sogni”
- “Imitation Game”

#### **P.N.R.R.:**

due alunne hanno partecipato h all'attività di FSL all'Estero: Lubiana

## ORIENTAMENTO FORMATIVO

In coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento introdotte dal DM 328 del 22.12.2022, ed in attuazione del Piano dell'Orientamento dell'IIS "Enzo Ferrari", sono stati realizzati percorsi di orientamento finalizzati a ridurre la dispersione scolastica, a diminuire il disallineamento (*mismatch*) tra formazione e lavoro anche investendo sulla formazione tecnica e professionale (ITS Academy), e a rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita.

All'interno del Piano dell'Orientamento, è stato individuato, a partire dai framework europei frutto delle Raccomandazioni UE per il *lifelong learning* del 2018, un quadro di competenze orientative da raggiungere nel corso del triennio nell'area personale e sociale, dello sviluppo della determinazione e della capacità di previsione e progettazione. Il framework è stato studiato in senso verticale, ritenendo fondamentale lavorare sinergicamente ma progressivamente sulla *Conoscenze di sé* (classe terza), sulla *Costruzione del proprio progetto di vita* (classe quarta) e sul *Valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro* (classe quinta).

I moduli curriculari di orientamento formativo sono integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (FSL), con i percorsi di Educazione Civica, nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore, e con le azioni orientative degli ITS Academy.

Nell'anno scolastico in corso sono stati progettati e realizzati i seguenti Moduli di orientamento Formativo:

Attività	Descrizione	Data Inizio
Somministrazione questionario stili d'apprendimento	Somministrazione di un questionario finalizzato alla valutazione degli stili di apprendimento degli studenti e al potenziamento della consapevolezza personale e didattica.	Settembre – Ottobre 2025
Somministrazione questionario LOCUS OF CONTROL	Somministrazione di un questionario orientativo per l'analisi del locus of control e della percezione dell'autoefficacia negli studenti.	Marzo – Aprile 2026
Incontro informativo "ALMA" Scuola Internazionale di Cucina Italiana	Presentazione dei programmi professionalizzanti post diploma di ALMA nei settori cucina italiana, pasticceria, panificazione, sala/bar e sommelierie.	25 settembre 2025
ITS TE.LA incontra i diplomandi del Ferrari	Incontro orientativo sulle opportunità formative ITS per diplomati e diplomandi con focus sull'alta occupabilità e la formazione tecnica specialistica.	3 ottobre 2025
Borsa Mediterranea del Turismo Archeologico	Partecipazione alla BMTA di Paestum con approfondimenti su turismo archeologico, innovazione multimediale e workshop internazionali.	30 ottobre 2025
Info-Day Erasmus	Presentazione delle opportunità di mobilità internazionale e formazione transnazionale nell'ambito del programma Erasmus+.	15 dicembre 2025
ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Open day, peer tutoring, laboratori didattici, attività multidisciplinari e public speaking finalizzati all'orientamento scolastico.	12 dicembre 2025

ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Seconda giornata di orientamento curriculare con laboratori, service learning e attività di promozione dell'offerta formativa.	9 gennaio 2026
Incontro Futura-Orienta Università di Salerno	Presentazione dell'offerta formativa dell'Università di Salerno e orientamento universitario post diploma.	16 gennaio 2026
ORIENTAMENTO CURRICULARE I.I.S. E. Ferrari	Open day pomeridiano con peer tutoring, laboratori e attività di orientamento multidisciplinare.	23 gennaio 2026
Orientalife – “PNL School”	Laboratori sulla comunicazione verbale, paraverbale e non verbale per migliorare relazioni, autostima e autoefficacia.	5, 12 e 19 febbraio 2026
Incontro con TEDx Battipaglia	Dialogo con professionisti del territorio su esperienze formative e lavorative nel mondo della ristorazione e dello spettacolo.	5 febbraio 2026
Incontro con ISSR “San Matteo” Salerno	Attività di orientamento universitario con l'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Salerno.	12 marzo 2026
University Open Day Tecnoscuola	Presentazione delle opportunità formative offerte dalle università telematiche Pegaso, Mercatorum e San Raffaele Roma.	25 marzo 2026
Giornata Nazionale del Made in Italy 2026 – Convegno “La cucina italiana patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO”	<ul style="list-style-type: none"> <li>• il valore della cucina italiana quale espressione identitaria e culturale del Paese;</li> <li>• il recente riconoscimento della cucina italiana come patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO;</li> <li>• il ruolo della tradizione gastronomica nella costruzione del Made in Italy;</li> <li>• l'evoluzione della cucina italiana tra innovazione, sostenibilità e filiera produttiva, anche attraverso la valorizzazione dei Presidi Slow Food quali esempi concreti di tutela della biodiversità, salvaguardia delle produzioni tradizionali e promozione di modelli alimentari sostenibili;</li> <li>• l'importanza della sicurezza alimentare, con particolare riferimento ai sistemi di autocontrollo e alle procedure HACCP, quali strumenti fondamentali per garantire qualità, tracciabilità e tutela della salute del consumatore.</li> </ul>	16 aprile 2026
Convegno “Agricoltura, biodiversità e attività venatoria”	Approfondimento sul rapporto tra agricoltura, biodiversità, ecosistemi, attività venatoria e sostenibilità territoriale.	6 maggio 2026
Sicurezza sul lavoro – D.Lgs.	Studio e approfondimento della sicurezza negli ambienti	Dal 11

81/08	scolastici e lavorativi tramite piattaforma ministeriale.	maggio 2026
Attività su Piattaforma Unica – E-Portfolio	Attività dedicate al completamento dell'E-Portfolio, tracciamento competenze e realizzazione del Capolavoro dello studente.	12, 15, 18, 20 maggio 2026

## Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Educazione Civica

Il curricolo d'istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare involgente tutte le discipline del consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all'uopo pianificati e attuati durante l'anno scolastico

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Educazione Civica:

TITOLO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Celebrazione Giornata della Memoria	Visione di film dedicati al tema della Shoah e discussione.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Comunicare (comprendere e rappresentare)</li> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>- Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire e interpretare l'informazione Progettare</li> </ul>
I principi fondamentali della Costituzione Italiana La tutela del patrimonio e l'art. 9 Cost	I primi 12 articoli della Costituzione Italiana. Lettura e commento. Lettura, visione di filmati e discussione	
Bullismo e Cyberbullismo	Attività di formazione ed informazione Visione di filmati e test finale	
La costruzione della Repubblica e la repubblica parlamentare.	Lettura, visione di filmati e discussione.	
L'Europa	Lettura, visione di filmati e discussione. Riflessioni/discussioni sul tema.	
Incontro di sensibilizzazione: riflessione sulla giornata internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne	Normativa, riflessione e discussione	

**GRIGLIA CON INDICATORI DELLE COMPETENZE CHIAVE EUROPEE E DI  
CITTADINANZA E COSTITUZIONE PER L'INSEGNAMENTO DI EDUCAZIONE  
CIVICA**

Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli		
COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	Imparare ad imparare	Conoscenza di sé (limiti, capacità)	È pienamente consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	5		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e li sa gestire.	4		
			È consapevole delle proprie capacità e dei propri punti deboli e inizia a saperli gestire.	3		
			Riconosce generalmente le proprie risorse e capacità e inizia a saperle gestire.	2		
			Si avvia a identificare i propri punti di forza e di debolezza e cerca di gestirli.	1		
		Uso di strumenti informativi	Ricerca in modo autonomo e spontaneo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato, produttivo e autonomo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	5		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire, in modo appropriato e produttivo, i diversi supporti utilizzati e scelti.	4		
			Ricerca in modo autonomo fonti e informazioni. Sa gestire in modo appropriato i diversi supporti utilizzati e scelti.	3		
			Ricerca e utilizza in modo autonomo fonti e informazioni, gestendo i diversi supporti utilizzati.	2		
			Guidato/a ricerca e utilizza fonti e informazioni e riesce a gestire i supporti di base utilizzati.	1		
			Acquisizione di un metodo di studio e di lavoro	Metodo di studio personale, efficace, attivo e creativo, utilizzando in modo corretto e proficuo il tempo a disposizione	5	
		Metodo di studio personale, efficace e produttivo, utilizzando in modo corretto il tempo a disposizione		4		
		Metodo di studio autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione		3		
		Metodo di studio generalmente autonomo ed efficace, utilizzando in modo adeguato il tempo a disposizione		2		
		Metodo di studio ancora dispersivo, incerto, non sempre adeguato		1		
		Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
		COMPETENZA IMPRENDITORIALE	PROGETTARE	USO DELLE CONOSCENZE APPRESE PER REALIZZARE UN PRODOTTO.	Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese e approfondite per ideare e realizzare un prodotto.	5
					Utilizza in maniera completa le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	4
					Utilizza nel complesso le conoscenze apprese per pianificare e realizzare un prodotto.	3
Utilizza discretamente le conoscenze apprese per realizzare un prodotto.	2					
Utilizza parzialmente le conoscenze apprese per realizzare un semplice prodotto	1					
ORGANIZZAZIONE DEL MATERIALE	Organizza il materiale in modo razionale e originale			5		
	Organizza il materiale in modo corretto e razionale			4		

		PER REALIZZARE UN PRODOTTO	Organizza il materiale in modo appropriato	3			
			Si orienta nell' organizzare il materiale	2			
			Organizza il materiale in modo non sempre corretto	1			
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli			
COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE  COMUNICAZIONE MULTILINGUISTICA  COMPETENZA DIGITALE  COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONI CULTURALI	COMUNICARE COMPRENDERE E RAPPRESENTARE	COMPrensione E USO DEI LINGUAGGI DI VARIO GENERE	Comprende tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	5			
			Comprende nel complesso tutti i generi di messaggi e di diversa complessità trasmessi con diversi supporti.	4			
			Comprende diversi generi di messaggi e di una certa complessità trasmessi con vari supporti	3			
			Comprende nel complesso messaggi di molti generi trasmessi con diversi supporti diversi	2			
			Comprende semplici messaggi trasmessi con alcuni supporti	1			
		USO DEI LINGUAGGI DISCIPLINARI	Si esprime utilizzando in maniera sicura, corretta, appropriata e originale tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	5			
			Si esprime utilizzando in maniera corretta e appropriata i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	4			
			Si esprime utilizzando correttamente tutti i linguaggi disciplinari mediante supporti vari	3			
			Si esprime utilizzando abbastanza correttamente i linguaggi disciplinari mediante supporti vari.	2			
			Si esprime utilizzando in modo semplice ed essenziale i linguaggi disciplinari.	1			
			Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
			COMPETENZE IN MATERIE DI CITTADINANZA	<b>COLLABORARE E PARTECIPARE</b>	INTERAZIONE NEL GRUPPO.	Interagisce in modo collaborativo, partecipativo e costruttivo nel gruppo.	5
Interagisce in modo partecipativo e costruttivo nel gruppo	4						
Interagisce attivamente nel gruppo	3						
Interagisce in modo collaborativo nel gruppo.	2						
Ha difficoltà di collaborazione nel gruppo.	1						
DISPONIBILITÀ AL CONFRONTO	Gestisce in modo positivo la conflittualità e favorisce il confronto	5					
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è sempre disponibile al confronto	4					
	Gestisce in modo positivo la conflittualità ed è quasi sempre disponibile al confronto	3					
	Cerca di gestire in modo positivo la conflittualità	2					
	Non sempre riesce a gestire la conflittualità	1					
RISPETTO DEI DIRITTI ALTRUI	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e ruoli altrui.	5					
	Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	4					
	Conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui.	3					
	Generalmente rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui	2					

			Rispetta saltuariamente i diversi punti di vista e i ruoli altrui	1
	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	ASSolvere GLI OBBLIGHI SCOLASTICI	Assolve in modo attivo e responsabile gli obblighi scolastici	5
			Assolve in modo regolare e responsabile gli obblighi scolastici	4
			Assolve in modo regolare e abbastanza responsabile gli obblighi scolastici	3
			Assolve in modo regolare gli obblighi scolastici	2
			Assolve in modo discontinuo gli obblighi scolastici	1
		RISPETTO DELLE REGOLE	Rispetta in modo scrupoloso le regole	5
			Rispetta consapevolmente le regole	4
			Rispetta sempre le regole	3
			Rispetta generalmente le regole	2
			Rispetta saltuariamente le regole	1
Competenze chiave europee	Competenze di cittadinanza	Descrittori	Indicatori	Livelli
COMPETENZE IMPRENDITORIALI	INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI	INDIVIDUARE E RAPPRESENTARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI TRA FENOMENI, EVENTI E CONCETTI DIVERSI	Individua in modo preciso e ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto e creativo.	5
			Individua in modo ordinato i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto.	4
			Individua i collegamenti e le relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo corretto	3
			Individua i principali collegamenti e le fondamentali relazioni tra i fenomeni, gli eventi e i concetti appresi. Li rappresenta in modo adeguatamente corretto.	2
			Guidato/a individua i principali collegamenti tra fenomeni e concetti appresi. Ha difficoltà nella loro rappresentazione.	1
		INDIVIDUARE COLLEGAMENTI FRA LE VARIE AREE DISCIPLINARI	Opera autonomamente e in modo corretto e creativo collegamenti fra le diverse aree disciplinari, anche in relazione a problematiche complesse.	5
			Opera autonomamente e in modo sicuro e corretto collegamenti coerenti e completi fra le diverse aree disciplinari.	4
			Opera autonomamente e in modo corretto collegamenti coerenti fra le diverse aree disciplinari.	3
			Opera con una certa autonomia collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	2
			Guidato riesce ad operare semplici collegamenti fra le diverse aree disciplinari.	1

# LE COMPETENZE

Gli obiettivi formativi e didattici sono stati finalizzati alla crescita culturale e sociale degli allievi ed a far acquisire agli stessi la capacità di cogliere, fare proprie, elaborare ed applicare le conoscenze apprese durante il corso di studi alla fine del quale dovranno avere:

## COMPETENZE CHIAVE DELLA CITTADINANZA

- ✚ Imparare ad imparare
- ✚ Progettare
- ✚ Comunicare
- ✚ Collaborare e partecipare
- ✚ Agire in modo autonomo e responsabile
- ✚ Risolvere problemi
- ✚ Individuare collegamenti e relazioni
- ✚ Acquisire ed interpretare informazioni

### **Competenze chiave per l'apprendimento permanente (Raccomandazione del Consiglio del 22.05.2018):**

- competenza alfabetica funzionale;
- competenza multilinguistica;
- competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria;
- competenza digitale;
- competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- competenza in materia di cittadinanza;
- competenza imprenditoriale;
- competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli alunni hanno acquisito tali competenze attraverso conoscenze e abilità, riconducibili ai seguenti quattro assi culturali:

#### **1. *Asse dei linguaggi***

Padronanza della lingua italiana per gestire la comunicazione, comprendere e interpretare testi di vario tipo e produrli. Capacità di esprimersi sufficientemente in lingua inglese e francese.

#### **2. *Asse matematico***

Utilizzare tecniche e procedure di calcolo specifici della disciplina.

### 3. *Asse scientifico-tecnologico*

Saper osservare e comprendere le relazioni tra mondo umano e mondo naturale.

### 4. *Asse storico-sociale*

Percepire gli eventi storici a livello locale, nazionale, europeo e mondiale, cogliendone le connessioni con i fenomeni sociali ed economici.

## Le competenze-chiave trasversali conseguite sono:

Ambito di riferimento	Competenze chiave	Capacità conseguite a fine dell'obbligo
<b>Costruzione di sé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Imparare ad imparare</li> <li>- Progettare</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Organizzare, gestire il proprio apprendimento</li> <li>- Utilizzare il proprio metodo di studio e di lavoro</li> <li>- Elaborare e realizzare attività seguendo la logica della progettazione</li> </ul>
<b>Relazione con gli altri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comunicare</li> <li>- Collaborare/partecipare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere e rappresentare testi diversi e formularli con l'uso di linguaggi specifici</li> <li>- Lavorare e interagire con gli altri</li> <li>- Comportarsi in modo adeguato ai diversi contesti sociali</li> <li>- Fare scelte in rapporto alle iniziative ed alle regole della comunità sociale.</li> </ul>
<b>Rapporto con la realtà naturale e sociale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Risolvere problemi</li> <li>- Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>- Acquisire/interpretare l'informazione ricevuta</li> </ul>	<p>Sono capaci di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendere, interpretare gli eventi della realtà circostante</li> <li>- Costruire conoscenze significative</li> <li>- Rielaborare criticamente fatti</li> </ul>

		ed avvenimenti
--	--	----------------

**OBIETTIVI TRASVERSALI CONSEGUITI**

<b><i>Formativi</i></b>	<p>Gli alunni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno trasferire nella vita personale e professionale i valori già acquisiti della solidarietà, della tolleranza e dell’impegno civile.</li> <li>▪ Conoscono e reinterpretono i problemi sociali.</li> <li>▪ Sono rispettosi e accettano la diversità culturale, etnica, religiosa e fisica come arricchimento personale.</li> <li>▪ Sanno scegliere un percorso di vita e di lavoro, e sono in grado di cogliere le opportunità esistenti a livello locale, nazionale ed europea .</li> <li>▪ Sanno valorizzare le esperienze acquisite durante il corso di studi, di vita sociale, culturale e lavorativa.</li> <li>▪ Hanno coscienza di come l’azienda alberghiera richieda personale qualificato.</li> <li>▪ Possiedono il concetto di legalità intesa come rispetto delle regole da parte di tutti e come trasparenza dell’operato della scuola.</li> </ul>
<b><i>Metacognitivi</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno potenziato la fiducia in se stessi.</li> <li>▪ Hanno sviluppato il senso di responsabilità. Hanno consapevolezza delle proprie abilità ed attitudini.</li> <li>▪ Sanno fare scelte consapevoli e responsabili al fine di valorizzare le proprie aspirazioni</li> </ul>
<b><i>Cognitivi</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hanno acquisito le conoscenze fondamentali specifiche nell’ambito delle singole discipline di studio.</li> <li>▪ Hanno potenziato la capacità di stabilire relazioni logiche, e sanno osservare, analizzare, sintetizzare, dedurre, organizzare e rielaborare.</li> <li>▪ Hanno la capacità di orientarsi nel tempo e nello spazio.</li> <li>▪ Sanno individuare dei percorsi logici per la risoluzione di un problema, utilizzando conoscenze acquisite e gli strumenti a disposizione.</li> <li>▪ Sanno globalmente valutare il proprio operato.</li> <li>▪ Riconoscono lo stage aziendale come esperienza importante del proprio percorso didattico.</li> <li>▪ Sanno utilizzare ed applicare semplici procedure al fine di sostenere le prove specifiche dell’esame di stato.</li> </ul>
<b><i>Metodo di lavoro</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sanno usare gli strumenti di lavoro disponibili e riescono ad organizzarne le fasi e i tempi.</li> <li>▪ Prendere appunti, schematizzare ed individuare percorsi di studio</li> <li>▪ Fare semplici collegamenti interdisciplinari.</li> <li>▪ Collaborano positivamente all’interno di un gruppo di studio-lavoro</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Sono in grado di gestire il lavoro all'interno dei laboratori scolastici ed esterni.</li> </ul>		
	<i>Conoscenze</i>	<i>Competenze</i>	<i>Capacità</i>
<i>Disciplinari</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contenuti, principi, teorie, nuclei concettuali, regole, procedure;</li> <li>• Linguaggi specifici coordinate storico-culturali.</li> <li>• Linee essenziali delle lingue: inglese e francese</li> <li>• Elementi teorici e pratici in ambito professionale</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esporre i contenuti essenziali delle diverse discipline.</li> <li>• Utilizzare la terminologia specifica delle varie discipline.</li> <li>• Applicare procedure e formule.</li> <li>• Produrre testi scritti di tipologia diversa.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere un testo letterario, giuridico, economico ed individuarne gli elementi costitutivi.</li> <li>• Interpretare e sintetizzare un testo letterario, giuridico, economico.</li> <li>• Rielaborare gli argomenti oggetto di studio.</li> <li>• Fare collegamenti interdisciplinari.</li> <li>• Comprendere gli elementi logico-matematici.</li> <li>• Progettare e operare nell'ambito della Ristorazione.</li> </ul>

### **OBIETTIVI MINIMI CONSEGUITI**

- Mostrano un comportamento coerente al proprio ruolo
- Conoscono i contenuti essenziali delle discipline
- Producono vari tipi di testi, semplici nel contenuto e nel complesso corretti nella forma
- Usano un'accettabile terminologia specifica

- Sanno raccogliere e schematizzare una serie di dati
- Sanno applicare procedure essenziali per la soluzione di un problema utilizzando le conoscenze acquisite
- Sanno rielaborare in modo semplice ma efficace le conoscenze effettuando collegamenti interdisciplinari

- **METODOLOGIA**

- Lezioni frontali
- Didattica a distanza (attività sincrone e asincrone)
- Insegnamento individualizzato
- Problem-solving
- Ricerca-azione
- Correzione alla lavagna dei compiti assegnati
- Riferimenti interdisciplinari
- Esercitazioni in classe e in laboratorio
- Lavoro di gruppo.

- **STRUMENTI**

- Libri di testo
- Personal computer
- Quaderni di appunti
- Materiali condivisi dal docente
- Vocabolari
- Audiovisivi
- Computer
- Fotocopie
- Internet.

- **SPAZI**

- Aula,
- Aula magna,
- Laboratori
- Palestra
- Auditorium.

## **VERIFICHE**

Il Collegio dei Docenti ha fissato la divisione dell'anno scolastico in Quadrimestri.

Per le materie con prove scritte il Collegio ha stabilito che il numero delle verifiche scritte non sia inferiore a due ed almeno due le verifiche orali.

Le verifiche sono state costanti e sistematiche, rivolte anche ad identificare situazioni da recuperare, rinforzare e migliorare. Oltre alle prove soggettive di tipo tradizionale (tema, le nuove forme di scrittura, esercizi, problemi, interrogazioni), sono state effettuate anche verifiche di tipo innovativo (prove oggettive, questionari, produzione scritta, test strutturati e semi-strutturati ecc.) in tutte le discipline.

Strumenti di **verifica** formativa in itinere:

-esercitazioni, laboratori, recupero e/o potenziamento; mappa concettuale esemplificativa, riepilogo ed esercitazioni.

Al termine del primo quadrimestre, si è svolta la pausa didattica per il recupero e il potenziamento delle competenze.

## CRITERI DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA

La valutazione si è avvalsa delle verifiche “in itinere” che hanno consentito ad ogni allievo di conoscere il proprio processo di maturazione e di pervenire all’autovalutazione, e al docente di ricalibrare la programmazione didattica.

Tale valutazione ha sempre tenuto in primo piano il discente e la globalità del suo mondo affettivo.

Sono stati considerati i seguenti criteri di valutazione:

1. conoscenza delle tematiche
2. proprietà adeguata di linguaggio
3. assiduità della frequenza
4. interesse nelle discussioni delle problematiche
5. partecipazione attiva, impegno e profitto
6. attitudini dimostrate nelle attività aziendali e di laboratorio
7. progressi rispetto alla situazione iniziale ed esiti delle verifiche.

I criteri di misurazione sono stati espressi in decimi e per essi si fa riferimento a quanto definito nelle griglie di valutazione delineate nel P.T.O.F., di cui è allegata copia nel presente documento.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE DIDATTICA IN PRESENZA in DECIMI

Competenze	Capacità	Conoscenze	Voto in decimi
Affronta autonomamente anche compiti complessi, applicando le conoscenze in modo corretto, organico e creativo	Comunica in modo proprio, efficace ed articolato; è autonomo ed organizzato; collega conoscenze attinte da ambiti pluridisciplinari; analizza in modo critico con un certo rigore; documenta il proprio lavoro; cerca soluzioni adeguate per situazioni nuove	Complete, con approfondimenti autonomi	9-10
Affronta compiti anche Complessi in modo corretto	Comunica in maniera chiara ed appropriata; ha una propria autonomia di lavoro; analizza in modo complessivamente corretto e compie alcuni collegamenti, arrivando a rielaborare in modo abbastanza autonomo	Sostanzialmente complete	8
Esegue correttamente Compiti semplici; affronta compiti più complessi con lievi incertezze	Comunica in modo adeguato, anche se semplice; non ha piena autonomia, ma è un diligente ed affidabile esecutore; coglie gli aspetti fondamentali, ma incontra difficoltà nei collegamenti interdisciplinari.	Conosce gli Elementi essenziali, fondamentali	7
Esegue semplici Compiti senza errori sostanziali; affronta compiti più Complessi nonostante qualche incertezza	Comunica in modo semplice, con sufficiente chiarezza e correttezza; coglie gli aspetti fondamentali, ma le sue analisi sono lacunose; individua gli elementi essenziali del programma	Complessivamente accettabili; ha ancora lacune, ma non /o profonde	6

Applica le conoscenze minime, senza commettere gravi errori, ma talvolta con imprecisione, arriva ad applicare le conoscenze minime	Riferisce in modo frammentario e generico; ha difficoltà a cogliere i nessi logici e quindi ha difficoltà ad analizzare temi, questioni e problemi.	Incerte ed incomplete	<b>5</b>
Solo se guidato arriva ad applicare le conoscenze minime; commette gravi errori anche nell'eseguire semplici esercizi	Comunica in modo stentato e improprio; ha difficoltà a cogliere i concetti e le relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Frammentarie e lacunose	<b>4</b>
Anche se guidato commette gravissimi errori nell'esecuzione di esercizi semplici	Comunica decisamente in modo stentato e improprio e non riesce a cogliere concetti e relazioni essenziali che legano tra loro i fatti più elementari	Gravemente lacunose	<b>3</b>

## **OBIETTIVI CONSEGUITI**

A conclusione dell'anno scolastico, confrontando le prestazioni dei singoli discenti con la situazione iniziale, si può affermare che i risultati conseguiti siano nel complesso positivi, seppur con le dovute eccezioni.

Gli obiettivi didattico-operativi prefissati sono stati raggiunti in maggiore o minore misura ovviamente in relazione alla situazione di partenza, ai ritmi personali di apprendimento e alle capacità di ciascuno.

Le **conoscenze** acquisite sono da considerarsi globalmente accettabili.

Quanto alle **competenze**, una parte degli studenti, riesce nella risoluzione di problemi semplici e opportunamente guidata individua la soluzione a problematiche più articolate.

Le **capacità** acquisite si evidenziano soprattutto sul piano pratico e tecnico-laboratoriale.

## GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA A** (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Rispetto dei vincoli posti dalla consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
Capacità di comprendere il testo nel senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
Interpretazione corretta e articolata del testo	Presente	Nel complesso presente	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA B** (Analisi e produzione di un testo argomentativo)

Alunno			Classe		
<b>INDICATORI GENERALI</b>		<b>DESCRITTORI (MAX 60 pt)</b>			
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
<b>INDICATORI SPECIFICI</b>		<b>DESCRITTORI (MAX 40 pt)</b>			
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionato adoperando connettivi pertinenti	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA		/40			
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO TIPOLOGIA C** (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Alunno		Classe	
--------	--	--------	--

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI (MAX 60 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Efficaci e puntuali	Nel complesso efficaci e puntuali	Parzialmente efficaci e poco puntuali	Confuse ed impuntuali	Del tutto confuse Ed impuntuali
Coesione e coerenza testuale	Complete	Adeguate	Parziali	Scarse	Assenti
Ricchezza e padronanza lessicale	Presente e completa	Adeguate	Poco presente e parziale	Scarse	Assenti
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Completa; Presente	Adeguate (con imprecisioni e alcuni errori non gravi); Complessivamente e presente	Parziale (con imprecisioni e alcuni errori gravi); Parziale	Scarsa (con imprecisioni e molti errori gravi)	Assente
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Presenti	Adeguate	Parzialmente presenti	Scarse	Assenti
Espressione di giudizi critici e valutazione personale	Presenti e corrette	Nel complesso presenti e corrette	Parzialmente Presenti e/o parzialmente corrette	Scarse E/o scorrette	Assenti
PUNTEGGIO PARTE GENERALE			/60		
INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI (MAX 40 pt)				
	10-9	8-7	6-5	4-3	2-0
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale suddivisione in paragrafi	Completo	Adeguate	Parziale/ Incompleto	Scarso	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
	15-13	10-12	9-7	6-4	3-0
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Completa	Adeguate	Parziale	Scarsa	Assente
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA			/40		
PUNTEGGIO TOTALE		/100		/20	

NB. Il punteggio totale in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

## SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

### ● Diritto e Tecniche Amministrative – Laboratorio Accoglienza Turistica

In data 07/05/25 il C.d.c. ha unanimemente deliberato che non saranno somministrate alla classe simulazioni della seconda prova scritta in quanto, per tutta la durata dell'a.s., ed in particolare a partire dal secondo quadrimestre, le verifiche scritte per le materie coinvolte sono state già realizzate sotto forma di simulazione della seconda prova scritta.

#### INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PROVA

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

➤ sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022);  
➤ si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

➤ Le prove dovranno vertere:  
▪ sulle competenze in uscita e non su discipline  
▪ sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze

Struttura dei nuovi Quadri di riferimento:

I nuclei tematici non sono stati più articolati intorno alle «discipline caratterizzanti», ma si riferiscono alle competenze di uscita che caratterizzano l'indirizzo. Essi contengono:

- l'indicazione dell'indirizzo di riferimento
- la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame
- i «nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» e gli «obiettivi della prova»
- la griglia di valutazione

#### Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

##### TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

##### TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

##### TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

**TIPOLOGIA D**

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

## Griglia di valutazione per l'attribuzione dei punteggi

<b>Indicatore</b> <i>(correlato agli obiettivi della prova)</i>	<b>Punteggio massimo</b>
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

## SIMULAZIONE COLLOQUIO ORALE

La simulazione del colloquio orale è stata fissata dal C.d.c. tenutosi in data 06/05/26 ai giorni 26/05/26 e 29/05/2026, dunque all'atto della compilazione di codesto documento non si è ancora svolta; si indicano quindi di seguito solo le materie coinvolte.

Discipline coinvolte:

- Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva;
- Laboratorio di accoglienza turistica;
- Lingua e cultura inglese;
- Lingua e letteratura italiana;

<i>Tipologia</i>	<i>Data</i>
<b>COLLOQUIO ORALE</b>	
	<b>Discipline coinvolte, materiali utilizzati</b>
Breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della Studentessa e dello Studente. Domande e approfondimenti sulle quattro discipline coinvolte	
Esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato	
Competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe	

**ALLEGATO A GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE**

**CANDIDATO/A** \_\_\_\_\_

**CLASSE** \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3– 3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4- 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3– 3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso	4 – 4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3– 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto	0,50-1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità	1,50-2,50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3– 3,50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 – 4,50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

## VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELL'ELABORATO CRITICO

L'art. 3, comma 1, lettera a), punto iv dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026, prevede che, nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, comma 2, lettera d), secondo periodo del d.lgs. 62/2017, il consiglio di classe assegni un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato è effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali ulteriori indicazioni, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, sono comunicate al candidato entro il giorno successivo allo scrutinio tramite l'area riservata del registro elettronico.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				

## CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

A partire dal terzo anno e negli anni successivi, in sede di valutazione finale e solo nei casi di ammissione alla classe successiva, all'alunno è attribuito un punteggio che sarà sommato per la formazione del voto finale all'esame di stato conclusivo del corso di studi quinquennale. Il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, attribuisce il credito scolastico sulla base della tabella di cui all'allegato A al d.lgs. 62/2017, nonché delle indicazioni fornite nell'articolo 11 dell'**Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2026**, relativa all'esame di maturità per l'a.s. 2025/2026.

Tabella A Allegata al D. Lgs. 62/2017

MEDIA DEI VOTI	CREDITO DA ATTRIBUIRE (PUNTI)		
	I ANNO (3 CLASSE)	II ANNO (4 CLASSE)	III ANNO (5 CLASSE)
$6 < M$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

## **CRITERI E PARAMETRI VALUTATIVI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO MASSIMO**

Il Collegio dei docenti adotta i seguenti criteri per l'attribuzione del punteggio massimo attribuibile all'interno della fascia di credito definita dalla **media M** dei voti:

- 1. MEDIA M DEI VOTI** (si conteggiano anche i decimali della media).
- 2. ASSIDUITÀ DELLA FREQUENZA.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
  - a. Oltre 40 assenze (4 ritardi equivalgono a 1 assenza) → **punti 0;**
  - b. 26-40 assenze → **punti 0,10;**
  - c. 16-25 assenze → **punti 0,20;**
  - d. 0-15 assenze → **punti 0,30;**
- 3. PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
- 4. ATTIVITÀ COMPLEMENTARI E INTEGRATIVE.** Sino a un massimo di punti 0,30 con la seguente specificazione:
  - a. Punti 0,10 per ogni attività della durata minima di 15 ore;
  - b. Punti 0,20 per ogni attività della durata minima di 30 ore;
  - c. Punti 0,30 per attività della durata di 50 o più ore.
- 5. RELIGIONE O ATTIVITÀ SOSTITUTIVA.** Sino a un massimo di punti 0,30 (in funzione del giudizio di valutazione).
  - a. Punti 0,10 per giudizio di valutazione: sufficiente;
  - b. Punti 0,20 per giudizio di valutazione: buono;
  - c. Punti 0,30 per giudizio di valutazione: ottimo.

Determinata la somma di tali punteggi si procederà ad arrotondare per eccesso qualora tale somma risulti uguale o superiore a 0,50 e per difetto qualora tale somma risulti inferiore a 0,50.

Nel caso di ammissione alla classe successiva deliberata dal Consiglio di Classe, in presenza di insufficienze non gravi, comunicate alla famiglia le motivazioni delle decisioni assunte, si attribuisce di norma il punteggio minimo previsto dalla fascia di appartenenza.

## APPENDICE 1: SCHEDE DELLE SINGOLE MATERIE

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Caterina Vivo		Disciplina: <b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 132
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>Conoscenze:</b>		
	Conoscenza delle principali correnti letterarie, della poetica di alcuni autori della letteratura italiana dell'Ottocento e del Novecento.		
	Conoscenza del contesto storico e culturale relativo agli autori e alle opere analizzate.		
	Conoscenza di alcune tecniche compositive per la produzione di testi di diverse tipologie.		
<b>Competenze:</b>			
Individuare ed utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.			
Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete			
Analizzare e interpretare testi scritti di vario tipo			
Produrre testi di vario tipo			
Riconoscere le linee fondamentali della storia letteraria ed artistica nazionale anche con riferimento all'evoluzione sociale, scientifica e tecnologica			
<b>Capacità:</b>			
Saper contestualizzare i testi letterari in ambito storico e culturale			
Saper confrontare i testi di uno stesso autore o di autori diversi			
Collocare i testi nel contesto storico letterario di riferimento.			
Sapersi orientare nel processo di sviluppo della civiltà artistico-letteraria italiana in relazione alle condizioni sociali, cultural-			
Saper realizzare testi di varia tipologia, rispettando le fondamentali caratteristiche del genere			

Contenuti svolti	<p><b>Curricolari:</b></p> <p><b>I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento: Positivismo, Realismo, Naturalismo, Verismo e Decadentismo.</b></p> <p><b>Giovanni Verga:</b> vita, opere, pensiero.</p> <p>La produzione verista: novelle e romanzi.</p> <p><b>Simbolismo ed estetismo</b></p> <p><b>Oscar Wilde</b> "Il ritratto di Dorian Gray"</p> <p><b>La poesia moderna in Europa: Baudelaire e i poeti maledetti.</b></p> <p><b>Gabriele D'Annunzio:</b> la vita come opera d'arte.</p> <p>La produzione in versi e in prosa: dall'estetismo al superomismo; liriche e brani scelti.</p> <p><b>Giovanni Pascoli:</b> la vita e le opere, la poetica.</p> <p>La produzione in versi e in prosa: liriche e brani scelti.</p> <p><b>Storia, politica e società nella prima metà del Novecento.</b></p> <p><b>La cultura nell'età delle avanguardie.</b></p> <p><b>La poesia delle avanguardie e il Futurismo</b></p> <p>S. Corazzini, G. Gozzano, A. Palazzeschi : liriche scelte.</p> <p>F. T. Marinetti e il Manifesto del futurismo</p> <p><b>Il romanzo della crisi: Kafka - Joyce - Pirandello - Svevo</b></p> <p><b>Luigi Pirandello:</b> la vita e le opere, la poetica.</p> <p>L'umorismo: il contrasto tra forma e vita.</p> <p>La produzione artistico-letteraria - novelle, romanzi, teatro: brani scelti.</p> <p><b>Italo Svevo,</b> la vita, le opere, il pensiero e la poetica; i romanzi: brani scelti.</p> <p><b>Giuseppe Ungaretti:</b> il contesto storico-culturale, la vita, il pensiero, le opere; liriche scelte.</p> <p><b>Salvatore Quasimodo,</b> vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p> <p><b>Umberto Saba,</b> vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p> <p><b>Eugenio Montale,</b> vita, opere, pensiero; liriche scelte.</p>
Progettualità integrata	<p><b>extracurricolare:</b> gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate</p>

Metodologie adottate	<p><b>Metodi:</b></p> <p>Lezione frontale e dialogata, spiegazione di testi antologici presi in esame, letture guidate.</p> <p>Costruzione di mappe e schemi.</p> <p>Durante i periodi di DAD o DDI sono stati utilizzati i seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argo-Did Up per condivisione materiali ed esercitazioni;</li> <li>- Google Classroom per classi virtuali;</li> <li>- Google Meet per lezioni online sincrone.</li> </ul>
	<p><b>Strumenti:</b></p> <p>libro di testo: R. Bruscaagli – G. Tellini, Il palazzo di Atlante Le meraviglie della letteratura 3 A Dall'Italia unita al primo Novecento, G. D'Anna Messina Firenze. Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p> <p>Condivisione di link, video, immagini e materiali didattici.</p>
Risultati	<p><b>Tipologia delle Verifiche:</b></p> <p>Interrogazione, verifiche scritte, esercitazioni scritte svolte a casa.</p>
	<p><b>Numero</b></p> <p>Verifiche scritte: QUATTRO</p> <p>Verifiche ORALI: Cinque/SEI</p>


Scheda per singola materia	Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Caterina Vivo	Disciplina: STORIA	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 2
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 66
	complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>Conoscenze:</b> Conoscenza di avvenimenti, processi, cronologie della fine dell'Ottocento e del Novecento.	
	<b>Competenze:</b> Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche economiche sociali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo	
	<b>Capacità:</b> Saper collocare fatti ed eventi storici nello spazio e nel tempo Saper analizzare ed utilizzare fonti storiche di vario tipo Saper utilizzare in modo appropriato il lessico specifico della storia Saper operare confronti e comparazioni tra fatti ed eventi	

Contenuti svolti	<p><b>Curricolari:</b></p> <p><b>L'EUROPA DEI NAZIONALISMI</b></p> <p>L'Italia industrializzata e imperialista</p> <p>L'Europa verso la guerra</p> <p>La Prima guerra mondiale</p> <p>Una pace instabile</p> <p><b>L'EUROPA DEI TOTALITARISMI</b></p> <p>La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin</p> <p>Mussolini, inventore del fascismo</p> <p>1929: la prima crisi globale</p> <p>Il nazismo</p> <p><b>IL CROLLO DELL'EUROPA</b></p> <p>La Seconda guerra mondiale</p> <p>La "guerra parallela" dell'Italia, le 4 giornate di Napoli, lo sbarco di Salerno</p> <p>Il quadro internazionale del dopoguerra</p> <p><b>IL MONDO DIVISO IN DUE BLOCCHI E L'EPOCA MULTIPOLARE</b></p> <p>La "guerra fredda"</p> <p>La decolonizzazione</p> <p>Il crollo del comunismo</p> <p>L'Italia repubblicana</p>
Progettualità integrata	<p><b>extracurricolare:</b> gli alunni della classe hanno svolto tutte le attività programmate.</p>
Metodologie adottate	<p><b>Metodi:</b></p> <p>Lezione frontale e dialogata, letture guidate dei documenti.</p> <p>Costruzione di mappe e schemi.</p>

	<p><b>Strumenti:</b></p> <p>Libri di testo: G. Borgognone D. Carpanetto Abitare la Storia 3 Unità di Apprendimento Il Novecento e il mondo attuale Pearson Edizioni scolastiche Bruno Mondadori</p> <p>Fotocopie e materiale didattico fornito dalla docente.</p> <p>Durante i periodi di DAD o DDI sono stati utilizzati i seguenti strumenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Argo-Did Up per condivisione materiali ed esercitazioni;</li> <li>- Google Classroom per classi virtuali;</li> <li>- Google Meet, per lezioni online sincrone.</li> </ul>
Risultati	<p><b>Tipologia delle Verifiche:</b></p> <p>Interrogazione, prove semi strutturate (vero/falso, scelta multipla, completamenti, collegamenti, risposte aperte.)</p>
	<p><b>Numero:</b></p> <p>Verifiche orali: 5/6</p> <p>(Per l'attribuzione del voto orale sono state utilizzate anche prove scritte di carattere strutturato o semi strutturato).</p> <p>Alcuni alunni hanno seguito con interesse le lezioni partecipando attivamente al dialogo educativo e hanno raggiunto gli obiettivi e le competenze disciplinari, sebbene con livelli diversi. Il profitto generale della classe risulta soddisfacente anche se alcuni allievi non hanno raggiunto gli obiettivi disciplinari specifici.</p>
Firma del Docente	Caterina Vivo

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente		Disciplina: <b>LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA</b>	
<b>CARMEN OLIVA</b>		<b>Settore Accoglienza Turistica</b>	
Numero di ore settimanali di lezione		N. 5	
Numero di ore annuali previste	curricolari	N. 165	
	complementari ed integrative	N.	
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• organizzazione delle strutture turistico-ricettive;</li> <li>• funzioni del front office e del back office;</li> <li>• tecniche e procedure di gestione dell'intero ciclo cliente;</li> <li>• utilizzo dei principali software gestionali turistici;</li> <li>• strumenti di comunicazione professionale;</li> <li>• tecniche di marketing e promozione turistica;</li> <li>• caratteristiche del territorio e delle risorse turistiche;</li> <li>• organizzazione e funzioni delle agenzie di viaggio e dei tour operator;</li> <li>• principali servizi turistici offerti da agenzie e tour operator.</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gestire le attività di accoglienza e assistenza al cliente;</li> <li>• utilizzare il linguaggio tecnico-professionale del settore;</li> <li>• utilizzare strumenti digitali e software professionali;</li> <li>• collaborare nell'organizzazione dei servizi turistici;</li> <li>• affrontare situazioni problematiche e gestire reclami;</li> <li>• promuovere servizi e prodotti turistici;</li> <li>• lavorare in gruppo rispettando ruoli e responsabilità;</li> <li>• applicare norme di sicurezza, qualità e tutela della privacy</li> <li>• collaborare alla vendita e promozione di pacchetti turistici;</li> <li>• fornire informazioni relative a itinerari, trasporti e servizi turistici.</li> </ul>		
	<b>CAPACITÀ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• accogliere e assistere il cliente con modalità professionali adeguate e gestire le operazioni di front office e back office;</li> <li>• effettuare procedure di prenotazione, check-in e check-out;</li> <li>• compilare correttamente modulistica e utilizzare strumenti informatici di settore;</li> <li>• comunicare efficacemente con il cliente in presenza, telefonicamente e tramite e-mail;</li> <li>• reperire e fornire informazioni turistiche relative al territorio e ai servizi;</li> <li>• applicare tecniche di customer care e fidelizzazione della clientela;</li> <li>• collaborare con il gruppo di lavoro nelle attività laboratoriali;</li> <li>• utilizzare il linguaggio tecnico-professionale del settore turistico.</li> <li>• predisporre semplici itinerari e proposte di viaggio;</li> <li><input type="checkbox"/> supportare attività di prenotazione e vendita di servizi turistici collegati ad agenzie di viaggio e tour operator.</li> </ul>		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <b>UDA 1 – IL MARKETING</b>		

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- marketing e turismo</li> <li>- il marketing strategico</li> <li>- il marketing operativo</li> <li>- il web marketing</li> <li>- il marketing turistico</li> <li>- il marketing territoriale</li> </ul> <p><b>UDA 2 – LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dal prodotto all’esperienza turistica</li> <li>- yield e revenue management</li> <li>- il pricing alberghiero</li> <li>- la qualità in albergo</li> </ul> <p><b>UDA 3 – IL PACCHETTO TURISTICO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruolo ed evoluzione dei tour operator</li> <li>- i contratti delle imprese di viaggi</li> <li>- processo di sviluppo di un pacchetto turistico</li> <li>- i pacchetti turistici: pratica operativi.</li> </ul> <p><b>LIBRO DI TESTO (CONSIGLIATO) :</b> Prospero Conte, Luca Milano, Vincenzo Salemmè  <b>“Laboratorio di accoglienza turistica”</b> –  volume per il quinto anno</p>
Progettualità integrata	<p><b>Extracurriculare:</b></p> <p>Nel corso dell’anno scolastico gli alunni, oltre alle UDA programmate, hanno partecipato a numerosi eventi, manifestazioni e iniziative promosse dall’istituto, sia in ambito scolastico sia sul territorio, mostrando interesse, partecipazione e adeguate capacità relazionali e organizzative.</p> <p>Le attività didattiche sono state integrate con numerose esercitazioni pratiche, tra cui:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• simulazioni professionali;</li> <li>• attività di role playing;</li> <li>• gestione e analisi di casi pratici;</li> <li>• attività laboratoriali individuali e di gruppo.</li> </ul> <p>Tali esperienze hanno contribuito al consolidamento delle competenze professionali, comunicative e operative proprie del settore dell’accoglienza turistica.</p>
	<p><b>METODI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezione frontale e partecipata</li> </ul>

METODOLOGIE ADOTTATE	<ul style="list-style-type: none"><li>• Didattica laboratoriale</li><li>• Cooperative learning</li><li>• Problem solving</li><li>• Simulazioni operative</li><li>• Studio di casi</li><li>• Discussione guidata</li><li>• Attività multimediali</li></ul> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Laboratorio informatico</li><li>• Computer e LIM</li><li>• Internet e piattaforme digitali</li><li>• Manuali e dispense</li><li>• Modulistica professionale</li></ul>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Verifiche orali</li><li>• Prove pratiche di laboratorio</li><li>• Esercitazioni individuali e di gruppo</li><li>• Simulazioni professionali</li><li>• Questionari e test</li></ul> <p><b>NUMERO</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>– VERIFICHE SCRITTE:</li><li>– VERIFICHE ORALI/PRATICHE: 3</li></ul> <hr/>
Firma del Docente	

Docente: Conte Emma		Disciplina: <b>LINGUA E CIVILTÀ INGLESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendere, con un sufficiente grado di autonomia, brevi testi scritti su argomenti noti di studio, cogliendone le idee principali ed elementi in dettaglio.</li> <li>• Riferire su argomenti noti di studio ed interagire in situazioni legate al settore di indirizzo, con una sufficiente competenza grammaticale e lessicale ed una pronuncia ed intonazione accettabili.</li> <li>• Produrre brevi testi scritti, sufficientemente coerenti e coesi, su tematiche note e/o legate all'ambito di studio, utilizzando la terminologia specifica ed applicando le varianti grammaticali.</li> <li>• Grammatica riferita al livello B1/B2 del European Qualification Framework</li> <li>• Modalità di consultazione di dizionari specialistici bilingue con riferimento al settore di indirizzo. Lessico specialistico di settore.</li> <li>• Modalità di descrizione dei processi tecnologici, processi produttivi di settore e modalità di rappresentazione in forme diverse.</li> <li>• Tipologie di interlocazione in situazioni professionali. Repertori di espressioni usuali nei settori di interesse.</li> </ul>		
	<b>COMPETENZE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reading (LEGGERE) comprendere le informazioni di testi articolati di tipo informativo, descrittivo e narrativo su argomenti di vario interesse quotidiano, personale e di attualità anche riferiti agli interessi specifici di indirizzo di studi</li> <li>• Listening (ASCOLTARE) comprendere gran parte delle informazioni di un discorso in lingua straniera in ambito personale quotidiano e di attualità e professionale anche attraverso i media</li> <li>• Speaking (PARLARE) interagire in situazioni comunicative di tipo quotidiano, personale e professionale a livello formale e informale, esporre su argomenti noti anche di indirizzo, narrare e descrivere esperienze fornendo opinioni personali</li> <li>• Writing (SCRIVERE) produrre brevi testi scritti (relazioni, lettere o email) su argomenti di tipo personale, quotidiano e di indirizzo di studi livello B1/B2 EQF</li> </ul>		

	<p><b>CAPACITÀ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzare le funzioni linguistico- comunicative riferite al livello B1/B2 del quadro comune di riferimento europeo delle lingue EQF</li> <li>• Comprendere e commentare testi scritti e orali rappresentativi del settore di indirizzo in prospettiva interculturale</li> <li>• Produrre testi scritti e orali di varia tipologia e complessità su tematiche riguardanti la sfera personale culturale e professionale utilizzando anche strumenti multimediali</li> <li>• Produrre testi orali e scritti finalizzati alla comunicazione professionale</li> <li>• Comprendere e descrivere i processi di produzione e le tecnologie relative al settore di indirizzo .</li> <li>• Seguire conversazioni e discussione a carattere tecnico-scientifico e professionale</li> <li>• Leggere, interpretare manuali, opuscoli, note informative di procedure, di descrizioni e di modalità d’uso.</li> <li>• Elaborare relazioni su temi di interesse tecnico-scientifico e professionale.</li> </ul>
<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b></p> <p>Module 1: Linguistic and Grammar Revision</p> <p>English Grammar Revision: Review of fundamental structures.</p> <p>Focus on <i>some/any</i>, <i>Past Simple</i>, and <i>Present Perfect</i>.</p> <p>Reviewing Mistakes: Analysis and correction of common errors in written tests.</p> <p>Module 2: Culture, History, and Citizenship</p> <p>English Speaking Countries: In-depth study of Anglophone nations.</p> <p>Module 3: Tourism and Hospitality</p> <p>Conversation At The Hotel: Listening, analysis, and writing of professional dialogues.</p> <p>Practical exercises on managing hotel guests.</p> <p>Territorial Marketing &amp; Destinations:</p> <p>Study of the Amalfi Coast (<i>Italy's Amalfi Coast Travel Guide</i>).</p> <p>United Kingdom Itinerary: Researching and organizing travel routes across the UK.</p> <p>Analysis of tourism trends in the USA.</p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p><b>EXTRACURRICOLARE:</b></p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p><b>METODI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communicative Language Teaching (CLT): Enfasi sull'interazione reale.</li> <li>• Task-Based Learning: Risoluzione di problemi pratici</li> <li>• Flipped Classroom: Studio autonomo di materiali multimediali seguito da discussione in classe.</li> </ul>

	<b>STRUMENTI:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo in adozione e dispense fornite dal docente.</li> <li>• Materiale autentico: manuali tecnici, datasheet, video tutorial su YouTube e articoli di testate specialistiche.</li> <li>• Piattaforme didattiche (Google Classroom, Canva, Google Form).</li> <li>• Lavagna Interattiva Multimediale.</li> </ul>
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Scritte:</b> Test a risposta multipla, traduzione tecnica, stesura di brevi report.</li> <li>• <b>Orali:</b> Interrogazioni, presentazioni su temi tecnici, conversazioni in situazione.</li> </ul>
	<b>NUMERO</b> Scritte: 2    Orali: 4
Firma del Docente	Emma Conte

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Ines D'Angelo		Disciplina: <b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 4
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 198
Obiettivi raggiunti	<p>CONOSCENZE:</p> <p>Caratteristiche e normativa del mercato turistico nazionale ed internazionale.  Tecniche di marketing turistico e di web marketing  Strategia dell'impresa e scelte strategiche  Pianificazione e la programmazione aziendale.  Budget e business plan  Normativa relativa alla costituzione dell'impresa e alla sicurezza del luogo di lavoro.  Contratti delle imprese ristorative: ristorazione, catering e banqueting  Abitudini alimentari ed economia del territorio</p>		
	<p>CAPACITÀ:</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.  Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.  Utilizzare le tecniche di marketing e distinguere le caratteristiche del mercato Turistico.  Individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan.  Utilizzare un linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di Riferimento, con particolare attenzione alle norme sulla sicurezza, alle Certificazioni obbligatorie e volontarie.  Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari.</p>		
Contenuti svolti in presenza	<p>CURRICULARI:</p> <p>Il mercato turistico nazionale ed internazionale.  Gli organismi e le fonti normative interne e internazionali.</p> <p><u>Il marketing: aspetti generali</u>  <u>Il marketing strategico e operativo</u>  <u>Il web marketing. Il market place.</u>  <u>Il marketing plan. La pianificazione e la programmazione aziendale.</u>  <u>Il budget. Il business plan</u>  <u>Le norme sulla costituzione dell'impresa</u>  <u>Le norme sulla sicurezza del lavoro dei luoghi lavoro</u>  <u>I contratti delle imprese ristorative</u>  <u>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio</u>  <u>Il turismo sostenibile, enogastronomico, alimentare.</u>  <u>Il content marketing</u>  <u>I marchi di qualità alimentare.</u></p>		

<p>Educazione Civica</p> <p>Progettualità integrata in presenza</p>	<p>Extracurriculare: la classe ha partecipato alle attività proposte dall’Istituto nell’ambito di Cineforum “<i>Visioni civiche 4.0</i>”, dedicato alla trattazione delle seguenti tematiche:</p> <p><i>Violenza contro le donne,</i>  <i>Formazione, Crescita, giovani e famiglia.</i>  <i>La guerra, la storia e la memoria.</i>  <i>Spazio critico e diritti civili.</i>  <i>La condizione femminile e la memoria del ‘900.</i>  <i>Il tutto in costante raccordo con la Costituzione e principi fondamentali.</i></p> <p>Inoltre, trattazione di tematiche socio-economiche e geopolitiche attuali come:  I conflitti in essere, la dieta mediterranea e il greenwashing.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p>METODI:  Lezione frontale, lezione partecipata, lavoro di gruppo, discussione, problem solving, simulazione esercitazione in classe, riferimenti interdisciplinari.  Approfondimenti vari.</p> <p>STRUMENTI:  Libro di testo: “GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3” - Classe Quinta di RASCONI E FERRIELLO – editore Tramontana.  Lavagna, materiale in fotocopia, appunti delle lezioni schemi e grafici.</p>
<p>Risultati</p>	<p>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:  Prove strutturate e semi-strutturate, interrogazioni lunghe, interrogazioni brevi, questionari, relazioni sondaggi a dialogo, simulazioni di prove d’esame</p> <p>NUMERO IN PRESENZA  – Verifiche scritte: 6 - Verifiche orali: 6  Nel complesso gli alunne hanno raggiunto un sufficiente livello di preparazione.</p>
<p>Firma del Docente</p>	<p>Ines D’Angelo</p>

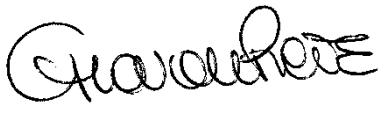
### **ATTIVITÀ, PERCORSI E PROGETTI SVOLTI NELL’AMBITO DI EDUCAZIONE CIVICA**

Il Curricolo d’istituto di Educazione Civica ha un taglio interdisciplinare coinvolgente tutte le discipline del Consiglio di classe, ed è articolato in vari filoni tematici riferiti ai percorsi e progetti, all’uopo pianificati e attuati durante l’anno scolastico.

In considerazione della particolare rilevanza dei temi inerenti le recenti consultazioni referendarie e la proliferazione dei conflitti a livello globale, con il concomitante sconvolgimento degli assetti geopolitici preesistenti, il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della legge n. 92 del 2019, le seguenti attività per l’acquisizione di specifiche competenze inerenti la contestualizzazione ad ampio spettro dei

dei citati eventi – tuttora in corso di svolgimento – strettamente collegati alle competenze di Educazione Civica:

<b>TITOLO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
Celebrazione Giornata della Memoria	Visione di film dedicati al tema della Shoah e discussione.	Imparare ad imparare
I principi fondamentali della Costituzione Italiana  La tutela del patrimonio e l'art. 9 Cost.	I primi 12 articoli della Costituzione Italiana. Lettura e commento. Lettura, visione di filmati e discussione.	Comunicare (comprendere e rappresentare) Collaborare e partecipare
Bullismo e Cyberbullismo	Attività di formazione ed informazione – Visione di filmati e test finale	Agire in modo autonomo e responsabile Competenze di cittadinanza
La costruzione della Repubblica e la repubblica parlamentare.	Lettura, visione di filmati e discussione.	Risolvere problemi Individuare collegamenti e relazioni
L'Europa	Lettura, visione di filmati e discussione. Riflessioni/discussioni sul tema.	Acquisire e interpretare l'informazione Progettare
I conflitti attuali.  Studio e approfondimento delle questioni sotto i profili storico, geografico, economico, politico e sociale.  Realizzazione PPT	Visione documentari, approfondimenti e partecipazione agli eventi ISPI on-line organizzati	
La sostenibilità e Il Greenwashing.	Concetto di sostenibilità. Riflessioni condivise e discussioni sull'importanza della sostenibilità	

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026 CLASSE V sez. A ASA	
Docente: PICARONE GIOVANNA		Disciplina: <b>MATEMATICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 99
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza delle funzioni esponenziali e logaritmiche. Concetto di dominio, segno e intersezioni con gli assi di una funzione. Studio dei limiti e degli asintoti (orizzontali, verticali e obliqui). Nozioni fondamentali sulle derivate e ricerca di massimi e minimi.		
	<b>COMPETENZE:</b> Capacità di analizzare graficamente una funzione e di risolverne le equazioni associate. Saper applicare le derivate per lo studio dell'andamento di una funzione		
	<b>CAPACITÀ:</b> Capacità di astrazione e di modellizzazione di problemi matematici. Autonomia nella risoluzione di studi di funzione completi.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <b>Esponenziali e Logaritmi:</b> La funzione esponenziale, equazioni esponenziali ed esercizi di sintesi su logaritmi ed esponenziali. <b>Studio di Funzione:</b> Introduzione allo studio di funzione, determinazione del Dominio (campo di esistenza), intersezioni con gli assi cartesiani, studio del segno (positività). <b>Limiti e Asintoti:</b> Calcolo dei limiti e ricerca degli asintoti (incluso l'asintoto obliquo). <b>Derivate:</b> Introduzione alle derivate, studio dei punti di massimo e di minimo.		
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> Lezione frontale, esercitazioni guidate in classe, correzione collettiva dei compiti assegnati, attività di recupero per le verifiche scritte.		
	<b>STRUMENTI:</b> Libro di testo, lavagna, materiali forniti dal docente.		
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche scritte (esercizi di calcolo e studi di funzione), verifiche orali (interrogazioni su ricerche assegnate e teoria)		
Firma del Docente			

Programma svolto			anno scolastico 2025/2026		
Classe: Quinta A accoglienza turistica					
Docente: Buonocore Rossella			Disciplina: Scienza e cultura dell'alimentazione		
Numero di ore settimanali di lezione				N. 4	
Numero di ore annuali previste			curricolari		N. 132
Obiettivi raggiunti	<p>Conoscenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• principali caratteristiche del territorio e risorse, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei</li> <li>• principi di dietologia, intolleranza alimentari e malattie connesse all'alimentazione</li> <li>• principi essenziali di salute, sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro</li> </ul>				
	<p>Competenze:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera di interesse</li> <li>2. Valorizzare e promuovere le tradizioni internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</li> <li>3. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li> <li>4. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</li> <li>5. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche</li> <li>6. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel tempo</li> </ol>				
	<p>Abilità:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Individuare e promuovere i principali prodotti internazionali e le risorse artistiche, culturali ed enogastronomiche dei Paesi europei ed extraeuropei</li> <li>2. Predisporre menu funzionali relativamente a semplici esigenze dietologiche della clientela</li> <li>3. Gestire i rischi connessi al lavoro e applicare misure di prevenzione</li> </ol>				
<p><b>Unità didattica n°1: Turismo, territorio e alimentazione</b></p> <p>Territorio e risorse territoriali - turismo sostenibile e impatto ambientale – Capacità</p>					

<p>Contenuti svolti</p>	<p>di carico di una località turistica – sistemi di gestione ambientale – Europa, prima destinazione turistica mondiale – consumi alimentari europei e italiani – sicurezza alimentare e filiera produttiva – pericolo e rischio alimentare – tipi di contaminazioni – filiera corta e sviluppo sostenibile</p> <p><b>Unità didattica n°2: Turismo e risorse gastronomiche degli Stati Europei</b></p> <p>Generalità – nascita dell’Europa unita e dei nuovi Stati Europei – risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Europei (Paesi della regione iberica, della regione francese, della regione britannica, della regione germanica, della regione danubiana, Slovenia-Croazia e Grecia, della regione sarmatica: Russia)</p> <p><b>Unità didattica n°3: Turismo e risorse gastronomiche dei principali Stati extra-europei</b></p> <p>Generalità – classificazione dei primi 10 Paesi più visitati al mondo (UNWTO,2011) – risorse turistiche, gastronomiche, linee guida per una sana alimentazione dei principali Paesi Extra-Europei asiatici (Turchia, Israele, India, Cina, Giappone), africani (Egitto, Tunisia, Marocco), americani (USA, Messico, Brasile, Argentina)</p> <p><b>Unità didattica n°4: Salute e benessere nei luoghi di lavoro</b></p> <p>Generalità – Valutazione dei rischi – Servizio di prevenzione e Protezione – segnaletica di sicurezza – gestione dell’emergenza e procedure di evacuazione – formazione dei lavoratori – sicurezza in ufficio e al front office – stress da lavoro correlato – controllo HCCP nel settore ristorativo</p> <p><b>Unità didattica n°5: Alimentazione equilibrata</b></p> <p>Generalità – fabbisogno energetico – metabolismo basale – termogenesi indotta – termoregolazione – accrescimento – livello di attività fisica – valutazione dello stato nutrizionale – composizione corporea – indice di massa corporea – peso teorica durante l’accrescimento – L.A.R.N. e dieta equilibrata – come costruire una dieta equilibrata – metabolismo e dieta equilibrata – linee guida per una sana alimentazione</p> <p><b>Unità didattica n°6: Tipologie dietetiche e qualità degli alimenti</b></p> <p>Generalità – alimentazione nella ristorazione collettiva – fast food e slow food – tipologie dietetiche (d. mediterranea, d. vegetariana, d. eubiotica, d. macrobiotica), qualità alimentare – frodi alimentari</p> <p><b>Unità didattica n°7: Diete in condizioni patologiche</b></p> <p>Generalità – obesità – aterosclerosi – ipertensione – diabete – gotta – alimentazione e cancro – disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia – malnutrizione da carenze di nutrienti – allergie e intolleranze alimentari</p>
<p>Metodologie adottate</p>	<p>Metodi:</p> <p>lezioni frontali, dialogate, didattica per obiettivi, mappe concettuali, lavoro di gruppo, apprendimento tramite rinforzo, discussioni di gruppo, didattica laboratoriale e didattica per progetti</p>

	<p>Strumenti:</p> <p>libro di testo, internet, appunti e fotocopie</p>
Risultati	<p>Tipologie delle verifiche:</p> <p>interrogazioni, discussione di gruppo degli itinerari turistici, prove strutturate e semistrutturate , a stimolo chiuso e risposta aperta</p>
	<p>Numero di verifiche:</p> <p>verifiche scritte: 3</p> <p>verifiche orali: 3</p>
Il Docente	Prof. Buonocore Rossella

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Rosalia Nobile		Disciplina: <b>LINGUA E CIVILTÀ FRANCESE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 3
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 99
	complementari ed integrative		N.
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari ed integrative		N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> geografia turistica. Le principali regioni italiane dal nord al sud ed alcune regioni francesi.		
	<b>COMPETENZE:</b> conoscere e saper esporre con lessico di base e settoriale nell'insieme corretto argomenti di carattere professionale.		
	<b>Capacità:</b> riassumere testi di carattere professionale, saper delineare un itinerario turistico. Saper redigere dépliant, brochures, presentazioni di città dal punto di vista turistico e culturale.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI:</b> <u>Modulo 1:</u> revisione delle varie forme di turismo. <u>Modulo 2:</u> L'Italia e le sue regioni. Piemonte, Valle d'Aosta, Lombardia, Veneto, Liguria. <u>Le città:</u> Milano e i laghi, Genova, Venezia e il carnevale, Torino e i suoi monumenti. Genova e le cinque terre. <u>Modulo 3:</u> itinerari turistici. Crociere fluviali e lacustri. <u>Dialoghi:</u> prenotazioni di camere. <u>Modulo 4:</u> la Francia in generale. Parigi e i suoi monumenti. La Costa Azzurra.		
Progettualità integrata	Extracurriculare: i discenti hanno partecipato alle diverse attività programmate nell'anno.		
METODOLOGIE ADOTTATE	<b>METODI:</b> lezioni frontali. Lavori di gruppo e in coppia.		
	<b>STRUMENTI:</b> libro di testo e materiale prodotto dal docente.		
Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> domande aperte o chiuse. Dialoghi. Itinerari turistici. Riassunti e traduzioni.		
	<b>NUMERO</b> Verifiche scritte: 5 Verifiche orali: 3 <hr/>		
Firma del Docente	Rosalia Nobile		

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
Docente: Prof.ssa Antonella Pantaleo		Disciplina: <b>TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b> Gli alunni hanno acquisito conoscenze relative ai principali processi comunicativi, verbali e non verbali, alle dinamiche relazionali nei contesti professionali e sociali, alle tecniche di ascolto attivo e comunicazione efficace. Sono stati approfonditi i concetti di empatia, comunicazione assertiva, gestione dei conflitti, comunicazione nel lavoro di gruppo e relazione con il cliente/utente nei contesti turistico-alberghieri e socio-professionali. Gli studenti hanno inoltre sviluppato conoscenze riguardanti i nuovi linguaggi della comunicazione digitale, i social media e l'influenza della comunicazione nella costruzione dell'identità personale e sociale.</p>		
	<p><b>COMPETENZE:</b> Gli alunni risultano in grado di utilizzare modalità comunicative adeguate ai diversi contesti relazionali e professionali, riconoscendo l'importanza dell'ascolto, del rispetto reciproco e della cooperazione. Hanno sviluppato competenze nella gestione della relazione interpersonale, nel lavoro di gruppo, nell'esposizione orale e nella comunicazione professionale orientata all'accoglienza e al contatto con il pubblico. Gli studenti hanno inoltre maturato una maggiore consapevolezza critica rispetto ai messaggi mediatici e digitali.</p>		
	<p><b>CAPACITÀ:</b> Gli alunni hanno potenziato la capacità di osservare e interpretare comportamenti comunicativi e dinamiche relazionali, di esprimere opinioni personali in modo chiaro e coerente, di collaborare in attività laboratoriali e cooperative. Hanno sviluppato capacità di problem solving relazionale, gestione delle emozioni e adattamento della comunicazione ai diversi interlocutori e contesti.</p>		

<p>Contenuti svolti</p>	<p><b>CURRICULARI:</b> <input type="checkbox"/> La comunicazione: definizione, elementi e funzioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Comunicazione verbale, non verbale e paraverbale</li> <li><input type="checkbox"/> I principali modelli della comunicazione</li> <li><input type="checkbox"/> Ascolto attivo ed empatia</li> <li><input type="checkbox"/> Comunicazione efficace e assertiva</li> <li><input type="checkbox"/> Le barriere della comunicazione</li> <li><input type="checkbox"/> Relazione interpersonale e dinamiche di gruppo</li> <li><input type="checkbox"/> Leadership e cooperazione</li> <li><input type="checkbox"/> La gestione del conflitto</li> <li><input type="checkbox"/> Comunicazione professionale nei contesti turistico-alberghieri</li> <li><input type="checkbox"/> La relazione con il cliente</li> <li><input type="checkbox"/> Comunicazione digitale e social network</li> <li><input type="checkbox"/> Educazione all'uso consapevole dei media</li> <li><input type="checkbox"/> Identità digitale e comunicazione online</li> <li><input type="checkbox"/> Attività laboratoriali, role playing e cooperative learning</li> </ul> <p><b>LIBRO DI TESTO:</b> <i>TURISMO.COM ; COMUNICAZIONI E RELAZIONI NEL TURISMO CONTEMPORANEO</i></p>
<p>Progettualità integrata</p>	<p>extracurriculare: Partecipazione ad attività di educazione civica, incontri tematici; visione guidata di materiali audiovisivi e partecipazione a momenti di confronto e dibattito.</p>
<p>METODOLOGIE ADOTTATE</p>	<p><b>METODI:</b> <input type="checkbox"/> Lezione dialogata e partecipata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Cooperative learning</li> <li><input type="checkbox"/> Brainstorming</li> <li><input type="checkbox"/> Problem solving</li> <li><input type="checkbox"/> Role playing</li> <li><input type="checkbox"/> Discussione guidata</li> <li><input type="checkbox"/> Peer education</li> <li><input type="checkbox"/> Didattica laboratoriale</li> <li><input type="checkbox"/> Analisi di casi e situazioni reali</li> </ul> <p><b>STRUMENTI:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Libro di testo</li> <li>• LIM e materiali multimediali</li> <li>• Schede operative</li> <li>• Mappe concettuali</li> <li>• Articoli e materiali di approfondimento</li> </ul>

Risultati	<b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> <input type="checkbox"/> Verifiche orali <input type="checkbox"/> Verifiche scritte strutturate e semi-strutturate <input type="checkbox"/> Questionari <input type="checkbox"/> Produzioni individuali e di gruppo <input type="checkbox"/> Osservazioni sistematiche <input type="checkbox"/> Compiti autentici e attività laboratoriali
	<b>NUMERO</b> – VERIFICHE SCRITTE: 2 – VERIFICHE ORALI: 3 <hr/>
Firma del Docente	Antonella Pantaleo

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V sez. A ASA			
Docente: <b>Colavolpe Antonio</b>		Disciplina: <b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 2
Numero di ore annuali previste		curricolari	N. 66
		complementari ed integrative	N.
Numero di ore annuali svolte		curricolari	N. 52
		complementari e integrative	N.
Obiettivi raggiunti	<b>CONOSCENZE:</b> Conoscenza di alcuni sport individuali e di squadra: la pallavolo, il basket, il calcio a cinque, il badminton, il tennis tavolo, il gioco della dama e degli scacchi. La nascita dello sport moderno; le Olimpiadi moderne. Le organizzazioni sportive		
	<b>COMPETENZE:</b> Saper effettuare movimenti motori complessi relativi alle discipline praticate; Saper utilizzare le regole sportive come strumento di convivenza; partecipare alle attività sportive anche in compiti di arbitraggio e di giuria; Avere comportamenti corretti nei confronti di compagni e avversari, incoraggiando azioni di fair play in ambito sportivo; Saper applicare gli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo, del calcio a cinque, del tennis tavolo, del badminton e delle altre attività praticate; Conoscenza ed organizzazione degli organismi di promozione sportiva.		
	<b>CAPACITÀ:</b> Miglioramento delle capacità motorie e coordinative; Pratica degli sport individuali e di squadra; Consapevolezza delle proprie capacità motorie ed espressive.		
Contenuti svolti	<b>CURRICULARI</b> Esercitazione di pallavolo, tennis tavolo, calcio a 5, badminton, gioco della dama e degli scacchi: conoscenza degli aspetti regolamentari, tecnico pratici e tattici della pallavolo e del tennis tavolo; esercizi di ricerca dello schema corporeo e percezione del se': posizioni del corpo in equilibrio nello spazio singole e a coppie ; Yoga - Pilates ; esercizi di tonificazione e cardio con lo Step a tempo di musica ; balli di gruppo.		

	<p>Sana alimentazione e corretto stile di vita; i principi nutritivi energetici e non.</p> <p>Come innalzare il metabolismo in maniera veloce, percorso di mantenimento del fisico con esercizi specifici e integrazione adeguata; attività motoria in ambiente naturale; prevenzione, salute, sicurezza, primo soccorso;</p> <p>conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso e i principi per l'adozione di corretti stili di vita.</p> <p>Libro di testo: Del Nista, Tasselli Il corpo e i suoi linguaggi D'Anna</p>
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICULARE:</b> La classe ha partecipato alle varie attività organizzate dall'Istituto.
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b> Le attività pratiche proposte sono state indirizzate all'acquisizione di abilità molteplici e complesse, e competenze trasversali che lo studente dovrà essere in grado di trasferire in altri contesti. La diversificazione delle attività (pallavolo, tennis tavolo, calcio a cinque, badminton, gioco della dama e degli scacchi, ed altre attività non codificate), ha permesso di accrescere le potenzialità di ciascuno ed orientare le attitudini personali</p> <p><b>STRUMENTI</b> Attività individuali e in gruppo con grandi e piccoli attrezzi codificati e non; Attrezzi specifici per gli sport praticati; libro di testo e dispense. video, e test da svolgere.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Le verifiche sono state effettuate costantemente in itinere, per quanto attiene la parte pratica; osservazione sistematica durante lo svolgimento delle attività; utilizzo di test e di prove cronometrate; analisi dei risultati conseguiti rispetto alla situazione di partenza.</p> <p>La valutazione ha tenuto conto della partecipazione, dell'impegno e dei miglioramenti conseguiti nello svolgimento delle varie attività.</p> <p><b>NUMERO DI VERIFICHE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verifiche pratiche e teoriche in itinere.</li> </ul>
Firma del Docente	Antonio Colavolpe

Scheda per singola materia		Anno scolastico 2025/2026	
CLASSE V ASA			
Docente: <b>LAMBERTI ANTONIO</b>		Disciplina: <b>RELIGIONE CATTOLICA</b>	
Numero di ore settimanali di lezione			N. 1
Numero di ore annuali previste	curricolari		N. 33
	complementari e integrative		N. 0
Numero di ore annuali svolte	curricolari		N.
	complementari e integrative		N. 0
Obiettivi raggiunti	<p><b>CONOSCENZE:</b></p> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le varie dimensioni di cui ogni esperienza umana è composta con particolare attenzione all'esperienza del nutrirsi</li> <li>• I vari significati simbolici – culturali del cibo</li> <li>• La valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolar modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù</li> <li>• Riti, norme alimentari e piatti tipici delle varie tradizioni religiose</li> <li>• Lo studente individua alcuni dei valori che il cibo e il nutrirsi richiama</li> </ul> <p>Lo studente conosce:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione</li> <li>• Il magistero della Chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale, economica, tecnologica</li> <li>• La concezione cristiano – cattolica del matrimonio e della famiglia; scelte di vita, vocazione, professione</li> </ul>		

**COMPETENZE:**

LO STUDENTE SA:

- riconoscere l'universalità dell'esperienza religiosa come componente importante nella storia e nella cultura e quale possibile risposta alle questioni sull'esistenza ed individuare gli elementi fondamentali della religione cristiana sulla base del messaggio di Gesù Cristo, che la comunità cristiana è chiamata a testimoniare
- identificare tipologie e peculiarità del linguaggio delle religioni e descrivere eventi storici ed espressioni artistiche frutto della presenza della comunità cristiana nella storia locale e universale
- sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale
- cogliere la presenza e l'incidenza del Cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica
- utilizzare consapevolmente le fonti autentiche del Cristianesimo, interpretandone correttamente i contenuti nel quadro di un confronto aperto ai contributi della cultura scientifico – tecnologica

**CAPACITÀ:**

- Rilevare nell'esperienza umana del nutrirsi il darsi delle varie dimensioni della persona e la necessità del loro sviluppo unitario ed equilibrato
- Riconoscere i vari significati simbolici – culturali del cibo
- Riconoscere la valenza simbolica del cibo e del nutrirsi all'interno delle religioni ed in particolare modo nel Cattolicesimo a partire dal testo biblico e dalla vita e dal messaggio di Gesù
- Attribuire alle rispettive tradizioni religiose i vari riti e le norme che riguardano il cibo e il nutrirsi
- Individuare come i valori legati al cibo oggi sono promossi e perseguiti nella realtà che lo circonda e nel mondo globalizzato
- Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico
- Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano - cattolica
- Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo
- Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine ultimo in un confronto aperto con quello di altre religioni e sistemi di pensiero
- Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il Cristianesimo

Contenuti svolti

**CURRICULARI:**

- Alimentazione, psiche ed emozioni: la stretta relazione. Il cibo è cultura. Il cibo come integrazione, comunità, condivisione e dialogo.
- Alcuni significati simbolici che la tradizione giudaico – cristiana attribuisce al cibo e al nutrirsi attraverso la valorizzazione del testo biblico.
- Il significato del pane e del vino nell'Eucarestia. I significati simbolici di altri cibi presenti nella ritualità di altre tradizioni religiose.
- La cucina ebraica: l'osservanza delle regole (il Kasherut). Il sabato, giorno sacro degli ebrei (lo Shabbat), la cena del venerdì. La Pasqua ebraica (Pesah), i cibi di Pesah, la cena pasquale (Seder). Il capodanno (Ro'sh ha-shanah), il pranzo di capodanno. La festa delle sorti (Purim). I piatti tradizionali della cucina ebraica.
- La cucina islamica: il cibo, un bene prezioso; accogliere e condividere; il principio della moderazione; cibi leciti (halal) e cibi proibiti (haram); la macellazione rituale. Cucina e religione: il Ramadan; il cibo durante il Ramadan; la festa della rottura del digiuno (Id al-fitr); la festa del sacrificio (Id al-adha); carne e caffè. I piatti tradizionali della cucina islamica.
- La cucina cristiana: la diffusione del Cristianesimo e il problema delle regole alimentari; i periodi di digiuno; il peccato di gola; la virtù della temperanza; le regole monastiche; monasteri e tradizione gastronomica; le festività nel mondo cristiano cattolico: il Mercoledì delle Ceneri, la Quaresima, la domenica delle Palme, il Venerdì Santo, la Santa Pasqua, Ognissanti e defunti, Natale. Il pane, il vino e l'olio: preparazione, uso alimentare e uso nella liturgia. I piatti tradizionali della Quaresima, della santa Pasqua, del santo Natale e della festività di santa Lucia.
- La cucina induista: l'Induismo e il sistema delle caste, la purezza del cibo: un obbligo per i bramini, l'applicazione della non violenza alle scelte alimentari, il regime alimentare delle altre caste, la vacca sacra, le festività induiste. La cucina indiana: spezie e sapori in equilibrio; l'alimentazione ayurvedica; tre gruppi di cibi per le ricette di piatti indiani; la cucina indiana vegetariana; la cucina indiana: 5.000 anni di storia. I piatti tradizionali della cucina induista.
- La cucina buddista: i principi del Buddismo e della cucina Shojin-Ryori, la regola del 5; le Buddha Bowls; le Buddha's delight; i 5 precetti del Buddismo; la dieta tibetana o buddista: alimenti consentiti e vietati; gli insegnamenti della monaca coreana Jeong Kwan. Alimentazione e cucina macrobiotica. I piatti tradizionali della cucina buddista.

U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 1 – Il cibo, tra natura, cultura e religione

- L'Avvento, la corona dell'Avvento. L'Annunciazione, la visitazione, il Magnificat: lettura dei brani dal Vangelo di Luca. Giuseppe assume la paternità legale di Gesù: lettura del brano dal Vangelo di Matteo. Il dogma dell'Immacolata Concezione, i dogmi mariani, la casa di Maria. La nascita di Gesù: letture dai Vangeli di Luca e di Matteo. La data di nascita di Gesù. Tradizioni di Natale: il Presepe, l'albero di Natale e Santa Claus. L'Epifania di Gesù e il significato dei doni dei Re Magi. La scienza nell'età moderna., la vicenda di Galileo Galilei., le ali della verità, la scienza a servizio dell'uomo, fede e scienza in dialogo, le origini secondo la Bibbia, la filosofia e la scienza.
- Ecologia e responsabilità dell'uomo
- Modelli di ecologia laica: il protocollo di Kyoto, il caso "Greta"
- Salvaguardia del Creato secondo i cristiani: il libro della Genesi
- Il dovere dell'ecosostenibilità
- Filosofia, religioni e problema di senso
- Il pensiero cristiano: la complementarità fra sapere scientifico e sapere della fede
- Creazionismo ed Evoluzionismo
- Il movimento ecumenico
- Un'etica della convivenza multiculturale: uguaglianza, non violenza, accoglienza, razzismo
- Migrazione e globalizzazione
- Fede, fondamentalismo e integralismo

U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 2 – Il Cristianesimo dinanzi alle sfide contemporanee

- La Quaresima: un cammino verso la Pasqua. La valenza simbolica del numero 40 nella Bibbia. Le tentazioni di Gesù nel deserto.
- Definizione del termine Pasqua, differenza tra Pasqua ebraica e Pasqua cristiana, la data della Pasqua, gli eventi principali della vita di Gesù durante l'ultima settimana: l'ultima cena, passione, morte e resurrezione, le ultime parole di Gesù sulla croce. Il Triduo pasquale in Chiesa, la Sacra Sindone, il Sudario di Oviedo, il sangue di Gesù, il velo della Veronica, la vera Croce e i sacri chiodi, le sacre spine, la scala santa, il miracolo eucaristico di Lanciano, i simboli della Pasqua.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La Bioetica; definizione del termine</li> <li>• Le questioni del relativismo, del soggettivismo e dell'utilitarismo morale</li> <li>• Origine della vita: la discussione sullo statuto ontologico dell'embrione umano: principali modelli interpretativi</li> <li>• Antropologia e interventi in campo biomedico, sulla diagnosi prenatale, sperimentazione sugli embrioni, procreazione umana: le tecniche di fecondazione artificiale</li> <li>• La terapia genica, l'uso terapeutico delle cellule staminali, l'uso di materiale biologico umano di origine illecita</li> <li>• La clonazione: il fatto biologico, problemi etici connessi alla clonazione umana</li> <li>• Aborto e infanticidio</li> <li>• La donazione e il trapianto di organi, il commercio di organi, il problema dell'accertamento della morte</li> <li>• Fine vita: eutanasia, suicidio, eugenetica, cure palliative ed accanimento terapeutico. Il problema dell'alimentazione e dell'idratazione artificiali. La questione del living – will</li> <li>• I trattamenti di sostegno vitale e lo stato vegetativo. Progressi scientifici e dilemmi etici</li> <li>• Terapie analgesiche e soppressione della coscienza per la cura delle persone nelle fasi critiche e terminali della vita. L'obiezione di coscienza da parte degli operatori sanitari e delle istituzioni sanitarie cattoliche</li> <li>• Dio e il problema della sofferenza umana</li> <li>• La sessualità nella Bibbia</li> <li>• La violenza contro donne e bambini</li> <li>• La contraccezione</li> <li>• Prima del matrimonio</li> <li>• Vita come progetto e compito</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 3 – Le sfide della vita</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• La rivoluzione industriale e l'emergere della questione sociale. La risposta della Chiesa con Leone XIII e la Dottrina Sociale della Chiesa</li> <li>• I fondamenti della Dottrina Sociale della Chiesa</li> <li>• Evangelizzazione e Dottrina Sociale</li> <li>• La natura della Dottrina Sociale</li> <li>• La Dottrina Sociale nel nostro tempo: cenni storici</li> <li>• Il concetto di giustizia: sociale, evangelica</li> <li>• Punire il colpevole: giustizia legale, pena di morte, legittima difesa</li> <li>• Il valore del lavoro e della persona umana: dignità del lavoratore, disoccupazione, schiavitù</li> </ul> <p>U.D.A. di riferimento: U.D.A. N. 4 – L'insegnamento sociale della Chiesa</p> <p>Le apparizioni mariane: Lourdes, Fatima, Medjugorje. La storia della Madonna di Pompei.</p> <p><b>LIBRO DI TESTO:</b> RELICODEX – ed. rossa – con nulla osta CEI – vol. unico + percorso IRC per Ist. Prof. ind. Enogastronomia e Osp. Alberghiera – Religione – Luca Paolini e Barbara Pandolfi – ed. SEI IRC.</p>
Progettualità integrata	<b>EXTRACURRICOLARE:</b> Usi, costumi, cibi, cultura della nostra terra, con uno sguardo anche alla realtà multietnica inserita sul nostro territorio in relazione alla propria esperienza o credo religioso.
Metodologie adottate	<p><b>METODI:</b> Discussione collettiva per stimolare la partecipazione attiva degli studenti. Lezioni frontali, interdisciplinari, questionari, test e lavori di gruppo.</p> <p><b>STRUMENTI:</b> LIM e sussidi audiovisivi.</p>
Risultati	<p><b>TIPOLOGIA DELLE VERIFICHE:</b> Verifiche orali e colloqui.</p> <p><b>NUMERO:</b> Verifiche orali: 4</p> <hr style="width: 50%; margin-left: 0;"/> <p>Nel complesso tutti gli alunni hanno raggiunto risultati positivi.</p>
Firma del Docente	Antonio Lamberti

## APPENDICE 2 :

### UNITÀ DI APPRENDIMENTO CLASSE V B ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

<b>UNITÀ DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>DENOMINAZIONE</b>	<b>IL PERCORSO FL5: ESPERIENZA DI CRESCITA PERSONALE E PROFESSIONALE PER LO STUDENTE</b>
<b>COMPITO PRODOTTO</b>	Cartellone da esporre e/o lavori Multimediali in PowerPoint/canva in considerazione dell'utilizzo o meno della DDI Relazione finale individuale Glossario tecnico specifico (Inglese e Francese)Illustrazione generale del lavoro svolto
<b><u>COMPETENZE DEGLI ASSI CULTURALI</u></b>	<b>Asse dei linguaggi</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;</li><li>- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</li><li>- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete</li></ul>
	<b>Asse matematico</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li><li>- Utilizzare i concetti fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</li></ul>

	<p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</li> <li>- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</li> <li>- 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</li> <li>- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</li> <li>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio</li> </ul> <p><b>Asse storico-sociale</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.</li> <li>- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</li> <li>- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.</li> </ul>
<p><b><u>COMPETENZE DI CITTADINANZA</u></b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Collaborare e partecipare</li> <li>- Comunicare</li> <li>- Agire in modo autonomo e responsabile</li> </ul>
<p><b><u>COMPETENZE PROFESSIONALI</u></b></p>	<p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy;</p> <p>Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale;</p> <p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;</p>

<b><u>ASSI COINVOLTI DISCIPLINE</u></b>	<b><u>CONOSCENZE</u></b>	<b><u>ABILITÀ</u></b>
<p>- <b><u>Asse dei linguaggi</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Lingua inglese</li> <li>• Lingua francese</li> </ul>	<p>-Glossario specifico in lingua straniera;  -Vocaboli e strutture linguistiche per la stesura di una comunicazione scritta  -La struttura linguistica straniera di base</p>	<p>-Comprensione del principale glossario in lingua straniera;  -Redarre correttamente una comunicazione scritta con l'ospite e/o potenziale ospite;  -Riconoscere le principali forme e stili di comunicazione nel settore turistico;  -Conoscere i principali termini in lingua straniera relativi ai servizi alberghieri e quelli di promozione del territorio;  -Riconoscere la terminologia specifica</p>
<p>- <b><u>Asse matematico</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Matematica</li> </ul>	<p>-Sistema di calcolo provvigione Adv;  -Sistema di redazione documentazione fiscale;  -Sistema di rilevazione dati statistici sul turismo  -Sistema rilevazione indicatori statistici del turismo;</p>	<p>- Eseguire il calcolo di commissione di una Adv;  . Eseguire correttamente la redazione di un documento fiscale;  - Elaborare correttamente i dati di rilevazione statistiche di un'impresa alberghiera;  - Elaborare correttamente gli indicatori statistici del turismo;</p>

<p><b>Asse scientifico tecnologico</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lab. Acc. Turistica</li> </ul>	<p>Tecniche di ascolto attivo del cliente; Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale.</p> <p>Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento; tecniche di base di organizzazione e programmazione di eventi;</p> <p>Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente del lavoro.</p> <p>Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico;</p> <p>L'offerta turistica integrata ed ecosostenibile nel territorio di riferimento;</p> <p>Metodologie e tecniche di diffusione e promozione di iniziative, progetti e attività turistiche coerenti con il contesto territoriale e con i principi dell'eco sostenibilità ambientale</p> <p>Utilizzare metodologie di gestione e comunicazione aziendale secondo principi di legalità e trasparenza e in conformità con la contrattualistica di settore;</p> <p>Utilizzare software gestionali;</p> <p>Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi;</p> <p>Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale. Normativa di settore</p> <p>Software applicativi;</p>	<p>Rispettare i requisiti essenziali e indispensabili di una comunicazione verbale (attenzione, ascolto, disponibilità) con il cliente anche appartenente ad altre culture o con esigenze particolari;</p> <p>Applicare correttamente tecniche di comunicazione idonee in contesti professionali;</p> <p>Assistere il cliente nella fruizione dei servizi, prestando adeguata attenzione a preferenze e richieste;</p> <p>Partecipare alla realizzazione di eventi e/o progetti per la valorizzazione del territorio.</p> <p>Made in Italy con istituzioni, enti, soggetti economici e imprenditoriali; (partecipazione a congressi-fiore-manifestazioni settoriali in generale;</p> <p>Riconoscere le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla specifica tipologia di evento;</p> <p>Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione ottimale dell'evento;</p> <p>Effettuare l'analisi del territorio di riferimento (opportunità ricreative, culturali, enogastronomiche, sportive, escursionistiche) attraverso l'utilizzo di diversi strumenti di ricerca e del web;</p> <p>Utilizzare correttamente tecniche di base di Hospitality Management;</p> <p>Utilizzare Software gestionali;</p>
--	--	--

<b>Asse storico sociale</b>		
Amministrazione/Diritto	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La normativa che regola l'attività di PCTO</li> <li>- I principali marchi di qualità dei prodotti enogastronomici;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Comprendere e rispettare la normativa in materia PCTO;</li> <li>-Riconoscere i principali marchi di qualità dei prodotti Italiani e del proprio territorio;</li> </ul>
<b><u>UTENTI</u></b> <b><u>DESTINATARI</u></b>	<b>Alunni classe V A</b> <b>Accoglienza</b> <b>Turistica</b>	
<b><u>PREREQUISITI</u></b>	<b>ABILITÀ: linguistiche di base, relative alla comunicazione, al prodotto turistico complessivo ed alle normative generali settoriale.</b>	

*PIANO DI LAVORO UDA*

DIAGRAMMA DI GANTT

TEMPI				
<i>Fasi</i>	<i>Febbraio</i>	Marzo	Aprile	Maggio
<b>1</b>	1 ora			
<b>2</b>	4 ore			
<b>3</b>		4 ore		
<b>4</b>		4 ore		
<b>5</b>			6 ore	
<b>6</b>			4 ore	
<b>7</b>			4 ore	
<b>8</b>				2 ore
<b>9</b>				1 ora
<b>10</b>				2 ore

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>Docente</i>	<i>Materia d'insegnamento</i>	<i>Firma</i>
BIFULCO BEATRICE	SOSTEGNO	
BUONOCORE ROSSELLA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
COLAVOLPE ANTONIO	SCIENZE MOTORIE	
CONTE EMMA	INGLESE	
D'ANGELO INES	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
D'ANGELO INES	EDUCAZIONE CIVICA	
LA MARCA ANTONIO ROSARIO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA	
LAMBERTI ANTONIO	RELIGIONE	
LONGO DANIELA	SOSTEGNO	
NOBILE ROSALIA	FRANCESE	
OLIVA CARMEN	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE ACCOGLIENZA TURISTICA	
PANTALEO ANTONELLA	TECNICHE DI COMUNICAZIONE E RELAZIONE	
PICARONE GIOVANNA	MATEMATICA	
VIVO CATERINA	ITALIANO STORIA	
LONGO DANIELA	Coordinatrice	

Battipaglia, 15/05/2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
DOTT.LUCA MATTIOCCO