

ISTITUTO PROFESSIONALE PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA E
DELL'OSPITALITA' ALBERGHIERA "Don Bosco"

Via Alessandro Volta, 55 Frattamaggiore (NA)

ISTITUTO PARITARIO - DON BOSCO
Prot. 0000561 del 15/05/2026
IV (Uscita)

Anno scolastico 2025/26

DOCUMENTO ELABORATO DAL CONSIGLIO DELLA
Classe V sez. A

La coordinatrice

Prof.ssa Seccia Roberta

Il coordinatore delle attività didattiche

Prof. Cennamo Francesco

INDICE

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Territorio di provenienza

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo

2.2 Quadro orario

3. Descrizione situazione classe

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5. Indicazioni generali attività didattica

5.1 Metodologie e strategie didattiche

5.2 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento

5.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi, tempi del percorso formativo

5.4 Attività di recupero e potenziamento

5.5 Attività e progetti inerenti a "Educazione Civica"

5.6 Percorsi interdisciplinari

5.7 Iniziative ed esperienze extracurricolari

6. Programmazioni disciplinari

7. Valutazione degli apprendimenti

7.1 Criteri per la verifica

7.2 Criteri di valutazione

7.3 Criteri attribuzione crediti

8. Simulazioni prove d'esame

8.1 Simulazioni I prova, II prova e prova orale

8.2 Griglie di valutazione I prova, II prova e prova orale

9. Firme del Consiglio di Classe

1. Descrizione del contesto generale

1.1 Territorio di provenienza

L'Istituto "Don Bosco" si trova a Frattamaggiore, un comune italiano di circa 29.454 abitanti della città metropolitana di Napoli in Campania. È insignita del titolo di città dal 1902, benedettina dal 1997 e d'arte dal 2008, inoltre, è stata sede di una sezione distaccata del Tribunale di Napoli fino al 13 settembre 2013. Sede dell'ufficio del Giudice di Pace. È sede legale della Direzione generale dell'Asl Napoli 2 nord Frattamaggiore si colloca nella zona dell'antica Campania Felix (nota anche come ager Campanus), anticamente l'area più fertile della penisola italica. Per l'esattezza è situata a est della piana dei Regi Lagni, parte della regione storico- geografica della Terra di Lavoro (nota anche come Liburia).

2. Informazioni sul curriculum

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

ENOGASTRONOMIA - TRIENNIO

Competenze comuni:

competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali;

- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti;
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Competenze specifiche:

competenze specifiche di indirizzo

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

2.2 Quadro orario

DISCIPLINE/MONTE ORARIO SETTIMANALE V ANNO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4
LINGUA INGLESE	3
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE	3
STORIA	2
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2
MATEMATICA	3
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA COMPRESA ACCOGLIENZA	5
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	3
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA COMPRESA SAL E VENDITA	6
PASTICCERIA	1

Composizione Consiglio di Classe

COGNOME	NOME	MATERIA
MOTTOLA	TERESA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
FALCO	ROCCO	LINGUA INGLESE
DE MARIA	ROSA	SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE
MOTTOLA	TERESA	STORIA
PALUMBO	MARIANNA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
BRANCACCIO	CRISTIANO	MATEMATICA
LA SALA	GIUSY	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
SECCIA	ROBERTA	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE
CELENTANO	FRANCESCO	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA
VIRENTI	FABIANA	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA
CAPASSO	ROBERTA	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA
NOCCA	IVAN	PASTICCERIA
CAMBIO	MARGHERITA	SOSTEGNO
CELIENTO	RAFFAELE	SOSTEGNO

Continuità docenti

MATERIA	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			x
LINGUA INGLESE			x
SECONDA LINGUA STRANIERA - FRANCESE			x
STORIA			x
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			x
MATEMATICA			x

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			x
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE			x
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA			x
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA			x
LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA			x
PASTICCERIA			x
SOSTEGNO			x

3. Descrizione situazione classe

Composizione e storia della classe

Sono 18+

Ogli studenti facenti parte della 5 A, alcuni provenienti dalla stessa quarta mentre altri, iscritti quest'anno, in possesso di idoneità al V anno. La classe risulta abbastanza differenziata per caratteristiche cognitive e comportamentali, presentando al suo interno allievi che si sono impegnati al meglio delle loro possibilità, accanto ad altri che invece lo hanno fatto in misura o in qualità inferiore alle necessità. Per quanto riguarda le dinamiche interpersonali, non si sono verificati particolari situazioni conflittuali né interdisciplinari, né tra docenti e alunni. I docenti hanno instaurato con i ragazzi un rapporto basato sul dialogo e sul rispetto dei ruoli e hanno sempre cercato di coinvolgerli e stimolarli con attività e metodologie adeguate. Il coinvolgimento delle famiglie è stato regolare: esse sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e, a loro volta, si sono sempre dimostrate disponibili al confronto e alla collaborazione con l'istituzione scolastica per una crescita comportamentale e professionale dei ragazzi. Alla luce di quanto detto, in generale tutti gli alunni si sono mostrati capaci di portare avanti lo studio con senso di responsabilità ed impegno, seppur evidenziando una certa lentezza di apprendimento e fretteolosità nell'approccio allo stesso in alcuni ragazzi, che non ha consentito loro di approfondire e consolidare adeguatamente quanto fatto dai compagni più partecipi, impegnati ed ambiziosi. La classe quindi, alla fine dell'anno scolastico, si presenta eterogenea per profitto, impegno, livelli di partenza e livelli di abilità e competenze raggiunti.

Alla classe sono stati assegnati 6 candidati esterni, ammessi agli Esami di Stato in seguito ad esito positivo degli esami preliminari.

N.	COGNOME	NOME	PROVENIENZA
1	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
2	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
3	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
4	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
5	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
6	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
7	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
8	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
9	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
10	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
11	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
12	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
13	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
14	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
15	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
16	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
17	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
18	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
19	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato interno</i>
20	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>
21	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>
22	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>
23	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>
24	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>
25	<i>omissis</i>	<i>omissis</i>	<i>Candidato esterno</i>

Il Garante per la protezione dei dati personali, con la nota prot. n. 10719 del 21 Marzo 2017, impartisce le indicazioni operative per redigere il Documento del 15 Maggio e per tutelare gli studenti da una scorretta diffusione dei dati personali nell'ambito della pubblicazione del suddetto documento, ai sensi dell'art. 5, comma 2, del D.P.R. 23 Luglio 1998, n. 323. In tale nota si sottolinea che *“le scuole del sistema nazionale di istruzione, nello svolgimento delle proprie funzioni istituzionali, agiscano nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali”*. Pertanto, il Consiglio di Classe ritiene non opportuno inserire in questo Documento l'elenco dei nominativi degli alunni della classe poiché il senso del

Documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo della classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono.

Commissione e discipline d'esame

DISCIPLINA D'ESAME	COMMISSARIO INTERNO	COMMISSARIO ESTERNO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA		X
LINGUA INGLESE		X
DIRITTO E TECNICHE AMMIN. DELLA STRUTTURA RICETTIVA	X	
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	X	

4. Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Come specificato nel Piano per l'Inclusione d'Istituto (PAI del 2024), la scuola si fa carico delle problematiche relative al rispetto delle norme vigenti, intendendo l'integrazione nella sua accezione più ampia, che coinvolge attivamente tutti gli insegnanti nel processo educativo-didattico e promuove un'effettiva partecipazione alle attività didattiche per arrivare ad un reale apprendimento inteso come modifica del comportamento. Una scuola inclusiva deve ristrutturare sé stessa e tutte le sue componenti e articolazioni per essere, sin dall'inizio, accessibile a tutti; ne consegue che l'inclusività non rappresenta uno stato permanente ma un processo in continuo divenire, un processo "di cambiamento". La scuola diventa inclusiva quando sa accogliere tutte le diversità e riformula al tal fine le proprie scelte organizzative, progettuali, metodologiche, didattiche e logistiche. Per fare ciò, la scuola richiede collaborazioni e alleanze con famiglie, servizi e istituzioni di vario tipo, in una fitta rete di solidarietà garantita da politiche strutturate e da normative coerenti. Così intesa, l'inclusione diventa un paradigma pedagogico, secondo il quale l'accoglienza non è condizionata dalla disponibilità della "maggioranza" a integrare una "minoranza", ma scaturisce dal riconoscimento del comune diritto alla diversità, una diversità che non si identifica solamente con la disabilità, ma comprende la molteplicità delle situazioni personali, cosicché è l'eterogeneità a divenire normalità. La nozione di inclusione si caratterizza per il suo grado di pervasività mentre l'integrazione consiste nel fornire alla persona svantaggiata il supporto necessario per accedere a ciò che per gli altri è considerato "normale", concentrandosi sia sul soggetto in difficoltà sia sull'ambiente ed il contesto

scolastico. L'Istituto Don Bosco è riconosciuto per la grande cura dedicata all'integrazione degli studenti con disabilità e stranieri, facilitata dalle opportunità di attività laboratoriali, di tirocinio e di stage realizzati durante il corso di studio.

Indicazioni sulla didattica

I docenti di sostegno hanno svolto la loro azione didattica in presenza. A scuola hanno curato l'interazione tra tutti i compagni nonché con gli altri docenti curricolari, mettendo a punto materiale individualizzato o personalizzato da far fruire all'alunno durante le lezioni. Questo lavoro è stato realizzato in stretta collaborazione con i colleghi del CdC con l'obiettivo di contribuire allo sviluppo delle unità di apprendimento curricolari in un clima di compartecipazione al processo educativo. Come già di prassi, frequenti sono stati i colloqui con le famiglie degli alunni con bisogni educativi speciali per un continuo e attento monitoraggio sullo stato di salute degli stessi. A tutela della condizione fisica, sono state previste, in itinere, modifiche della modalità di fruizione della didattica stessa al fine di garantire un processo educativo sempre in evoluzione e adeguato alla situazione in atto. Ogni decisione assunta è stata registrata nel PEI o nel PDP.

5. Indicazioni generali attività didattica

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti del CdC hanno seguito dei percorsi didattici con agganci pluridisciplinari per abituare gli alunni a correlare i contenuti delle varie discipline. A tal fine sono stati individuati i seguenti obiettivi trasversali:

1. Conoscenza dei contenuti minimi per ogni disciplina.
2. Padronanza dell'espressione linguistica.
3. Capacità di analizzare e correlare i contenuti attinenti alle diverse discipline.
4. Capacità di formulare giudizi autonomi.

Tali obiettivi sono stati raggiunti in termini di conoscenze, abilità e competenze.

5.2 FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL) (Allegato al documento)

FSL sono una modalità didattico-formativa il cui obiettivo è avvicinare i discenti alla concreta realtà del mondo del lavoro, dando loro la possibilità di integrare la parte teorica con quella pratica, rappresentando indiscutibilmente un connubio tra il mondo della scuola e quello del lavoro. Tale metodologia intende fornire ai giovani, oltre alle conoscenze di base, quelle competenze necessarie ad inserirsi nel mercato del lavoro, alternando le ore di studio a ore di formazione in aula e a ore trascorse all'interno delle aziende, per garantire loro un'esperienza "sul campo" e superare il divario formativo tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione. Il percorso intende integrare i sistemi dell'istruzione, della formazione e del lavoro attraverso una collaborazione produttiva tra i diversi ambiti, con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del "mestiere" in modo responsabile e autonomo.

Obiettivi formativi trasversali:

- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- saper comunicare utilizzando adeguatamente la terminologia tecnica di settore;
- favorire e rafforzare la motivazione allo studio;
- avvicinare il mondo della scuola e dell'impresa concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e delle competenze professionali dei giovani;
- socializzare e sviluppare caratteristiche dinamiche alla base del lavoro in azienda (lavoro di squadra, relazioni interpersonali, rispetto di ruoli e gerarchia, strategie aziendali e valori distintivi, ecc.);
- rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica;

5.3 Attività e progetti inerenti a Educazione Civica

L'insegnamento di Educazione Civica, in base alla legge 92/2019, prevede 33 ore di lezioni annue. Questa attività è stata svolta in modo trasversale a tutte le discipline con il coinvolgimento dei docenti dell'intero consiglio di classe. Il

percorso è stato organizzato mediante un discorso inclusivo, articolato su temi trattati nel primo e nel secondo quadrimestre, con l'obiettivo primario di promuovere l'acquisizione del senso civico e della sensibilità civile da parte degli studenti. Di seguito sono elencate le tematiche trattate nel primo e nel secondo quadrimestre. La progettazione completa, inclusa la distribuzione oraria, è dettagliata nel documento allegato.

UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Salute e Benessere per tutti: il goal 3 dell' Agenda 2030	
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica	
Competenze mirate	✓ Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. ✓ Essere in grado di leggere testi relativi alle problematiche dello spreco alimentare, comprenderne i punti principali. ✓ Cogliere i punti essenziali e interagire in conversazioni semplici, che trattino di spreco alimentare. ✓ Acquisire la cultura della necessità di conoscenza di questo problema allo scopo di adottare comportamenti corretti per la prevenzione e soluzione dello stesso. ✓ Consapevolizzare gli studenti sulla conservazione delle risorse e il rispetto dell'ambiente. ✓ Saper comunicare utilizzando i linguaggi del proprio settore.	
Abilità	Conoscenze	
Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema. Saper cogliere i contenuti essenziali grazie anche alle immagini e saperli riferire. Comprendere i diritti fondamentali della persona. Sviluppare consapevolezza della cittadinanza globale.	Definizione di salute secondo l'World Health Organization (benessere fisico, mentale e sociale). Differenza tra salute individuale e salute collettiva. Concetto di prevenzione.	
Fase di applicazione	I Quadrimestre	
Tempi e Articolazione	Italiano	
	Agenda 2030 punto 3 Ludopatie e Hikikomori	3
	Inglese	
	Gambling Addiction	2
	DTA	
	Ludopatie e Settore Turistico	2
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo	
Metodologia	Lezione frontale/Lezione in compresenza Ricerca individuale e di gruppo Analisi di casi Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi	

Strumenti	Computer Internet Libri di testo Dispense fornite dal docente	
Valutazione	Sulla base della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti	
UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	Parità di genere e diritti: il Goal 5 dell'agenda 2030	
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica	
Competenze mirate	✓ Interpretare i fatti e gli accadimenti attraverso una lettura critica delle principali fonti di informazione. ✓ Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. ✓ Comprendere la realtà alla luce dei principi fondamentali nazionali ed internazionali. ✓ Individuare il ruolo dell'Unione Europea a tutela della persona come individuo e come cittadino. ✓ Saper comunicare utilizzando i linguaggi del proprio settore.	
Abilità		Conoscenze
Identificare le principali garanzie per la tutela della persona umana e delle formazioni sociali in cui si manifesta. Acquisizione della consapevolezza del ruolo che ognuno può svolgere localmente a livello europeo per costruire società più pacifiche, tolleranti e inclusive, in cui ciascun cittadino possa vivere, lavorare e realizzarsi come essere umano.		Concetto di uguaglianza e parità di genere. Principi fondamentali della costituzione Italiana. Diritti delle donne nel contesto storico e attuale. Ruolo delle istituzioni nazionali e internazionali.
Fase di applicazione	II Quadrimestre	
Tempi e Articolazione	Italiano	
	Parità di diritti per le donne	3
	Inglese	
	Equal opportunities in social economic and political life	2
	DTA	
	Parità di genere nel settore turistico alberghiero	3
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo	
Metodologia	Lezione frontale/Lezione in compresenza Ricerca individuale e di gruppo Analisi di casi Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi	
Strumenti	Computer Internet Libri di testo Dispense fornite dal docente	

Valutazione	Sulla base della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti	
UNITA' DI APPRENDIMENTO		
Denominazione	La vita sott'acqua	
Compito - prodotto	Realizzazione di un prodotto/progetto al fine di valorizzare le competenze civiche acquisite e la partecipazione attiva all'interno della comunità scolastica	
Competenze mirate	✓ Adottare comportamenti responsabili, sia in riferimento alla sfera privata che quella sociale e lavorativa, nei confini delle norme, ed essere in grado di valutare i fatti alla luce dei principi giuridici. ✓ Saper individuare l'importanza delle norme destinate alla tutela della persona. ✓ Comprendere la distinzione tra stato di salute e stato di benessere. ✓ Identificare comportamenti dovuti al disagio e individuarne le cause. ✓ Gestire e tutelare i dati che si producono attraverso diversi strumenti digitali, ambienti e servizi.	
Abilità		Conoscenze
Analizzare dati su inquinamento e consumo delle risorse marine.		Ecosistema e biodiversità.
Progettare menu' sostenibili a basso impatto ambientale.		Economia circolare nella ristorazione.
Applicare pratiche di riduzione degli sprechi alimentari.		Norme base di tutela ambientale e alimentare.
Fase di applicazione	II Quadrimestre	
Tempi e Articolazione	Italiano	
	Il mare nella letteratura italiana: D'Annunzio	3
	Inglese	
	Life before water	2
	DTA	
	Economia sostenibile	2
Esperienze attivate	Lavoro di Gruppo	
Metodologia	Lezione frontale/Lezione in compresenza Ricerca individuale e di gruppo Analisi di casi Apprendimento cooperativo in piccoli gruppi	
Strumenti	Computer Internet Libri di testo Dispense fornite dal docente	
Valutazione	Sulla base della griglia di valutazione approvata dal Collegio dei Docenti	

6. Programmazioni disciplinari

Piani di lavoro

MATERIA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: MOTTOLA TERESA

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- VERGA: VITA, OPERE E POETICA; IL VERISMO
- IL DECADENTISMO: D'ANNUNZIO VITA OPERE E POETICA
- PASCOLI: IL FANCIULLINO
- LUIGI PIRANDELLO: VITA, PENSIERO OPERE. IL FU MATTIA PASCAL
- GIUSEPPE UNGARETTI: VITA, PENSIERO E LE OPERE
- EUGENIO MONTALE: VITA, PENSIERO E OPERE. OSSI DI SEPPIA
- ITALO CALVINO: VITA, PENSIERO E OPERE.
- IL NEOREALISMO. PRIMO LEVI VITA, PENSIERO E OPERE

MATERIA: INGLESE

DOCENTE: Falco Rocco

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- THE MEDITERRANEAN DIET;
- THE MODERN FOOD PYRAMID
- FOOD ALLERGY AND INTOLERANCE
- FOOD CONTAMINATION
- KITCHEN STAFF
- DIFFERENT TYPES OF SERVICE
- INTERNATIONAL COOKING
- EATING DISORDERS
- EUROPEAN QUALITY LABEL
- HACCP

MATERIA: FRANCESE

DOCENTE: De Maria Rosa

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- LE PERSONNEL DE LA CUISINE ET LA SECURITE'
- MENUS, REGIMES ET NUTRITION
- LA PATISSERIE
- VINS ET SERVICES DES BOISSONS

MATERIA: STORIA
DOCENTE: MOTTOLA TERESA

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- L'ETA' GIOLITTIANA
- PRIMA GUERRA MONDIALE
- LA CRISI DEL 29
- IL FASCISMO IN ITALIA
- IL NAZISMO IN GERMANIA
- LA SECONDA GUERRA MONDIALE

MATERIA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: Palumbo Marianna

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- IL MOVIMENTO: MECCANISMO E LINGUAGGIO
- ALLENAMENTO E SPORT
- DIPENDENZE E SICUREZZA NELLO SPORT

MATERIA: MATEMATICA
DOCENTE: Brancaccio Cristiano

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- EQUAZIONI E DISEQUAZIONI
- STUDIO DI UNA FUNZIONE
- LIMITI DI UNA FUNZIONE
- DERIVATE
- RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DI UNA FUNZIONE
- RICHIAMI DI STATISTICA

MATERIA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
DOCENTE: La Sala Giusy

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- IL MERCATO TURISTICO
- EVOLUZIONE E STRATEGIE DEL MARKETING
- ANALISI SWOT
- CICLO DI VITA DI UN PRODOTTO
- CANALI DI DISTRIBUZIONE
- BUSINESS PLAN
- TURISMO SOSTENIBILE
- MARCHI DI QUALITA'
- PRODOTTI A KM 0

MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Seccia Roberta

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGRO ALIMENTARI
- IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
- ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE
- ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE E TIPOLOGIE DIETETICHE
- DIETE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

DOCENTE: Celentano Francesco

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- I PRODOTTI DEL TERRITORIO NELLA CUCINA: GASTRONOMIA CULTURA E RISTORAZIONE
- IL CUOCO E LA QUALITA' OGGETTIVA E SOGGETTIVA
- LA TUTELA DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI CON MARCHI DI QUALITA'
- LE QUALITA' ORGANOLETTICHE E SENSORIALI
- LA QUALITA': CONNUBIO TRA IL BUONO E IL BELLO

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA

DOCENTE: Virenti Fabiana

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- I DRINK: DECORAZIONE MISCELAZIONE E DISTILLAZIONE
- ATTREZZATURE DI SALA E BAR: CUCINA DI SALA
- LO STUDIO DEI VINI DEGUSTAZIONE ABBINAMENTO CIBO-VINO
- NORME FONDAMENTALI DI IGIENE E SICUREZZA SUL LAVORO
- MISE EN PLACE SERVIZIO AL TAVOLO DIVERSI STILI DI SERVIZIO E FIGURE PROFESSIONALI COINVOLTE

MATERIA: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA

DOCENTE: Capasso Rosa

CLASSE: VA A. S. 2025/26

- Diventare protagonisti dell'accoglienza turistica
- TECNICHE DI FRONT-OFFICE E GESTIONE DELLE PRENOTAZIONI
- MARKETING TERRITORIALE E PROMOZIONE TURISTICA
- LEGISLAZIONE TURISTICA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE

- LE PASTE, LE CREME DI BASE E LE PREPARAZIONI COMPLEMENTARI
- I DESSERT, LE DECORAZIONI, LA PASTICCERIA NAZIONALE, LA PASTICCERIA INTERNAZIONALE

7. Valutazione degli apprendimenti

7.1 Criteri per la verifica

Le prove di verifica, sostenute dai discenti nel corso dell'anno, sono state di natura diversa ed organizzate nelle forme ritenute didatticamente più efficaci, in coerenza con gli obiettivi prefissati. Il colloquio orale ha teso a verificare la capacità di gestire autonomamente le conoscenze acquisite, anche in ambiti disciplinari diversi, di correlare tra loro fatti, idee, situazioni secondo sequenze logiche ben controllate. Le prove, strutturate in test a risposte multiple e test a risposte aperte, hanno verificato l'apprendimento delle informazioni fondamentali, la capacità di individuare il nodo concettuale della tematica, l'agilità nella connessione di sequenze logiche significative.

Processo di insegnamento

Il processo di verifica si è avvalso dei criteri di sistematicità e di pertinenza agli obiettivi prefissati. Le verifiche sono state parte integrante di tutto il processo didattico-educativo e hanno controllato periodicamente l'efficacia della metodologia didattica attuata, permettendo per tempo le eventuali modifiche da adottare nelle strategie didattiche e sui tempi.

Processo di apprendimento

I criteri sono stati quelli diretti ad accertare se e in quale misura l'apprendimento è passato e l'obiettivo è stato raggiunto. La verifica ha controllato ciascuna fase di lavoro affinché lo studente potesse ricevere le informazioni necessarie sul processo di apprendimento, sul possesso di abilità e sul modo di conseguirle.

Prove di verifica

Le verifiche circa il grado di maturazione degli alunni sono state di vario tipo:

- prove strutturate e semi strutturate (scelta multipla, vero o falso, a risposta aperta);
- colloqui orali;
- composizioni scritte di varia tipologia;
- osservazioni personali di schede di lavoro ed esercizi svolti in classe;
- risoluzione di problemi, quesiti logico-matematici e tecnico-scientifici;
- elaborazione di dati;
- attività guidate o libere di produzione orale e scritta;
- produzione di testo su traccia (lettere, brevi composizioni, analisi su traccia di un testo, schede di lettura, riassunti).

Strumenti di verifica

Per la valutazione si è predisposta una griglia di rilevazione delle singole abilità che concorrono alla formulazione del giudizio. I criteri per la prova scritta ed orale sono stati:

- le conoscenze acquisite;
- le competenze linguistiche e applicative;
- le capacità di comprendere i concetti, di rielaborare i contenuti, di effettuare collegamenti in ambito disciplinare e pluridisciplinare.

7.2 Criteri di valutazione

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate. Il D. lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, all'art. 1 comma 2 recita: “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida riconducibili al D.P.R. 15 marzo 2010, n.89 (Riforma dei Licei); è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definite dal Collegio dei docenti e inserite nel Piano triennale dell’offerta formativa”. L’art. 1 comma 6 del D. lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L’istituzione scolastica certifica l’acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l’orientamento per la prosecuzione degli studi”. Quello della

valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica. In riferimento alla classe, la valutazione relativa agli obiettivi, metodi e contenuti della programmazione didattica e educativa è un momento complesso di interpretazione del percorso formativo. Essa si avvale degli elementi ricavabili dalle verifiche, dall'osservazione del processo di apprendimento e della partecipazione degli allievi al dibattito educativo. In riferimento al singolo alunno, la valutazione ha avuto un carattere prevalentemente formativo ed orientativo ed i risultati dell'apprendimento sono stati valutati in relazione all'andamento del singolo alunno e non all'intera classe. Oggetto di valutazione sono state:

- l'acquisizione dei contenuti disciplinari rispetto ai livelli di partenza;
- l'acquisizione di metodi ed abilità;
- la partecipazione degli alunni alle attività.

Il Consiglio di classe ha adottato i criteri di valutazione del Collegio dei Docenti in sede di programmazione annuale. La valutazione ha considerato le aree affettivo sociali, le aree cognitive e quelle pratiche. La prima riguarda la frequenza, le capacità relazionali, la partecipazione alle attività svolte in classe. La seconda parte interessa la conoscenza, la comprensione, l'applicazione, l'analisi, la sintesi e la valutazione. La terza parte concerne la partecipazione alle attività in palestra e la padronanza degli schemi motori. Il Consiglio di classe, inoltre, è consapevole che la valutazione non è soltanto sommativa rispetto alle verifiche in itinere. Essa sarà innanzitutto formativa, in quanto considera la storia scolastica e personale di ciascun alunno nonché la frequenza, le capacità relazionali e la partecipazione alle attività della classe. Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze prefissate in riferimento al PECuP dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze di Educazione Civica raggiunto.

Valutazione del profitto: criteri e griglia

VOTO	GIUDIZIO	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
1-2	Assolutamente insufficiente	Nessuna o limitatissime	Non riesce ad applicare le minime conoscenze, anche se guidato, né a produrre elaborati molto semplici, né a risolvere problemi.	Non è in grado di comunicare efficacemente in modo scritto o orale, comprendere testi, utilizzare formule.
3	Gravemente Insufficiente	Molto limitate	Non riesce a comprendere i contenuti, a produrre elaborati scritti o orali, a risolvere problemi.	Commette gravi errori che compromettono la comunicazione scritta e orale, la comprensione dei testi, l'utilizzazione di tecniche e procedure, l'analisi di fenomeni e dati.
4	Gravemente Insufficiente	Frammentarie con gravi lacune	Trova notevoli difficoltà nel comprendere i contenuti, produrre elaborati scritti o orali, risolvere problemi.	Commette errori che compromettono la comunicazione scritta e orale, la comprensione dei testi, l'utilizzazione di tecniche e procedure, l'analisi di fenomeni e dati.
5	Insufficiente	Frammentarie e superficiali	Commette errori e complessivamente non è in grado di comprendere i contenuti, produrre elaborati scritti o orali, risolvere semplici problemi.	In misura molto limitata utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi, comprende i testi, utilizza tecniche e procedure.
6	Sufficiente	Nozionistiche e non approfondite	Commettendo pochi errori è in grado di comprendere e rielaborare i contenuti, produrre elaborati scritti o orali, risolvere problemi, interpretare e classificare fenomeni e dati.	In maniera accettabile utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi, interpreta i testi, utilizza tecniche e procedure, analizza fenomeni e dati.
7	Discreto	Complete ma non sempre approfondite	Senza commettere errori è in grado di comprendere e rielaborare i contenuti, produrre elaborati scritti o orali, risolvere problemi, interpretare e classificare fenomeni e dati.	In maniera corretta utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi, interpreta i testi, utilizza tecniche e procedure, analizza fenomeni e dati.
8	Buono	Complete, puntuali e approfondite	È in grado, pur con qualche imprecisione, di padroneggiare i contenuti, produrre testi scritti o orali anche complessi, risolvere problemi, comprendere dimostrazioni anche complesse, interpretare e classificare fenomeni e dati.	In maniera approfondita utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi, interpreta i testi, utilizza tecniche e procedure complesse, analizza fenomeni e dati.
9	Ottimo	Complete dettagliate, coordinate	È in grado senza imprecisioni di padroneggiare i contenuti, produrre complessi testi scritti e orali, risolvere	In maniera autonoma e dettagliata utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi, interpreta i

			complessi problemi e dimostrazioni, interpretare e classificare fenomeni e dati complessi.	testi, utilizza tecniche e procedure complesse, analizza fenomeni e dati, stabilisce connessioni tra i saperi.
10	Eccellente	Complete, ampliate, personalizzate	Sa comprendere e rielaborare in modo personale testi linguistici, cogliendone le relazioni logiche. Sa produrre testi corretti e coerenti, risolvere problemi e dimostrazioni anche nuovi, comprendere fenomeni e dati anche nuovi e complessi.	In maniera creativa e originale, autonoma e molto approfondita, applicando le conoscenze acquisite anche in ambiti nuovi, utilizza gli strumenti espressivi ed argomentativi in modo valido e rigoroso, interpreta i testi, utilizza tecniche e procedure, analizza fenomeni e dati.

Valutazione del comportamento: criteri e griglia

INDICATORI	DESCRIPTORI
Frequenza	Valuta la regolarità della frequenza alle lezioni, l'arrivo puntuale in classe al mattino, al cambio dell'ora e dopo gli intervalli, il numero di assenze, di entrate alla seconda ora e di uscite anticipate in rapporto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto.
Condotta	Valuta la correttezza del comportamento nei confronti del Dirigente Scolastico, dei docenti, del personale ATA, dei compagni e durante le uscite didattiche e le attività di PCTO; valuta la correttezza nell'utilizzo del materiale e della struttura della scuola; valuta la correttezza nel comportamento durante le lezioni e le modalità di interazione.
Partecipazione al dialogo educativo	Valuta l'interesse e la partecipazione alle proposte didattiche, la puntualità delle consegne, l'impegno nella vita della classe e/o dell'istituto.

VOTO	INDICATORI	DESCRIPTORI
10	Frequenza Condotta Partecipazione al dialogo educativo	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Si comporta in modo esemplare, non ha note disciplinari. Partecipa attivamente e assiduamente alle proposte didattiche, interagendo in modo proficuo con compagni ed insegnanti, è sempre puntuale nelle consegne, si impegna attivamente nella vita della classe e/o dell'istituto.
9	Frequenza Condotta Partecipazione al dialogo educativo	Frequenta con assiduità le lezioni e rispetta gli orari. Si comporta in modo generalmente corretto, non ha note disciplinari. Partecipa attivamente alle proposte didattiche, interagendo con compagni ed insegnanti, è puntuale nelle consegne, si impegna nella vita della classe e/o dell'istituto.
8	Frequenza Condotta	Frequenta regolarmente le lezioni; occasionalmente non rispetta gli orari.

	Partecipazione al dialogo educativo	Solo in maniera occasionale riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto. Partecipa con regolarità alle proposte didattiche, è generalmente puntuale nelle consegne, si impegna con discontinuità nella vita della classe e/o dell'istituto.
7	Frequenza Condotta Partecipazione al dialogo educativo	Frequenta le lezioni con una certa regolarità ma spesso non rispetta gli orari. A volte riporta note disciplinari di lieve entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto. Partecipa con discontinuità alle proposte didattiche, non è sempre puntuale nelle consegne.
6	Frequenza Condotta Partecipazione al dialogo educativo	Frequenta in modo irregolare le lezioni, spesso non rispetta gli orari. Spesso riporta note disciplinari anche di grave entità rispetto a quanto previsto dal Regolamento di Istituto. Partecipa sporadicamente alle proposte didattiche, non è puntuale nelle consegne.
5	Il voto di condotta insufficiente (inferiore a sei decimi), che determina la non ammissione alla classe successiva o all'esame conclusivo del ciclo di studi, può essere attribuito ove ricorrano le condizioni indicate dall'articolo 4 del D.M. 5 del 16 gennaio 2009. In particolare, "la valutazione insufficiente del comportamento, soprattutto in sede di scrutinio finale, deve scaturire da un attento e meditato giudizio del Consiglio di Classe, esclusivamente in presenza di comportamenti di particolare gravità riconducibili alle fattispecie per le quali lo Statuto delle studentesse e degli studenti --- D.P.R. 249/1998, come modificato dal D.P.R. 235/2007 e chiarito dalla nota prot. 3602/PO del 31 luglio 2008 --- nonché i Regolamenti di Istituto prevedano l'irrogazione di sanzioni disciplinari che comportino l'allontanamento temporaneo dello studente dalla comunità scolastica per periodi superiori a quindici giorni (art. 4, commi 9, 9 bis e 9 ter dello Statuto)."	

Valutazione prodotto UDA interdisciplinare: criteri e griglia

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PRODOTTO FINITO DELL'UNITÀ DI APPRENDIMENTO			
INDICATORI	DESCRIPTORI		PUNTEGGI
Completezza, pertinenza, organizzazione	Liv.4 (8-10)	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, anche quelle ricavabili da una propria ricerca personale e le collega tra loro in forma organica.	
	Liv.3 (6,5-8)	Il prodotto contiene tutte le parti e le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna e le collega tra loro.	
	Liv.2 (5,5-6,5)	Il prodotto contiene le parti e le informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna.	
	Liv.1 (1-5,5)	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza, le parti e le informazioni non sono collegate.	
Funzionalità	Liv.4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della funzionalità.	

	Liv.3	Il prodotto è funzionale secondo i parametri di accettabilità piena.	
	Liv.2	Il prodotto presenta una funzionalità minima.	
	Liv.1	Il prodotto presenta lacune che ne rendono incerta la funzionalità.	
Correttezza	Liv.4	Il prodotto è eccellente dal punto di vista della corretta esecuzione.	
	Liv.3	Il prodotto è eseguito correttamente secondo i parametri di accettabilità.	
	Liv.2	Il prodotto è eseguito in modo sufficientemente corretto.	
	Liv.1	Il prodotto presenta lacune relativamente alla correttezza dell'esecuzione.	
Rispetto dei tempi	Liv.4	Il periodo necessario per la realizzazione è conforme a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione.	
	Liv.3	Il periodo necessario per la realizzazione è di poco più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione.	
	Liv.2-1	Il periodo necessario per la realizzazione è più ampio rispetto a quanto indicato e l'allievo ha disperso il tempo a disposizione.	
Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	Liv.4	Usa strumenti e tecnologie con precisione, destrezza ed efficienza. Trova soluzione ai problemi tecnici, unendo manualità, spirito pratico a intuizione.	
	Liv.3	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discreta manualità, spirito pratico e discreta intuizione.	
	Liv.2	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità.	
	Liv.1	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato.	
Ricerca e gestione delle informazioni	Liv.4	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno e interpretare secondo una chiave di lettura.	
	Liv.3	Ricerca, raccoglie e organizza le informazioni con discreta attenzione al metodo. Le sa ritrovare e riutilizzare al momento opportuno, dà un suo contributo di base all'interpretazione secondo una chiave di lettura.	
	Liv.2	L'allievo ricerca le informazioni essenziali, raccogliendole e organizzandole in maniera appena adeguata.	
	Liv.1	L'allievo non ricerca le informazioni oppure si muove senza alcun metodo.	

Valutazione insegnamento trasversale di Educazione Civica: criteri e griglia

INDICATORI	DESCRITTORI
Conoscenze	Conoscere i contenuti relativi alla macroarea sottesa alle UDA programmate per la classe e previste dal curriculum d'istituto.
Abilità	Ipotizzare, delineare e definire situazioni e/o scenari di applicazione e valorizzazione dei contenuti proposti-appresi e saperli rimodulare in chiave migliorativa.
Competenze di cittadinanza	Applicare nelle prassi quotidiane i principi del rispetto, della sicurezza, della sostenibilità e collaborazione, appresi nelle varie discipline, in funzione del bene comune e della partecipazione responsabile alla vita sociale.

INDICATORI	DESCRITTORI		PUNTEGGI
Conoscenze	Liv.4 (9-10)	Possiede conoscenze esaurienti, consolidate e bene organizzate sui temi proposti che sa mettere in relazione e riutilizzare in modo autonomo.	
	Liv.3 (7-8)	Possiede conoscenze consolidate e organizzate sui temi proposti. Lo studente sa riutilizzarle in modo autonomo.	
	Liv.2 (5-6)	Possiede conoscenze essenziali, organizzabili e riutilizzabili con l'aiuto del docente o dei compagni.	
	Liv.1 (1-4)	Possiede conoscenze episodiche, frammentarie e non consolidate, riutilizzate con difficoltà e con l'aiuto e il costante stimolo del docente.	
Abilità	Liv.4	Applica sempre efficacemente e responsabilmente, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza e privacy, di sostenibilità, appresi nelle varie discipline.	
	Liv.3	Applica frequentemente, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza e privacy, di sostenibilità, appresi nelle varie discipline.	
	Liv.2	Applica sufficientemente, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza e privacy, di sostenibilità, appresi nelle varie discipline.	
	Liv.1	Applica saltuariamente, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza e privacy, di sostenibilità, appresi nelle varie discipline.	
Competenze di cittadinanza	Liv.4	L'allievo si relaziona in maniera attenta, propositiva e costruttiva, sa ascoltare ed accettare i diversi punti di vista; si inserisce, in modo responsabile nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce in modo autonomo i diritti e doveri del gruppo nel quale è inserito; è pienamente capace di agire da cittadino responsabile e di partecipare alla vita civica e sociale.	
	Liv.3	L'allievo si relaziona in maniera buona. Dimostra senso di cooperazione e si adopera per risolvere i conflitti; ascolta i punti di vista altrui e rispetta i ruoli; è capace di inserirsi in maniera discreta nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel	

		quale è inserito; è capace di agire da cittadino responsabile e di partecipare alla vita civica e sociale.	
	Liv.2	L'allievo, guidato, si relaziona con gli altri in maniera discreta; collabora al lavoro di gruppo; sa ascoltare i punti di vista altrui e riconoscere i diversi ruoli; è capace di inserirsi nella vita dell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; se guidato riconosce i diritti e i doveri del gruppo nel quale è inserito; è sufficientemente capace di agire da cittadino responsabile e di partecipare alla vita civica e sociale.	
	Liv.1	L'allievo, anche se guidato, non collabora al lavoro di gruppo e non porta a termine gli incarichi conferitigli; non riesce ad agire in modo autonomo e responsabile nell'istituzione scolastica e nel contesto sociale; non riconosce l'importanza del rispetto dei diritti e dei doveri del gruppo nel quale è inserito; anche se indirizzato, non è capace di agire da cittadino responsabile e di partecipare alla vita civica e sociale.	

7.3 Criteri attribuzione crediti

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti. I Consigli di Classe attribuiscono il credito sulla base della tabella di cui all'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nell'art. 11 dell'O.M. 45/2023. Ai sensi, infatti, dell'art. 15 del D. Lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'Allegato A al D. Lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. Per l'attribuzione del credito scolastico, il Consiglio di Classe, come suggerito dalle disposizioni ministeriali, considera, elementi di valutazione, la frequenza, l'assiduità, la partecipazione alle attività didattiche e l'impegno.

Il punteggio complessivo risulta dalla media dei voti di profitto e dei punti attribuiti dagli elementi metacognitivi così articolati:

- assiduità della frequenza scolastica e puntualità;
- interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;

- impegno e partecipazione alle attività integrative e complementari effettuate all'interno dell'istituto;
- partecipazione attiva e propositiva alla vita scolastica.

Nel rispetto dei riferimenti normativi fondamentali e in conformità con quanto deliberato in sede di Collegio dei Docenti, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei CREDITI SCOLASTICI:

- media dei voti pari o superiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più alto della banda di oscillazione;
- media dei voti inferiore al decimale 0,5: attribuzione del punteggio più basso della banda di oscillazione.

Allegato A
(di cui all'articolo 15, comma 2)

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

8. Simulazioni prove d'esame

8.1 Simulazioni I prova, II prova e prova orale

I docenti delle materie oggetto delle due prove scritte hanno svolto esercitazioni simili alle prove d'esame, in particolare nell'impostazione interdisciplinare della II prova (Allegati al documento). Per il colloquio orale sono state previste simulazioni d'istituto. Tutti i docenti hanno inoltre seguito la preparazione degli studenti fornendo supporto e chiarimenti. Il mese di maggio è stato dedicato

all'impostazione del colloquio multidisciplinare, a partire da facsimile di documenti riferiti ai percorsi progettati.

Prima prova scritta

Ai sensi dell'art. 17, co. 3, del D. Lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. Le tracce sono elaborate nel rispetto del quadro di riferimento allegato al D.M. 21 novembre 2019, n.1095.

Seconda prova scritta

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di Riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n.164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

I docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte, elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte.

Prova orale

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del D. Lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECuP). Nello svolgimento dei colloqui la

commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente. Ai fini di cui al comma 1, il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a. di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECuP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito de FSL, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione Civica come definite nel Curricolo d'Istituto e previste dalle attività declinate dal documento del Consiglio di Classe.

1.2 Griglie di valutazione I prova, II prova e prova orale

Griglie valutazione prova di italiano (Allegato al documento)

Griglia valutazione seconda prova (Allegato al documento)

Griglia valutazione prova orale O.M. n.67 del 31.03.2025, Allegato A (Allegato al documento)

2. Firme del Consiglio di Classe

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Mottola Teresa	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	
Falco Rocco	INGLESE	
De Maria Rosa	FRANCESE	
Mottola Teresa	STORIA	
Esposito Carmela	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	
Brancaccio Cristiano	MATEMATICA	
La Sala Giusy	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	

Seccia Roberta	SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	
Celentano Francesco	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	
Virenti Fabiana	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	
Capasso Rosa	LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	
Nocca Ivan	PASTICCERIA	
Cambio Margherita	SOSTEGNO	
Celiento Raffaele	SOSTEGNO	

Frattamaggiore, 15 maggio 2026

La coordinatrice

Prof.ssa Seccia Roberta

Il coordinatore delle attività didattiche

Prof. Cennamo Francesco