ANNO SCOLASTICO 2025/26

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA

SUPERIORE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: 5

Indirizzo : Sala/Accoglienza turistica

Docente Coordinatore : Moccia Alessia



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi

1	**Contesto generale**	*Pag.*
1.1	Presentazione dell'Istituto	1
1.2	Descrizione del contesto generale	3

1.3	L'offerta formativa	4
2	**Informazioni sul curriculum**	5
2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo	5
2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione	5-6
2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso	7
3	**Descrizione della classe**	8
3.1	Elenco alunni	9
3.2	Composizione consiglio di classe	10-11
4	**Indicazioni generali attività didattica**	12
4.1	Metodologie e strategie didattiche	12
4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO	13-18
4.3	Ambienti di apprendimento	19
4.4	La seconda prova scritta	
5	**Inclusione scolastica**	20
5.1	Strategie e didattica inclusiva	20
6	**Attività e progetti**	21
6.1	Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa	21
6.2	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione	22-23
6.3	Iniziative ed esperienze extracurriculari	24
6.4	Attività specifiche di orientamento	24
7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**	25
7.1	Programmi svolti	25-36
8	**Valutazione degli apprendimenti**	37
8.1	Criteri di valutazione	37-42
8.2	Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza	43
8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte	44-51
8.4	Proposta di griglia di valutazione colloquio	52-53
8.5	Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento	54-56
8.6	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023	
9	Testi adottati	57
10	Allegati documenti alunni BES	58

1 Contesto generale

1.1 Presentazione dell'Istituto

L'IPS " V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell' intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

1.2 Descrizione del contesto generale

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva).La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio,

presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico-pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

1.3 L'offerta formativa

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

L'offerta formativa dell'Istituto è arricchita dalla partecipazione a numerose attività dalla partecipazione ai progetti Erasmus alle attività previste dalla realizzazione delle azioni previste da Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca,

2 Informazioni sul curriculum

2.1	Profilo in uscita dell'indirizzo

PREMESSA Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale).

Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliano migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curriculare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano, quindi nell'arco di tre anni; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell'Enogastronomia: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia: Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera.

Ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti
(D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni.

Nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", il Diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati conseguono i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione "Accoglienza turistica", il Diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" consegue i risultati di apprendimento, di seguito specificati in termini di competenze.
1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. 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 del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

2.2	P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione

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. A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo delle articolazioni, seppure con un monte ore annuale di lezioni differenziato rispetto alla professionalità specifica sviluppata.

Il Diplomato di istruzione professionale **nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Il Diplomato nel profilo "**Enogastronomia", a conclusione del percorso quinquennale,** 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

codici ATECO:

56. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

    56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

    56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

    56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA

NUP:

5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI.

5.2.2.1 CUOCHI IN ALBERGHI E RISTORANTI.

5.2.2.2 ADDETTI ALLA PREPARAZIONE ALLA COTTURA E ALLA DISTRIBUZIONE DI CIBI

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE

SBOCCHI PROFESSIONALI

-Catering -Banqueting Professione -Chef di cucina -Pasticcere -Pizzaiolo –Panettiere –Gelataio

Il diplomato nel **Profilo "Servizi di sala bar e di vendita"**, a conclusione del percorso quinquennale, dovrà essere in grado di:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati,
- valorizzando i prodotti tipici.

Codici ATECO:

56. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

    56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE.

    56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE.

    56.3 BAR E ALTRI ESERCIZI SIMILI SENZA CUCINA.

55. ALLOGGIO

55.1 ALBERGHI.

NUP:

5.2.2. ESERCENTI ED ADDETTI ALLA RISTORAZIONE ED AI PUBBLICI ESERCIZI.

522-3 CAMERIERI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

522-4 BARISTI E PROFESSIONI ASSIMILATE.

5.2.2.5 ESERCENTI NELLE ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE.

SBOCCHI PROFESSIONALI

- Direttore di sala - Maitre d'hotel - Sommelier - Barman - Bartender - American Bar

il diplomato nel **Profilo "Accoglienza Turistica e promozione del Territorio"**, a conclusione del percorso quinquennale, dovrà essere in grado di:

1. **a)** Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico- alberghiera;
2. **b)** 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 del territorio.

Codici ATECO:

55. ALLOGGIO.

55.1 ALBERGHI.

79 ATTIVITÀ' DEI SERVIZI DELLE AGENZIE DI VIAGGIO, DEI TOUR OPERATOR E SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ATTIVITÀ CONNESSE.

79.90.1 ALTRI SERVIZI DI PRENOTAZIONE E ALTRE ATTIVITÀ DI ASSISTENZA TURISTICA

NON SVOLTE DALLE AGENZIE DI VIAGGIO.

NUP:

4.2.2 IMPIEGATI ADDETTI ALL'ACCOGLIENZA E ALL'INFORMAZIONE DELLA CLIENTELA.

4.2.2.2 ADDETTI ALL'ACCOGLIENZA NEI SERVIZI DI ALLOGGIO E RISTORAZIONE

5.2.3 - ASSISTENTI DI VIAGGIO E PROFESSIONI ASSIMILATE

5.2.3.2.0 - ACCOMPAGNATORI TURISTICI

5.2.3.1.3 - ASSISTENTI CONGRESSUALI E FIERISTICI;

SBOCCHI PROFESSIONALI

Receptionist - Guida Turistica - Accompagnatore Turistico - Consulente di Viaggio - Addetto Info Turistiche - Hostess congressuale - Agenz. di viaggio e turismo - Organizzatore di eventi - Enti turistici pubblici - Centri fieristici-congressuali

PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP) **IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'**
Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei:
Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare
Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale
Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili
Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti
IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI
Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine
Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile
Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni
IDENTITA' E ORIENTAMENTO
Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale
Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali
Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale
Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 06/08/2008.

2.3	Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"
ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

Quadro orario – ultimo anno

Indirizzo: Sala e Vendita

DISCIPLINE	DOCENTE	ORE QUINTO ANNO
Italiano	Prof. Emanuele Mollo	3
Storia	Prof. Emanuele Mollo	2
Inglese	Prof.ssa Marianna Buonocore	2
2^ Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Simona Chiapparelli	3
Scie. Cult. Alim.	Prof.ssa Loredana Liguori	2
Lab. Serv. Rist. Sett. Sala Bar	Prof.ssa Roberto Luciano	5
Dir. e Tec. Amm.ve	Prof. Carlo Ziviello	3
Matematica	Prof.ssa Antonella Montella	3

Indirizzo: Accoglienza Turistica

DISCIPLINE	DOCENTE	ORE QUINTO ANNO
Italiano	Prof. Emanuele Mollo	3
Storia	Prof. Emanuele Mollo	2
Inglese	Prof.ssa Marianna Buonocore	2
2^ Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Simona Chiapparelli	3
Scie. Cult. Alim.	Prof.ssa Loredana Liguori	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Prof.ssa Alessia Moccia	5
Dir. e Tec. Amm.ve	Prof. Carlo Ziviello	3
Matematica	Prof.ssa Antonella Montella	3

3	**Descrizione della classe**

La classe V S Sala – A.T. è una classe articolata composta da sei alunni che frequentano accoglienza turistica e sei alunni che frequentano l'indirizzo sala e vendita. Il gruppo classe si presenta omogeneo quanto a contesto socioculturale ma eterogeneo quanto a metodo di studio, capacità di concentrazione ed attitudini.

Per quanto riguarda il Consiglio di classe, non è stato possibile assicurare agli alunni una completa continuità didattica nel percorso educativo, in quanto quasi tutti i docenti non li hanno seguiti negli anni precedenti. All'interno del C.d.c. si è comunque instaurato un clima di fattiva collaborazione che ha messo i docenti in condizione di operare concordemente per il raggiungimento degli obiettivi trasversali e didattici comuni programmati.

La classe ha risposto positivamente alle sollecitazioni ed ha maturato un atteggiamento consapevole e responsabile nei confronti dell'attività didattica, favorendo l'instaurarsi di un clima di partecipazione e di collaborazione proficuo al dialogo educativo, di fiducia e di simpatia nel rapporto discenti –docenti che ha giovato al processo d'apprendimento e all'aspetto relazionale, promuovendo nei più lo sviluppo delle proprie potenzialità comunicative e consentendo il recupero delle conoscenze pregresse e delle abilità.

3.1	Elenco alunni

QUINTA ARTICOLATA (SALA)

1	AMALFITANO LORETO
2	COSTA KARMEN
3	DI COSTANZO GABRIELE
4	MAZZELLA ANNUNZIATA
5	MOLLO EMANUELE
6	MUCERINO MICHELE

QUINTA ARTICOLATA (ACC. TURISTICA)

1	BOCCANFUSO CARMELA
2	BOCCANFUSO TEMISTOCLE MICHELE
3	ESPOSITO GIOVANNI
4	IPPOLITO WANDA

5	KOBIELA MONIKA DANUTA
6	VERDE EMANUELE

3.2	Composizione consiglio di classe

CdC Indirizzo: Sala e Vendita

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Emanuele Mollo	Docente a T.I.	Italiano
Emanuele Mollo	Docente a T.I.	Storia
Antonella Montella	Docente a T.D.	Matematica
Simona Chiapparelli	Docente a T.D.	2^ Lingua Straniera Tedesco
Buonocore Marianna	Docente a T.D.	Inglese
Roberto Luciano	Docente a T.D.	Lab. Serv. Rist. Sett. Sala Bar
Loredana Liguori	Docente a T.I.	Scie. Cult. Alim.

Indirizzo: Accoglienza Turistica

COGNOME NOME	RUOLO	Disciplina/e
Emanuele Mollo	Docente a T.I.	Italiano
Emanuele Mollo	Docente a T.I.	Storia
Antonella Montella	Docente a T.D.	Matematica
Simona Chiapparelli	Docente a T.D.	2^ Lingua Straniera Tedesco
Marianna Buonocore	Docente a T.D.	Inglese
Alessia Moccia	Docente a T.I..	Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica
Loredana Liguori	Docente a T.I.	Scie. Cult. Alim.
Carlo Ziviello	Docente a T.I.	Dir. e Tec. Amm.ve

4	***Indicazioni generali attività didattica***

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- informare gli studenti degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fondi:

1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;

3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio “contratto”.

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d’Istituto. In particolare sono controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero:

-interventi individualizzati e collettivi, in orario curriculare, da attualizzare per gli allievi stranieri e

per rendere quanto più è possibile omogeneo il livello di partenza della classe; - unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

4.1	Metodologie e strategie didattiche

Durante l'anno i docenti del Consiglio di Classe hanno attivato le seguenti:

METODOLOGIE DIDATTICHE

- Lezione frontale dialogata
- Elicitazione dei requisiti
- *Circle time*
- *Brainstorming*
- *Cooperative learning*
- Esercitazioni in classe
- *Debate*
- Applicazioni di laboratorio
- Attività di laboratorio
- Lavoro di gruppo
- Simulazioni d'esame
- Analisi testuali
- Visite guidate

FACENDO USO DELLE SEGUENTI RISORSE

- Appunti e Dispense
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Laboratori
- Mappe concettuali, Schemi, Foto, Immagini
- Documenti
- Quotidiani, Riviste, Giornali
- Cataloghi – Manuali – Riviste specializzate.

4.2	Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO

07/11/2025 EVENTO: 100 STELLE DEL TELESE
20/11/2025 CONVEGNO: CENTRO STUDI SUL TURISMO
18/12/2025 CAFFE' LETTERARIO: PRESENTAZIONE DEL LIBRO KITTY, IL GATTO

TIGRE ED ALTRI RACCONTI DI FRANCESCO MATTERA
15/01/2026 CAFFE' LETTERARIO: PRESENTAZIONE DEL LIBRO LA SETTIMA VITA
05/02/2026 OPEN NIGHT
12/02/2026 CAFFE' LETTERARIO PRESENTAZIONE DEL LIBRO DIECI DI ANDREJ LONGO
26/02/2026 EVENTO LA VERDE IRPINIA INCONTRA L'ISOLA VERDE. LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE PER GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO ED ESPERTI DEL SETTORE
12/03/2026 CAFFE' LETTERARIO LA CAMORRA SI STUDIA IN TERZA E AVANZI DI GIUSTIZIA DI MARIAFRANCESCA VILLANI
16/03/2026 MUSEO DI PIETRARSA
23/04/2026 CAFFE' LETTERARIO: IL FRANCESE, BIANCANEVE, E I SETTEBELLO DI MARIANNA SCAGLIOLA

PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
1. Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; ***2.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi.	***1.*** Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; ***2.*** Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; ***3.*** Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	***1.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; ***2.*** Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	***1.*** Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; ***2.*** Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.

COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
1. Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico; ***2.*** Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			**1.** Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.

COMPETENZA IMPRENDITORIALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
	1. Creatività e immaginazione; ***2.*** Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; ***3.*** Capacità di mantenere il ritmo dell'attività; ***4.*** Capacità di accettare la responsabilità.	***1.*** Capacità di riflessione critica e costruttiva; ***2.*** Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; ***3.*** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.	**1.** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.

COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE			
ASSE UMANISTICO	**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	**ASSE LINGUISTICO**	**ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO**
1. Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	***1.*** Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	***2.*** Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE

ATTIVITÀ D'AULA							**ASSI CULTURALI**			
	SICUREZZA	**ORIENTAMENTO**	**ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.**	**AULA**	**STAGE**	**TOT**	**UMANISTICA**	**LINGUISTICA**	**TECN./PROFESS.**	**SCIENT./MATEM.**
III	4+8	5	5	13	25	60	3	4	3	3
IV			10	15	60	85	4	4	4	3
V		5	5	15	40	65	3	5	4	3
						210				

6. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA' D'AULA

➢ *TERZO ANNO*

ASSE UMANISTICO			**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO	STORIA		INGLESE	TEDESCO
2	1		2	2
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO			**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
1	1	1	3	

➢ *QUARTO ANNO*

ASSE UMANISTICO				**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO		STORIA		INGLESE	TEDESCO
3		1		1	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	TECNICHE DI COMUNICAZIONE	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
0	1	1	1	4	

➢ ***QUINTO ANNO***

ASSE UMANISTICO				**ASSE LINGUISTICO**	
ITALIANO		STORIA		INGLESE	TEDESCO
2		1		2	3
ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO				**ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE**	
SC. CULT. ALIM.	PSICOLOGIA	MATEMATICA	D.T.A.	LAB. SERV. ACC. TUR.	
0	1	1	1	4	

7. TEMPI DI ATTUAZIONE

Attività d'aula	**Stage formativo**	**Incontri con esperti**
Anno Scolastico	Gennaio/Febbraio/Marzo	Febbraio/Marzo

8. VALUTAZIONE

Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semistrutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili.

Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.

9. MONITORAGGIO

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.

Gli indicatori per valutare **l'efficienza** delle procedure e degli strumenti:

- Rispetto delle scadenze;

- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

Gli indicatori per valutare **l'efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

10. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie e metodologie del percorso nei vari organi competenti.

La classe, nel corrente anno scolastico, non ha effettuato stage.

4.3	Ambienti di apprendimento
Spazi didattici dell'istituto	NUMERO DEI LOCALI
Biblioteche	2
Palestre	1
Aule	23
Aula BES	1
Laboratorio di scienze degli alimenti	1
Laboratorio di cucina	2
Laboratorio di Accoglienza Turistica	2
Laboratorio grafico	2
Laboratorio multimediale	1
Laboratorio di pasticceria	1
Laboratorio di sala bar	3
Laboratorio linguistico	1
Campo di pallavolo all'aperto	1
Cortile interno con forno e gazebo	1
Orto sperimentale	1

4.4	La seconda prova scritta

Il **decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022-** richiamato dall'**articolo 20 dell'O.M. 45 del 09/03/2023-** adotta i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

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;
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non è più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma deve riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove devono vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.

Pertanto, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non si compone più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma è un'unica prova integrata, di cui il ministero definisce una parte, ossia la "cornice generale di riferimento", e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

Tale formula consente di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, la commissione procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

IL CDC HA STABILITO CHE LA SECONDA PROVA SARA' SVOLTA SOLO CON L'ELABORATO SCRITTO.

4.5 SIMULAZIONE DELLA PROVA D'ESAME

PRIMA PROVA SCRITTA

Venerdì 27 marzo 2026 Venerdì 24 aprile 2026

SECONDA PROVA SCRITTA (articolazione accoglienza turistica)
Martedì 15 aprile 2026 Mercoledì 29 aprile 2026

SECONDA PROVA SCRITTA (articolazione sala e vendita)
Martedì 14 aprile 2026

5	**Inclusione scolastica**

Nella classe non sono presenti alunni per i quali sono stati predisposti e realizzati appositi Piani Educativi Individualizzati.

5.1	Strategie e didattica inclusiva

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia diversamente abile, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, è favorito attraverso diverse forme di flessibilità. L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialità individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno.

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana. La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni H/BES, che risultano ben integrati nelle classi. Tali attività sono state e saranno supportate da iniziative di formazione ad hoc per docenti di base e di sostegno, svolte in rete con gli stakeholder sottoscrittori del "Patto di sviluppo territoriale". Esistono, inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet, LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer. Per gli alunni BES la scuola ha sviluppato un protocollo

di processo e utilizza apposita modulistica ministeriale; il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità e il PDP per gli alunni con DSA e/o in situazione di svantaggio socioculturale sono co-progettati da docenti di base e di sostegno e sistematicamente monitorati.

6	**Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa.**

6.1	Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione

AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE SOSTENIBILITÀ E RISTORAZIONE	SALA
AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE	ACCOGLIENZA
AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE PRODOTTI A KM ZERO (0)	SCIENZE DEGLI ALIMENTI
SANFTER TOURISMUS UND UMWELTSCHUTZ	TEDESCO
Le istituzioni nazionali,sovranazionali e internazionali verso l' agenda 2030	STORIA
-l'Organizzazione delle nazioni Unite -l'Unione europea	ITALIANO
Unione Europea e lotta all'inquinamento, case green	DTA

	MATEMATICA

6.2	Iniziative ed esperienze extracurriculari

Nel corso dell'anno scolastico sono state organizzate le seguenti attività:

- 16/03/2026 . Iniziative in classe: **uscita didattica MUSEO DI PIETRARSA**

6.3	Attività specifiche di orientamento **(ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022)**

PERCORSO PER L'ORIENTAMENTO

Classe:_V sala accoglienza_ anno: 2025/2026

"TITOLO"

___MI ORIENTO AL DOMANI____

1. Presentazione percorso

Breve descrizione

Le competenze orientative sono quelle capacità che permettono di gestire il più possibile in autonomia le proprie scelte formative e professionali.

Pertanto gli obiettivi di questo percorso consistono nello sviluppare la conoscenza di sé per costruire una propria identità; favorire la maturazione di una propria capacità decisionale

rafforzando la stima di sé e la sicurezza personale; prendere coscienza del proprio stile cognitivo; giungere ad una consapevole e motivata autovalutazione.

2. *Risorse strutturali*

- Laboratori della Scuola;
- Aziende e partner istituzionali;
- Università e accademie
- ITS
- Eventi e manifestazioni.

3. Risorse umane di riferimento

- Tutor dell'Orientamento
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Docente Orientatore.

CLASSI QUINTE

OBIETTIVI	ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE
Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali	Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	· Docenti · Ex alunni	Racconto di storie di successo
	La settimana dell'economia		· Docenti · Imprenditori del territorio	· Interviste con imprenditori · Organizzazione di una manifestazione
Lavorare sulle capacità comunicative	Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	· Classe · Scuola	· Docenti · Esperti esterni	· Presentazione di eventi
Lavorare su se stessi e sulla motivazione	Eventi con esperti esterni	· Classe · Biblioteca ·	· Autori di libri e pubblicazioni · Personaggi "motivatori"	· Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia,

			• Esperti sui temi individuati	della salute ecc.
	Progetti extracurriculari a carattere orientativo	Scuola	Esperti esterni e docenti interni	• Laboratori • Riflessione sulle proprie emozioni
	Test psico-attitudinali	Classe	Docente tutor	Somministrazione di test strutturati
	Incontri con il tutor dell'orientamento	Scuola	Docente tutor	• Colloquio individuale • Colloquio con le famiglie
	Compilazione dell'e-portfolio	Scuola	Docente tutor	• Scelta del capolavoro • Accesso alla piattaforma dedicata
Conoscere **la formazione superiore**	L'offerta universitaria	Università	• Docenti • Docenti universitari	• Incontri con docenti di orientamento • Visite guidate
	La formazione presso gli Its	• Scuola • Sedi di Its	• Docenti • Referenti di Its	• Incontri con esperti • Visite guidate
	Le altre agenzie formative	Scuola	• Referenti di agenzie • Esperti Università ITS Anpal, Federalberghi Ass Verace Pizza Napoletana Fondazione Campania Festival Croce Rossa Accademia delle Belle Arti IUAD	• Incontri con esperti
	Il programma Erasmus+	Scuola	• Docenti	Incontro per la presentazione

			· Referenti di agenzie	del programma
	Studi e carriere professionali	· Scuola · Università · Aziende	· Docenti · Docenti universitari · Professionisti del settore	Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo
Conoscere il territorio	· Visite presso fiere specializzate · Visite presso imprese	· Fiere specializzate · Imprese	· Docenti · Imprenditori	· Visita guidata · Intervista

Competenze Trasversali

COMPETENZE PERSONALI E SOCIALI, DI CITTADINANZA, IMPRENDITORIALI E CULTURALI

Area Umanistica	Area Tecnologica Professionale	Area Linguistica	Area Matematica/Scientifica
Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini; Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi	Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva; Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera; Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio.	Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi; Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi.	Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma; Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni.

Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune; Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia.			Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi.
	Creatività e immaginazione; Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma; Capacità di accettare la responsabilità.	Capacità di riflessione critica e costruttiva; Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;	Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi.
Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali.	Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente.	Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità.	

ARTICOLAZIONE ORARIA

classi	*Moduli di Orientamento* *ORIENTALIFE*	*Incontri con Esperti/ Ass. Categorie*	*Attività d'Aula* *Didattica Orientativa*	*Uscite didattiche a carattere orientativo*	*TOTALE*
V	*9*	*15*	*3*	*3*	*30*

TEMPI DI ATTUAZIONE

Anno Scolastico 2025/2026

RISULTATI ATTESI

Le azioni di miglioramento avranno come finalità precipue quelle di:

Contrastare la demotivazione e lo scarso impegno nello studio degli studenti, per migliorarne il successo scolastico e l'apprendimento.

Dare la possibilità a ciascuno studente di scegliere il proprio percorso formativo a seconda delle proprie inclinazioni e bisogni per apprendere al meglio i contenuti proposti, nel rispetto dei propri tempi e delle proprie potenzialità.

Imparare a scegliere

MONITORAGGIO

I tutor dell'orientamento, il docente Orientatore ed il Coordinatore di classe si occuperanno del monitoraggio delle attività.

Gli indicatori per valutare **l'efficienza** delle procedure e degli strumenti:

*Rispetto delle scadenze;

*Tempestività delle comunicazioni;

Gli indicatori per valutare **l'efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

*Livello di dispersione;

*Risultati dell'apprendimento in chiave orientativa;

*Rinforzo delle competenze tecnico-professionali;

*Comportamento organizzativo;

*Motivazione e atteggiamenti

FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE

Il Docente Orientatore, il Coordinatore di classe ed il Tutor dell'Orientamento hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

7	**Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso**

Indirizzo: Sala e Vendita

DISCIPLINE	DOCENTE	ORE QUINTO ANNO
Italiano	Prof. Emanuele Mollo	3
Storia	Prof. Emanuele Mollo	2
Inglese	Prof.ssa Marianna Vellusi	2
2^ Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Simona Chiapparelli	3
Scie. Cult. Alim.	Prof.ssa Loredana Liguori	2
Lab. Serv. Rist. Sett. Sala Bar	Prof. Roberto Luciano	5
Dir. e Tec. Amm.ve	Prof. Carlo Ziviello	3
Matematica	Prof.ssa Antonella Montella	3

Indirizzo: Accoglienza Turistica

DISCIPLINE	DOCENTE	ORE QUINTO ANNO
Italiano	Prof. Emanuele Mollo	3
Storia	Prof. Emanuele Mollo	2
Inglese	Prof.ssa Loredana Liguori	2

2^ Lingua Straniera Tedesco	Prof.ssa Simona Chiapparelli	3
Scie. Cult. Alim.	Prof.ssa Loredana Liguori	2
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	Prof.ssa Alessia Moccia	5
Dir. e Tec. Amm.ve	Prof. Carlo Ziviello	3
Matematica	Prof.ssa Antonella Montella	3

7.1	Programmi svolti

DISCIPLINA: Sala e vendita	**DOCENTE: ROBERTO LUCIANO**

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

STRUMENTI: libri, computer ,materiale multimediale

METODOLOGIA: lezione frontale dialogata, utilizzo di materiale multimediale , lezione laboratoriale .

VERIFICHE: interrogazioni , esercitazioni laboratoriali

RECUPERO: in itinere

Modulo 1 – HCCP

• Prevenzione sul lavoro

• Igiene della persona

• Igiene delle attrezzature

• Igiene dei prodotti

Modulo 2 – Fidelizzazione del cliente

• Gestione di rapporti col cliente

• Metodi da utilizzare per fidelizzare il cliente

Modulo 3 – Il vino

• Processi di produzione

• Vinificazione in rosso, vinificazione in bianco e vinificazione in rosato

• Caratteristiche organolettiche

• Tipologie di analisi

• Il sommelier

Modulo 4 – Il caffè

• Processi di produzione

• Regola delle “4 M”

• Derivati

• Latte art

Modulo 5 – Brigata di sala

• Figure professionali

• Mansioni dei lavoratori in sala

• Ambiente ristorativo

Modulo 6 – Mise en place

• Fasi fondamentali

• Tipologie di mise en place

Modulo 7 – Brigata di bar

• Figure professionali

• Mansioni dei lavoratori

Modulo 8 – Fermentazione e distillazione

• Tipologie di processi

• Metodologie

Modulo 9 – I cocktail

• Storia del cocktail

• Attrezzatura da bar

• Tecniche di preparazione

• Free pouring

• Tipologie di bicchieri

• L’aperitivo

Modulo 10 – I distillati

• Il Gin, processi di produzione

• Il Gin, processi di degustazione

• La Vodka, processi di produzione

• La Vodka, processi di degustazione • La Tequila, processi di produzione • La Tequila, processi di degustazione • Il Mezcal, processi di produzione • Il Mezcal, processi di degustazione

DISCIPLINA: Scienze degli alimenti	**DOCENTE: LOREDANA LIGUORI**
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	

STRUMENTI: libri, materiale multimediale, computer

METODOLOGIA: lezione frontale dialogata, utilizzo di materiale multimediale

VERIFICHE: interrogazioni, verifiche scritte

RECUPERO: in itinere

Sostenibilità ambientale: problematiche ambientali e sviluppo sostenibile.
L'impronta ecologica.
Filiera agroalimentare: corta, lunga, i prodotti a km zero.
Nuovi prodotti alimentari: alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali e ruolo degli antiossidanti per la salute e meccanismo d'azione, innovativi, di nuova gamma, alimenti OGM, integratori alimentari e alimenti integrali e ruolo della fibra.
Qualità degli alimenti, marchi legati alla qualità di origine, marchi legati alla qualità produttiva ((DOP, IGP, STG, biologico), promozione del "Made in Italy", etichetta degli alimenti, frodi alimentari. Frodi alimentari: adulterazioni, sofisticazioni, alterazioni e contraffazioni. Sicurezza alimentare: tipologie di contaminazioni, modalità di contaminazione. Contaminazioni biologiche: virus, batteri, lieviti e muffe; caratteristiche.
Malattie da contaminazione biologica negli alimenti: salmonellosi, listeriosi, gastroenterite da E. Coli, Colera, botulismo, intossicazione da stafilococco, tossinfezione da Bacillus cereus, toxoplasmosi, anisakidosi.
Requisiti generali d'igiene.
Sistema HACCP.
Additivi alimentari: classificazione, sicurezza e criticità.
Alimentazione equilibrata. Parametri di una dieta equilibrata. Valutazione dello stato nutrizionale (Peso teorico e IMC, Massa corporea, Fabbisogno energetico, Ripartizione dei pasti, Fabbisogno dei nutrienti secondi i LARN, Linee guide per una sana alimentazione). Alimentazione nelle diverse fasce d'età e per lo sportivo.
Modelli alimentari: dalla piramide al piatto alimentare.
Alimentazione e religione.
Tipologie dietetiche e stili alimentari (dieta mediterranea, dieta vegetariana, dieta vegana, dieta eubiotica, dieta macrobiotica, dieta nordica, dieta giapponese di Okinawa, diete low-carb). Obesità e sindrome metabolica.
Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione.

Diabete. Alimentazione e tumore. Allergie e intolleranze alimentari.

DISCIPLINA: Tedesco	**DOCENTE: SIMONA CHIAPPARELLI**
CLASSE: V Sala	

STRUMENTI: Dispense, materiale autentico, dizionario bilingue, fotocopie, articoli di giornale e riviste scientifiche, testi vari, schede operative appositamente predisposte, tabelle, sussidi audiovisivi e informatici.

METODOLOGIE: Lezione frontale, lezione partecipata, brainstorming, problem solving, cooperative learning, peer education, group work, pair work, role playing, attività di recupero in itinere, insegnamento individualizzato.

CRITERI DI VALUTAZIONE: **A.** Oggetto di osservazione: Acquisizione del repertorio lessicale e di espressioni di base inerenti gli argomenti trattati; acquisizione e utilizzo delle strutture grammaticali corrette, dell'ortografia e della punteggiatura; comprensione dei messaggi veicolati attraverso i testi. **B.** Indicatori: Conosce la terminologia fondamentale degli argomenti trattati; sa identificare le strutture grammaticali fondamentali; sa ricercare e comprendere i punti principali di messaggi per riconoscere le forme corrette.

MODALITA' DI VERIFICA: prove scritte strutturate e semi-strutturate, verifiche orali.

Materiale fornito dal docente tratto dai testi seguenti:

- **"Neu! Deutsch ist fantastisch!" - Erika Werner - Gruppo Editoriale Eli**
- **"Ziele" - Deutschkurs für Tourismus - Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Daniela Strano- Hoepli**
- **"Paprika neu extra" – Deutschkurs für Gastronomie - , Patisserie - , Service – und Barpersonal- Claudio Brigliano, Fiorenza Doni, Daniela Strano, Giuseppina Venturini - Hoepli**

Programma svolto nel dettaglio:

Comunicazione: presentarsi; salutare; conoscere l'alfabeto; numeri da 1 a 1000; formule per chiedere l'età; ordinare e pagare al ristorante; accogliere il cliente al ristorante; consigliare piatti o bevande; esprimere le proprie capacità e abilità; esprimere le proprie necessità.

Lessico: numeri cardinali, spelling del proprio nome e cognome; bibite (die Getränke - die warme Getränke - Kaffee, Tee); cibi; i propri hobbys; lingue, paesi e nazionalità; esprimere la propria provenienza ("woher kommst du aus"?); formule legate all'accoglienza di un cliente in sala e/o all'Ufficio Ricevimento di un hotel.

Grammatica: L'articolo determinativo e indeterminativo; il caso nominativo in tedesco; la formazione del plurale dei sostantivi; i pronomi personali; la posizione del verbo all'interno delle frasi (affermativa, negativa e interrogativa); il presente di haben e di sein; il caso accusativo e dativo in tedesco e la costruzione della frase con dativo e accusativo; il presente indicativo dei verbi deboli e dei verbi forti; accenno alla formazione del *Perfekt* dei verbi regolari, irregolari e separabili; *die Modalverben* (i verbi modali *müssen, können,*

accenno ai modali *wollen, sollen, möchten e dürfen*); la posizione dei verbi con i verbi modali; utilizzo del gern; utilizzo di zu più aggettivo.

Approfondimenti di Landeskunde:

- Monaco di Baviera
- Berlino
- Il muro di Berlino
- Das judische Berlin

Durante le lezioni, il programma è stato integrato dalla visione di alcuni episodi della miniserie

Erste Weg in Deutschland ***(https://www.goethe.de/prj/mwd/de/deu/deu/anl.html)***, realizzata dal Goethe Institut e alcuni episodi del film **"Nicos Weg"** (https://www.youtube.com/watch?v=4-eDoThe6qo) per l'apprendimento della lingua tedesca che presentano progressivamente: le funzioni di base della lingua comunicativa (presentarsi, identificare l'altro, chiedere informazioni semplici, orientarsi ecc.), e le prime strutture grammaticali, quali l'indicativo presente, la declinazione del sostantivo e dell'aggettivo (nominativo, accusativo);

di alcuni filmati di **RAISCUOLA** costruiti ad hoc per gli istituti alberghieri (come comportarsi in sala, come prendere gli ordini e come portare il conto al cliente; principali caratteristiche di un addetto al ricevimento, mansioni da svolgere);

il film "Die Berliner Mauer 1989: cronache dal muro" di Ezio Mauro.

Educazione civica: Die Agenda 2030 und die Ziele für die nachhaltige Entwicklung.

DISCIPLINA: Matematica	DOCENTE: ANTONELLA SARA MONTELLA

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

I contenuti sono stati modulati tenendo conto delle specificità della sezione serale, dei ritmi di apprendimento degli studenti lavoratori e della necessità di raccordare la matematica con le competenze professionali richieste dall'indirizzo.

Modulo 1 – Richiami e consolidamento (settembre – ottobre)

- Ripasso di algebra sui numeri primi, fattorizzazione e m.c.m. per semplificazioni
- Principi di equivalenza
- Equazioni di primo grado intere

Modulo 2 – Equazioni di II grado incomplete (ottobre – novembre)

- Forma normale e soluzioni
- Equazioni incomplete (equazioni spurie, pure e monomie)
- Metodi risolutivi (estrazione radice, completamento quadrato base).

Modulo 3 – Equazioni di II grado complete (novembre – febbraio)

- Equazioni complete ($ax^2+bx+c=0$)
- Formula risolutiva, discriminante e formula ridotta

Modulo 4 – Parabola e proprietà (febbraio – aprile)

- Parabola di equazione $y=ax^2$ (rappresentazione, asse, vertice)
- Parabola di equazione $y=ax^2+bx+c$
- Rappresentazione grafica equazione di II grado
- Intersezioni con assi
- Collegamento a equazioni II grado per tracciamento grafico

Modulo 5 – Disuguaglianze e disequazioni I grado (aprile – maggio)

- Proprietà delle disuguaglianze numeriche
- Intervalli
- Disequazioni di I grado intere e fratte
- Proprietà delle disuguaglianze e metodi risolutivi
- Sistemi di disequazioni

Modulo 6 – Statistica descrittiva (maggio)

- Rilevazione dati statistici
- Caratteri e modalità
- Frequenza assoluta e relativa
- Diagrammi, istogrammi e aerogrammi
- Media aritmetica

2. EDUCAZIONE CIVICA

V ENOGASTRONOMIA

DATA	NUCLEO TEMATICO	CONTENUTI SVOLTI	ORE
28 / 01 / 2026	Obiettivo 11: Città e comunità sostenibili	Mobilità sostenibile	2
02 / 02 / 2026	Obiettivo 10: Ridurre le disuguaglianze	La distribuzione della ricchezza in Italia	1
04 / 02 / 2026	Obiettivo 3: Salute e benessere	Dati e salute collettiva	2
25 / 02 / 2026 02 / 03 / 2026	Obiettivo 4: Istruzione di qualità	Michele Emmer: Arte e matematica	2
TOTALE ORE EDUCAZIONE CIVICA – MATEMATICA			**7**

V SALA-ACCOGLIENZA

DATA	NUCLEO TEMATICO	CONTENUTI SVOLTI	ORE
07 / 01 / 2026	Obiettivo 10: Ridurre le disuguaglianze	La distribuzione della ricchezza in Italia	1
28 / 01 / 2026	Obiettivo 11: Città e comunità sostenibili	Mobilità sostenibile	1
13 / 02 / 2026	Obiettivo 3: Salute e benessere	Dati e salute collettiva	2
17 / 04 / 2026	Obiettivo 4: Istruzione di qualità	Michele Emmer: Arte e matematica	2
TOTALE ORE EDUCAZIONE CIVICA – MATEMATICA			**6**

DISCIPLINA: Accoglienza turistica	DOCENTE: Alessia Moccia

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

STRUMENTI: libri, computer ,materiale multimediale

METODOLOGIA: lezione frontale dialogata, utilizzo di materiale multimediale , lezione laboratoriale .

VERIFICHE: interrogazioni , esercitazioni laboratoriali

RECUPERO: in itinere

UDA L'ALBERGO E IL MARKETING

U.N.1. La definizione del marketing.

a. Le leve del marketing

b. Il ciclo di vita del prodotto.

U.N.2. Il piano di marketing: obiettivi, strategia, presupposti e programmi operativi, risorse. Analisi della situazione di marketing.
Analisi SWOT. Piani di azione, budge

UDA ORGANIZZAZIONE DELL'ACCOGLIENZA E DISPONIBILITA' E ALLA VENDITA DEI SERVIZI TURISTICI

U.N.1. L Le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico alberghiera

U.N.2. L'organizzazione del front office e del back office. Modalità e tecniche di innovazione.

U.N.3. Le tecniche di promozione e commercializzazione di prodotti turistici. L'innovazione tecnologica e il web marketing

UDA LA CUSTOMER SATISFACTION: QUALITA', SICUREZZA, CERTIFICAZIONE

U.N.1. La normativa vigente in materia di sicurezza e la tracciabilità dei servizi di accoglienza ed ospitalità.

U.N.2. La certificazione della qualità del prodotto turistico e del servizio della struttura ricettiva

UDA LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO TRA TURISMO INTEGRATO E TURISMO SOSTENIBILE

U.N.1. Le risorse ambientali, culturali ed enogastronomiche del territorio di presenza della struttura ricettiva e la realizzazione di percorsi e/o pacchetti turistici integrati.

U.N.2. Progettazione e gestione di eventi di carattere professionale, culturale ed enogastronomico.

DISCIPLINA: Italiano	DOCENTE: EMANUELE MOLLO

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

Modulo 1 – Richiami e consolidamento (novembre – dicembre)

Ripasso degli autori e dei temi del primo Ottocento con particolare attenzione agli elementi concettuali conseguiti dalla classe e ai risvolti sociali che hanno influito sulla letteratura del periodo.

Modulo 2 – La Letteratura post-unitaria e la scrittura di un testo (gennaio – febbraio)

La scapigliatura: introduzioni ai temi e gli autori esplicando i collegamenti con i movimenti bohemien francesi

Lettura di alcune poesie della scapigliatura di Iginio Ugo Tarchetti e di Emilio Praga

Carducci: vita, temi poetici e opere principali attenzionando in particolare le Odi Barbare

Analisi della scrittura di un testo: analisi e spiegazione delle tre tipologie di esame. Esercitazioni commentate su ogni tipologia testuale (Analisi e interpretazione di un testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)

Introduzione al Verismo: temi del verismo e il suo rapporto con il naturalismo francese.

Capuana e la fondazione del verismo.

Verga: Il ciclo dei vinti; la teoria dell'impersonale, le novelle.

Modulo 3 – La stagione decadente tra Ottocento e Novecento (marzo)

Decadentismo ed Estetismo: temi e sviluppi

D'Annunzio: vita, opere, pensiero e poetica.

Pascoli: vita e poetica. La Teoria del fanciullino. Lettura di testi poetici scelti da *Myricae* e i *Canti di Castelvecchio*

Modulo 4 – Movimenti letterari nell'Italia del primo Novecento e i narratori di inizio secolo (aprile – maggio)

Il crepuscolarismo: Guido Gozzano

Le avanguardie del Novecento: temi e sviluppi

Marinetti e il Futurismo: temi e lettura del manifesto del futurismo

Modulo 5 – Pirandello (maggio)

Pirandello: vita, temi e opere (*Le novelle per un anno; il Fu mattia Pascal; Sei personaggi in cerca di autore; Uno, nessuno e centomila*)

DISCIPLINA: Storia	DOCENTE: EMANUELE MOLLO

CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:

(anche attraverso UDA o moduli)

Modulo 1 – Richiami e consolidamento (novembre – dicembre)

Ripetizioni dei movimenti unitari della seconda metà dell'Ottocento (unificazione dell'Italia; unificazione della Germania)

Modulo 2 – L'età degli imperialismi e la Belle Époque (gennaio)

L'epoca degli imperialismi: le conquiste coloniali dei paesi europei; la conferenza di Berlino e la spartizione dell'Africa.

La Bella Époque: cultura e società

L'Italia umbertina e giolittiana

Modulo 3 – La Prima guerra mondiale (febbraio - marzo)

Il mondo alla vigilia della Prima guerra mondiale: i sistemi di alleanze e le guerre balcaniche

La Prima guerra mondiale

I trattati di pace della Prima guerra mondiale e i cambiamenti geopolitici

La Rivoluzione Russa

Modulo 4 – Gli anni '20 e '30 del Novecento (aprile)

La crisi del 1929

Dalla rivoluzione all'ascesa di Stalin

Lo stalinismo in Russia

L'America di Roosevelt

Modulo 5 – L'ascesa dei totalitarismi (maggio)

Nascita e ascesa del Fascismo

Nascita e ascesa del Nazismo

DISCIPLINA: Diritto	DOCENTE: Carlo Ziviello
CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI: **(anche attraverso UDA o moduli)**	

Argomenti	Contenuti	Strumenti
Normativa e contratti	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 2) Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio 3) Riconoscere vincoli e opportunità derivanti dall'applicazione della normativa volontaria con particolare riferimento a Qualità e Marchi di qualità 4) Riconoscere i punti fondanti dei contratti della ristorazione	Lim, libri di testo
Mercato e territorio	Analizzare il territorio e cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che lo influenzano. Individuare le principali caratteristiche dei prodotti del territorio. Impostare una semplice strategia di marketing e ipotizzarne le azioni conseguenti nel caso di prodotti a Km.zero.	Lim, libri di testo

Budget, business plan	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Individuare e gestire le fasi relative allo sviluppo di un'idea imprenditoriale e del business plan	Lim, libri di testo
Marketing	Marketing strategico e operativo, 5 p, leve del marketing, analisi interna ed esterna, analisi SWOT, mercato interno e internazionale del turismo, differenze e analisi	Lim, libri di testo

8 Valutazione degli apprendimenti

8.1 Criteri di valutazione

Come da delibera del C.d.D. è adottata la scansione dell'anno scolastico in quadrimestri.
Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:
Inserire Criteri
La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola
(anche tenendo conto dell'esperienza in DAD ,nei casi previsti e autorizzati)
Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

(LA PARTE CHE SEGUE ERA PRIMA FUNZIONALE AL CREDITO SCOLASTICO)
Nella valutazione finale si terrà conto di esperienze formative quali:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d' istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali
- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

Livelli di competenza (standard di apprendimento) corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)

LIVELLO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
Voto	Motivazione		
LIVELLO AVANZATO **A** (VOTO 9/10)	(10) Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore. -Rielabora personalmente i contenuti.
	(9)- Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. -Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari.	-Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato.	-Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti.
LIVELLO INTERMEDIO **B** (VOTO 7/8)	-Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici	-Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico.	-Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. -Rielabora i contenuti in modo accettabile.

LIVELLO BASE **C** (VOTO 6)	-Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. -Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti.	- Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici.	-Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. -Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. -Rielabora semplici contenuti, solo se guidato.
LIVELLO NON RAGGIUNTO **D** (VOTO INSUFFICIENTE)	-Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali.	- Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato.	-Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. -Rielabora a fatica qualche semplice progetto.
	-Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose.	- Opera in modo impreciso. - Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti.	-Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive. -E' scorretto nei collegamenti.
	Non possiede conoscenze. Lo studio è pressoché nullo.	-Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche. -Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità. -Non sa esprimersi.	Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente.

8.2 Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un voto autonomo, espresso in decimi proposto dal/la coordinatore/trice, accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.
La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere sia alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rileveranno con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziatrice;
- La capacità di portare a termine quanto assegnato;
- La capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi ed al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di sé stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.
Le linee guida stabiliscono inoltre che il consiglio di classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica

Voto di condotta:
Come da O.M. 67 del 31.03.2025 – Esame di Stato conclusivo del secondi ciclo d'istruzione per l'anno scolastico 2024/25, art. 3 (candidati interni) punto a) …iv …Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.
La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.
Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi;

	Griglia valutazione educazione civica

Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007)		Competenze trasversali	LIVELLI
Competenze chiave	*Competenze di cittadinanza (trasversali)*		

Costruzione del sé	1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro.	Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento) informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore) conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo) Saper utilizzare pluralità di fonti. Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Relazione con gli altri	2. Comunicare - Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa,trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).	Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo. Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Relazione con gli altri	3. Collaborare e partecipare Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri.	Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Relazione con gli altri	4. Agire in modo autonomo e responsabile Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità.	Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive. Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui. Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	5. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline	Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione. Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre. Proporre soluzioni creative ed alternative	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Rapporto con la realtà naturale e sociale	6. Individuare collegamenti e relazioni Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica.	Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti. Esprimere in modo coerente le relazioni individuate. Cogliere la natura sistemica dei vari saperi	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

Rapporto con la realtà naturale e sociale	7. Acquisire ed interpretare l'informazione Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni.	Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita. Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione). Interpretare in modo autonomo l'informazione. Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato
Costruzione del sé	8. Progettare Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti.	Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente. Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci.	Non raggiunto Base Intermedio Avanzato

8.3	Proposte di griglia di valutazione prove scritte

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA **TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)**		
ALUNNO/ A…… **CLASSE……** **DATA……..**		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	a. preciso e completo b. appropriato c. essenziale	a. 5 b. 4 c. 3
	d. parziale e. inadeguato	d. 2 e. 1
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1

Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	a. completa, precisa e approfondita b. corretta / completa c. essenziale / superficiale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Interpretazione corretta e articolata del testo	a. esauriente b. pressoché completa c. complessivamente adeguata d. episodica e. carente	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA **TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo)**		
ALUNNO/ A…… **CLASSE…… …..** **DATA……..**		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6

	d. imprecisa e. inadeguata	d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	a. efficace e precisa b. corretta c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA **TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità)**		
ALUNNO/ A…… **CLASSE……..** **DATA……..**		
INDICATORI GENERALI (max 60 pt)		
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI

Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	a. originale ed efficace b. appropriata c. adeguata d. incerta e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Coesione e coerenza testuale	a. completa ed efficace b. corretta c. adeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6
	d. parziale e. frammentaria / inadeguata	d. 5-4 e. 3-1
Ricchezza e padronanza lessicale	a. efficace, specifica b. appropriata c. adeguata d. poco appropriata e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	a. efficace b. puntuale c. adeguata d. imprecisa e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. approfondita b. completa c. adeguata d. parziale e. inadeguata / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali	a. originale ed accurata b. corretta c. essenziale d. parziale / sommaria e. frammentaria / nulla	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)		
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	a. precisa e completa b. appropriata c. essenziale d. parziale e. inadeguata	a. 10-9 b. 8-7 c. 6 d. 5-4 e. 3-1
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	a. esauriente e articolato b. appropriato c. essenziale d. parziale e. frammentario / inadeguato	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	a. precisa e approfondita b. appropriata c. essenziale d. parziale e. frammentaria / inadeguata	a. 15-14 b. 13-12 c. 11-9 d. 8-5 e. 4-1

	PUNTI TOTALI	/100
	VOTO FINALE	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Scienze e cultura dell'alimentazione – sala e vendita
ESAME DI STATO 2024-2025

Indicatori	*Livelli*	*Descrittori*	*Punti*	*Punteggio*
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	***I***	***Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo***	***0.50***	
	II	***Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo***	***1 - 1.50***	
	III	***Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo***	***2***	
	IV	***Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo***	***2.50***	
	V	***Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	***I***	***Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato***	***1***	

	II	*Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà*	*2*	
	III	*Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti*	*3*	
	IV	*Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente*	*4 - 5*	
	V	*Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito*	*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	*I*	*Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato*	*1 - 2*	
	II	*Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato*	*3 - 4*	
	III	*Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite*	*5*	
	IV	*Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata*	*6 - 7*	
	V	*Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita*	*8*	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	*I*	*Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato*	*0.50*	
	II	*Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato*	*1 - 1.50*	
	III	*Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore*	*2*	
	IV	*Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato*	*2.50*	

	V	***Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore***	*3*	
Punteggio totale della prova				____***/20***

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA
Diritto e tecnica amministrativa - accoglienza turistica
ESAME DI STATO 2024-2025

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal 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	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	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	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	

di pertinenza del settore professionale	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggiospecifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				___/20

8.4	**Proposta di griglia di valutazione colloquio**

ESAMI DI STATO A.S. 2025/2026 -GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

Indicatori	**Livelli**	**Descrittori**	**Punti**	**Punteggio**
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	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	5	

		maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.		
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	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 collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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,	4-4.50	
		rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti		
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o	0.50	

riflessione sulle esperienze personali		lo fa in modo inadeguato		
	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				

Punteggio assegnato: _____/20 ***La Commissione***

8.5 ki	Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023

di frequenza 2022/23 e 23/24 oltre alla media aritmetica(M) i seguenti parametri :

1. Frequenza
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
4. Partecipazione ed interesse alla DAD
5. Crediti formativi

Per il corrente quinto anno scolastico, s la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50 e se il voto di condotta è pari o superiore a nove decimi, si assegna il massimo del punteggio della banda, come da 'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150

Tabella Attribuzione credito scolastico per la classe terza, quarta e quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Media dei voti	Fasce di credito classe III	Fasce di credito classe IV	Fasce di credito classe V
M<6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

9	**Testi adottati**

Non sono previsti Libri di Testo

10	**Allegati**

Docenti consiglio di classe

COGNOME NOME	FIRMA
Luciano Roberto	
Chiapparelli Simona	
Liguori Loredana	
Buonocore Marianna	
Montella Antonella Sara	
Moccia Alessia	
Mollo Emanuele	
Mollo Emanuele	
Ziviello Carlo	