



Ambito NA 19

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "CARMINE RUSSO - UGO TOGNAZZI"

SEDE LEGALE: Via G. Bruno 1^a Trav. - 80033 Cicciano - Tel. 0818261661 - Fax 0810146344 - Cod. Fisc. 92073450634 - Cod. Mecc. NARH28000V

SEDE COORDINATA: Viale Italia Parco Europa - 80040 POLLENA TROCCHIA (NA) Tel 0815303999 - 0815308701 - Cod. Mecc. NARH28001X

Email: narh28000v@istruzione.it - narh28000v@pec.istruzione.it - sito: www.ipsseoaccicciano.edu.it

ESAME DI MATURITA' ANNO SCOLASTICO 2025-2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DELLA CLASSE V SEZ. B Articolazione SALA E VENDITA

(DLgs 62/2017 - O. M. n. 54 del 26 marzo 2026)

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO

SOMMARIO

Composizione del Consiglio di Classe pag. 4

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA pag. 5

- 1.1. POPOLAZIONE SCOLASTICA
- 1.2. TERRITORIO E CAPITALE SOCIALE
- 1.3. RISORSE ECONOMICHE E MATERIALI
- 1.4. CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELLA SCUOLA

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO pag. 7

- 2.1 PROFILI IN USCITA DELL'INDIRIZZO
- 2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA:
Servizi di Sala Bar e Vendita
- 2.3 QUADRI ORARI
- 2.4 INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)
- 2.5. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO
- 2.6. METODOLOGIE DI LAVORO
- 2.7. PERSONALIZZAZIONE DIDATTICA: PFI, TUTOR E UDA
- 2.8. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI
- 2.9 PREPARAZIONE ALLE PROVE SCRITTE
- 2.10. PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE pag. 23

Elenco dei candidati

Presentazione della classe

Strumenti e criteri di valutazione

Valutazione del comportamento

Valutazione delle prove orali

Criteri di attribuzione del credito scolastico

Programmi

Italiano

Lingua inglese

Scienza e cultura dell'alimentazione

Laboratorio Sala e Vendita

pag. 33

Relazioni

Italiano

Lingua inglese

Scienza dell'alimentazione

Laboratorio Sala e Vendita

pag.45

Premesse generali
Finalità, obiettivi e competenze
Fasi del processo
FSL e disabilità
Valutazione, certificazione, riconoscimento crediti
Resoconto FSL
Valutazione complessiva del percorso

Al presente documento, nel rispetto delle norme di tutela della privacy (ex GDPR- Regolamento UE 2016/679, Codice della Privacy Italiano D.Lgs. 196/2003, modificato dal D.Lgs. 101/2018, Vademecum del Garante "La scuola a prova di privacy" (Edizione aggiornata), Articolo 20 del Decreto Legislativo 62/2017, Articolo 24 dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026), si allegano le seguenti documentazioni:

Allegato 1: PEI, Relazioni finali degli alunni con disabilità, PDP (redatti ex Legge 170/2010, Direttiva 27 Dicembre 2012, Linee Guida per il diritto allo studio degli alunni e degli studenti con disturbi specifici di apprendimento allegate al Decreto Ministeriale 12 luglio 2011), da fornire alla Commissione d'esame rispettando le norme di tutela della privacy (depositati agli atti)

Allegato 2: Programmi e contenuti svolti e Relazioni per le discipline non oggetto delle prove scritte e orali, ex Decreto Ministeriale n. 13 del 29 gennaio 2026

Allegato 3: Simulazione prima e seconda prova-Italiano e relative griglie di valutazione (incluse griglie specifiche per BES)

Allegato 4: Simulazione seconda prova- Scienza e cultura dell'alimentazione- Laboratorio Sala e Vendita e relative griglie di valutazione (incluse griglie specifiche per BES)

Allegato 5: Griglia di valutazione prova orale (allegato A all' OM 54 del 26 Marzo 2026)

Allegato 6: Relazione orientamento in uscita

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE: 5 B		ARTICOLAZIONE: SALA E VENDITA
Dirigente scolastico: prof.ssa Sabrina Capasso		
<i>DISCIPLINA DI INSEGNAMENTO</i>	<i>DOCENTE (COGNOME E NOME)</i>	<i>FIRMA</i>
Italiano e Storia	Giuseppina Buglione	
Matematica	Carmela Vitale	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Annarita Serpe	
Inglese	Carolina Esposito	
Francese	Carmelina Biancardi	
Diritto e Tecnica amministrativa	Simona Angelillo	
Scienze Motorie	Gabriella de Mariarosa	
Laboratorio di Sala e Vendita	Antonio D'Ascoli	
I.R.C.	Antonietta Petillo	
Sostegno	Mariagrazia Rescigno Angela Sodano	

Dirigente scolastico	Prof.ssa SABRINA CAPASSO

Composizione commissione Esame di Maturità	
Commissari interni	Disciplina
Annarita Serpe	Scienza e cultura dell'alimentazione
Antonio D'Ascoli	Laboratorio Sala e Vendita

1. SINTETICA DESCRIZIONE DELLA SCUOLA

1.1 Popolazione scolastica

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "C. Russo - U. Tognazzi" di Cicciano (NA) costituisce un **Polo Scolastico Alberghiero** che ha riunito due istituti presenti sul territorio: l'IPSSEOA Carmine Russo di Cicciano (NA) e l' I.P.S.S.A.R. Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia (NA), permettendo, in primis, un livello d'integrazione delle risorse professionali, logistiche e strumentali di cui entrambi le istituzioni dispongono e conservando il grado di complementarietà di una filiera che avrebbe rischiato di disperdersi ulteriormente, laddove si fosse proceduto ad una parcellizzazione dei due istituti in ambiti diversi dalla loro vocazione enogastronomica e dell'accoglienza turistica. La proposta di strutturazione di tale Polo Alberghiero si pone l'obiettivo di accrescere, in termini di innovazione, la qualità dei percorsi e dei servizi formativi che sono posti a sostegno dello sviluppo delle filiere presenti sul territorio e di portare il miglioramento dell'occupabilità dei giovani rispetto ai risultati attesi quali il rafforzamento delle competenze degli studenti e lo sviluppo delle esperienze di inserimento nel contesto di lavoro nelle sue varie forme, ad esempio con la FSL, i tirocini delle varie tipologie, i percorsi in apprendistato, etc...

Questa unione rappresenta un importante polo formativo nel settore alberghiero, con l'obiettivo di rispondere alle esigenze di formazione e crescita del territorio e dei suoi operatori. Essa è stata attuata con decreto della Giunta Regionale n. 816 del 29/12/2023 e recepita con decreto dell'Ufficio Scolastico Regionale per la Campania n. 2662 del 15-01-2024, a partire dall'anno scolastico 2024-2025 e mira a valorizzare le potenzialità enogastronomiche e turistiche della zona, storicamente ricca di tradizioni e cultura. Dall'a. s. 2026-27 saranno operative aule nel Comune di Pomigliano d'Arco che ha messo a disposizione, con un comodato d'uso gratuito, il Plesso "Buon Pensiero", in via Palach, con annessa la dismessa casa del custode per la quale la città Metropolitana si è impegnata ad una ristrutturazione in modo da renderla laboratorio di enogastronomia, offrendo una opportunità di crescita agli studenti per la presenza sul territorio di un Istituto Alberghiero in un contesto fortemente deprivato dal punto di vista socioeconomico e culturale.

Attualmente, l'Istituzione scolastica raccoglie un bacino di utenza di 1100 alunni. La popolazione scolastica dell'IPSSEOA è costituita da alunni provenienti sia dai comuni limitrofi sia da paesi più distanti; per tali ragioni e, considerato che i diversi plessi sono ubicati in zona periferica rispetto al centro cittadino, risulta abbastanza alto il tasso di pendolarismo nell'Istituto. La scuola, nelle sue possibilità, sostiene lo sviluppo socioeconomico con l'ausilio di attività organizzate atte all'integrazione nel mondo del lavoro/orientamento e le famiglie approvano le dinamiche progettuali attuate dalla scuola (questionari autovalutazione istituto). E' in quest'ambito che il progetto educativo dell'Istituto, in collaborazione con le più importanti associazioni professionali di categoria ADA, FIC, AIBM Project), con le reti del territorio (RENAIA), si pone come elemento discriminante ed offre un contributo abbastanza risolutivo, nel tentativo di incidere positivamente nel controllo dell'alto tasso di disoccupazione delle famiglie di provenienza (0,8%).

1.2 Territorio e capitale sociale

Il territorio su cui si innesta l'Istituto risulta in transizione economica. Il tessuto agricolo, industriale e del terziario ha sofferto le dinamiche economiche correlate alla pandemia e alla mancanza di sbocchi lavorativi. Ne risulta, con qualche eccezione, una debolezza strutturale delle filiere di produzione, anche nel settore dell'accoglienza turistica. In questa fase crescono i tassi di disoccupazione e il lavoro precario, i quali caratterizzano la situazione economica di molte famiglie degli studenti frequentanti.

La scuola si adopera costantemente, attraverso le FF.SS. sull'orientamento, all'informazione e all'integrazione al lavoro anche post-diploma attraverso convenzioni con ANPAL-Agenzia Nazionale Politiche Attive Lavoro e le innumerevoli convenzioni FSL attivate con realtà ristorative e ricreative sul territorio. I progetti PON- FSE e FESR e i fondi del PNRR garantiscono risorse aggiuntive fondamentali per l'istituzione scolastica. L'azione IPSSEO A RENAIA (Rete Nazionale Istituti Alberghieri) - si significa nella qualificazione delle competenze di profilo in collaborazione con ADA, FIC, AIBM Project in ordine a educazione allo sviluppo di impresa, indicizzazione e performance di settore enogastronomico e turistico di contrasto alla dispersione vocazionale e alla frammentazione sociale. Il territorio - completo per tipologia di istituzioni educative di primo e secondo grado ma carente di strutture di formazione post-secondaria e con limiti documentati di opportunità occupazionali e imprenditoriali- si configura come area territoriale Ob. Convergenza. Gli indici di criticità - rispetto a descrittori scolastici, socio-comportamentali-occupazionali sono riconducibili a:

*inadeguatezza metodologica a progetti di studio/lavoro/carriera;

*inoccupazione/disoccupazione/emersione lavoro non regolare,

* inconsistente posizionamento e/o mobilità occupazionale UE per documentato ritardo di certificazioni linguistiche, professionali e ICT. Vincoli di miglioramento sono le azioni di orientamento per garantire l'informazione e sua circolarità sulle opportunità di formazione IPSSEO A.

1.3. Risorse economiche e materiali

L'istituto implementa e mantiene relazioni con Enti e associazioni esterne significative sul territorio (imprese e partenariati, associazioni di categoria) e si avvale di finanziamenti del MIUR (PON-POR) e, in piccola parte, dalle famiglie. Impulso qualitativo alla dimensione laboratoriale delle dotazioni di istituto si è generato dalla candidatura di successo ai progetti FESR di creazione /implementazione di laboratori dimostrativi di cucina /sala bar, laboratorio linguistico. Le risorse logistico - strutturali e materiali/ strumentali sono riferite a: Laboratori di settore tecnico-professionale (sala ristorante /openbar (centri cottura e cucine dimostrative/forni a legna per attività di pizzeria /area congressuale/reception); Laboratori multimediali e DIGITAL BOARD in ogni classe.

La scuola è formata da tre strutture scolastiche di cui due fornite di aule e laboratori funzionali all'indirizzo. Le sedi sono, da pochi giorni, ben collegate con mezzi di trasporto e non possiede barriere architettoniche (è dotata di rampe e ascensore). La sede di Comiziano, estesa su tre livelli, anch'essa è facilmente raggiungibile e dotata di ascensore. La scuola è fornita di palestra nella sede centrale e di uno spazio adibito ad attività motoria nella sede succursale. L'utilizzo del registro elettronico come della piattaforma GSUITE FOR EDUCATION e ogni altra forma di apprendimento in ambiente digitale si attesta come processo facilitato e consolidato a cura del TEAM DIGITALE. La qualità degli strumenti in uso nella scuola soprattutto nelle aree vocazionali produttive risulta sensibilmente potenziata sotto il profilo della dotazione tecnologica d'aula (LIM, pc, Tablet, monitor digitali interattivi touch screen), in risposta ai fabbisogni generali e BES di compensazione e diversificazione dell'offerta formativa. Vincolo di miglioramento per l'Istituzione scolastica è rappresentato dal continuum di adesione progettuale a misure /fondi di empowerment logistico - strutturale e dispositivi laboratoriali d'aula. Tutte le azioni didattiche in ambiente laboratoriale si vogliano in osservanza alle misure di prevenzione stabilite nel regolamento di istituto.

1.4. Caratteristiche principali della scuola

Vista la Delibera della Giunta Regionale della Campania n. 816 dell'04.12.2018: "Modifiche all'organizzazione della rete scolastica e all'offerta formativa regionale" nel nostro istituto è stato

approvato, per l'A.S. 2019/2020, il CORSO SERALE IP settore Servizi, Indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera- Estremi del Provvedimento Amministrativo: Deliberazione 309 del 19/10/2018 della Città metropolitana di Napoli.

2. PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

2.1 PROFILO UNITARIO DELL'INDIRIZZO DI STUDIO

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, nell'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

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, specializzato nel percorso di **SALA-BAR E VENDITA**, è un professionista di sala, bar e *sommellerie* che trova sbocco lavorativo nelle imprese della ristorazione, del bar e dell'*hotellerie* a livello nazionale e internazionale. È una figura centrale del servizio di ristorazione, abile nell'applicare il galateo, le tecniche di servizio delle pietanze e del vino curando l'abbinamento con i prodotti enogastronomici; è un *bar manager* in grado di operare con professionalità nei drink bar e nei locali più moderni. Le competenze professionali nell'accogliere, gestire, servire e intrattenere l'ospite, contribuiscono in maniera determinante al successo dell'impresa in cui il diplomato è inserito. Inoltre, egli è in grado di supportare le attività di *budgeting-reporting* aziendale perseguendo gli obiettivi di redditività, anche attraverso azioni di marketing. Tale professionista è in grado di supportare il processo di gestione degli approvvigionamenti in un'ottica di qualità e di sostenibilità e possiede specifiche competenze tecniche, tradizionali e innovative, di lavorazione, organizzazione e commercializzazione di servizi e prodotti enogastronomici nel rispetto della normativa sulla sicurezza alimentare e sui luoghi di lavoro. Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, cura i rapporti con il cliente applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci per la *customer satisfaction* e nel rispetto delle diverse culture ed esigenze dietetiche. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'ambito delle aziende turistico e ristorative, propone menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari. È in grado di ricercare, elaborare e promuovere le nuove tendenze enogastronomiche. Valorizza e promuove, anche con competenze digitali, le offerte turistiche territoriali e i prodotti enogastronomici del Made in Italy, applicando i principi della sostenibilità.

2.2 PROFILO IN USCITA ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA: Servizi di SALA BAR e VENDITA

DESCRIZIONE DEL PERCORSO E CORRELAZIONE CON LE 11 COMPETENZE D'INDIRIZZO DEL PROFILO

CI-1	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
CI-2	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
CI-3	Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
CI-4	Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
CI-6	Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
CI-7	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
CI-9	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di <i>Hospitality Management</i> , rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

CODICI ATECO

56 - RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE 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 56.21.00 - CATERING PER EVENTI, BANQUETING I - ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE 55 - ALBERGHI E STRUTTURE SIMILI 55.2 - ALLOGGI PER VACANZE E ALTRE STRUTTURE PER BREVI SOGGIORNI	SEP 23 (Servizi Turistici) NUP 5.2.2 Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione 5.2.2.4.0 Baristi e professioni assimilate 5.2.2.3.2 Camerieri di ristorante
--	---

--	--

2.3 QUADRO ORARIO

- Schema del Monte Ore Annuale e Triennale

Area di Studio / Disciplina	Ore Anno III	Ore Anno IV	Ore Anno V	Totale Ore Triennio
AREA DI ISTRUZIONE GENERALE	495	495	462	1.452
Lingua e Letteratura Italiana	132	132	132	396
Storia	66	66	66	198
Lingua Inglese	99	99	66	264
Matematica	99	99	99	296
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	198
RC o Attività Alternative	33	33	33	99
AREA DI INDIRIZZO SPECIFICO	561	561	594	1.716
Seconda Lingua Straniera	99	99	99	297
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	132	132	132	396
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	132	132	132	396
Lab. Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	198	198	231	627
MONTE ORE ANNUALE COMPLESSIVO	1.056	1.056	1.056	3.168

Quadro Orario Settimanale (Classe Quinta - Sala e Vendita)

Area di Istruzione Generale (Comune)

Disciplina	Ore Settimanali
Lingua e Letteratura Italiana	4
Lingua Inglese	3
Storia	2
Matematica	3
Scienze Motorie e Sportive	2
Religione Cattolica / Attività Alternative	1
Totale Area Generale	15 ore

Area di Indirizzo Specifico (Sala e Vendita)

Disciplina	Ore Settimanali
------------	-----------------

Disciplina	Ore Settimanali
Seconda Lingua Straniera (es. Francese)	3
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	4
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	4
Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala e Vendita	6
Totale Area di Indirizzo	17
TOTALE COMPLESSIVO	32 ore

**Nota sulla flessibilità e l'autonomia:* Il d.lgs. 61/2017 concede alle istituzioni scolastiche una quota di autonomia e flessibilità. Di conseguenza, le ore di Inglese, Alimentazione e Laboratorio di Sala possono oscillare leggermente di un'ora a seconda delle scelte del PTOF di istituto, mantenendo fisso il totale di 32 ore.

2.4. INDIVIDUAZIONE E TEMPI DEI PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Gantt delle UDA)

	TEMPI							
Fasi	Dal 15/09/25 al 24/10/25	PERSO NALIZ ZAZION E Dal 27/10/25 al 07/11/25	Dal 10/11/25 al 31/01/26	PERSO NALIZ ZAZIONE Recupero e potenziamento Dal 02/2/26 al 13/2/26	Dal 16/2/26 al 20/3/26	PERSO NALIZ ZAZIONE Dal 23/3/26 al 01/04/26	Dal 08/04/26 al 22/05/26	PERSON ALIZ ZAZIONE Dal 25/05/26 al 06/06/26
NUCLEI I TEMATICI	LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA				LA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE E L'IMPRENDITORIALITÀ TURISTICA			
1 Uda	RECUPERO E Potenziamento							
2 Uda			Alimentazione cucina					

			e territorio					
3 UdA					Mens sana in corpore sano			
4 UdA							Sicurezza e sostenibilità	

AUTAVALUTAZIONE D'ISTITUTO	
TEST INGRESSO	DAL 29/09/25 AL 10/10/25
TEST INTERMEDI	DAL 19/02/26 AL 28/02/26
TEST FINALI	DAL 18/05/26 AL 29/05/26

2.5. ATTIVITA' DI RECUPERO/APPROFONDIMENTO EFFETTUATE IN CORSO D'ANNO

Le attività di recupero sono state svolte sulla base delle disposizioni vigenti e su quanto deliberato dal Collegio dei Docenti.

Dopo la rilevazione delle valutazioni di fine periodo (primo quadrimestre), sono stati attivati corsi di recupero in itinere (flessibilità d'orario del 20%), in orario curricolare, per tutte le discipline.

2.6. METODOLOGIE DI LAVORO

Il lavoro è stato predisposto, organizzato e svolto nel rispetto delle indicazioni ministeriali e del piano operativo elaborato dai vari Dipartimenti. Al di là delle scelte effettuate in termini di strategie e di sussidi didattici, gli insegnanti hanno concordemente tentato di rispondere il più possibile efficacemente alle esigenze individuali di volta in volta emerse, mirando, nel contempo, ad un insegnamento attivo e partecipato, in grado di promuovere la rielaborazione, la problematizzazione e la riflessione.

Sono state utilizzate le seguenti metodologie di lavoro: Lezione in classe, Discussione Guidata, Analisi di fonti e documenti.

2.7. PERSONALIZZAZIONE DIDATTICA: PFI, TUTOR E UDA

Il sistema dell'istruzione professionale ha la finalità di formare lo studente ad arti, mestieri e professioni strategici per l'economia del Paese per un saper fare di qualità comunemente denominato «Made in Italy», nonché di garantire che le competenze acquisite nei percorsi di istruzione professionale consentano una facile transizione nel mondo del lavoro. Agendo in questa direzione, il

modello didattico adottato è improntato al principio della personalizzazione educativa, volta a consentire ad ogni studente di rafforzare e innalzare le proprie competenze per l'apprendimento permanente a partire dalle competenze chiave di cittadinanza. Per la personalizzazione degli apprendimenti, così come previsto dall'art.5, comma 1, lett.a) del D.Lgs n.61/2017, è stato redatto sin dal primo anno di corso, e aggiornato durante l'intero percorso scolastico, il Progetto Formativo Individuale per ogni studente frequentante.

Il P.F.I. si basa su un bilancio personale dello studente per evidenziare i saperi e le competenze acquisiti anche in modo non formale e informale, sì da rilevare le potenzialità e le carenze riscontrate, al fine di motivare ed orientare nella progressiva costruzione del percorso formativo e lavorativo. A tal fine il consiglio di classe ha annualmente individuato un docente tutor per l'attuazione e sviluppo del P.F.I. Sul piano pedagogico il tutor ha una connotazione in senso educativo: la sua figura si richiama all'antico precettore o al maestro di bottega, al mentore.

In tal senso il rapporto tra tutor e studente si fonda soprattutto su una relazione di tipo confidenziale, pur nel rispetto dei ruoli, e di sintonia umana. Per questo il tutor rappresenta una figura di mediazione e di comunicazione, per esempio, nei rapporti con le famiglie.

Compiti specifici del tutor:

- accoglie, incoraggia e accompagna lo studente;
- redige il bilancio iniziale, sentita l'istituzione scolastica o formativa di provenienza e consulta i genitori;
- redige la bozza di PFI, avanzando proposte per il riconoscimento di competenze pregresse e ai fini della personalizzazione, curando le attività per il recupero o consolidamento delle competenze
- monitora, orienta e ri-orienta lo studente;
- propone al consiglio di classe eventuali modifiche al PFI.

Per la realizzazione del P.F.I. si è fatto prevalente utilizzo di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti relativi alle attività economiche di riferimento. Tale modello didattico è stato organizzato per Unità Di Apprendimento. L'organizzazione per UDA, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi, hanno permesso di sviluppare percorsi interdisciplinari di metodo e di contenuto, attraverso i quali è stato possibile valutare il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui lo studente abbia maturato le competenze attese.

2.8. VERIFICA E VALUTAZIONE DEI RISULTATI DIDATTICI

Considerando le indicazioni ministeriali ma, soprattutto, in relazione alla difficoltà del momento, ciascun docente, in relazione ai propri obiettivi didattici, ha effettuato le proprie verifiche scegliendo tra le seguenti tipologie:

- prove oggettive strutturate;
- prove oggettive semistrutturate;
- prove scritte;
- prove scritte guidate: analisi del testo, saggio breve, tema;
- trattazione sintetica d'argomento;
- quesiti a risposta multipla e singola.

Le verifiche sono state frequenti e la valutazione attinente ai criteri e alle griglie adottate dal Collegio Docenti. In più sono state svolte due simulazioni della I prova scritta in data 13/04/2025, 12/05/2025, e della II prova scritta in data 14/04/25, 13/04/2025. Si allegano le prove somministrate ai discenti (Allegato 3-Allegato 4)

2.9 PREPARAZIONE ALLE PROVE SCRITTE

L'attività di preparazione alle prove scritte ha tenuto conto dei "Quadri di riferimento" di cui al D.M. n.1095 del 21/11/2019 per la prima prova scritta e al D.M. n.164 del 15/06/2022 per la seconda.

La prova di Italiano

La prova scritta di italiano, a carattere nazionale, prevede tre tipologie di prova:

- Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano, compreso nel periodo che va dall'Unità d'Italia ad oggi. Saranno fornite due tracce che possano coprire due ambiti cronologici o due generi o forme testuali.
- Tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo. La traccia proporrà un singolo testo compiuto o un estratto sufficientemente rappresentativo ricavato da una trattazione più ampia, chiedendone in primo luogo un'interpretazione/comprendimento sia di singoli passaggi sia dell'insieme. La prima parte sarà seguita da un commento, nel quale lo studente esporrà le sue riflessioni intorno alla (o alle) tesi di fondo avanzate nel testo d'appoggio, anche sulla base delle conoscenze acquisite nel suo specifico percorso di studio.
- Tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità. La traccia proporrà problematiche vicine all'orizzonte esperienziale delle studentesse e degli studenti e potrà essere accompagnata da un breve testo di appoggio che fornisca ulteriori spunti di riflessione. Si potrà richiedere al candidato di inserire un titolo coerente allo svolgimento e di organizzare il commento attraverso una scansione interna, con paragrafi muniti di un titolo. La durata della prova è 6 (sei) ore.

La prova scritta di indirizzo

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:

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

Nuclei tematici fondamentali dell'indirizzo correlati alle competenze:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

Obiettivi della prova:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Nel corso del secondo quadrimestre, gli studenti hanno affrontato due prove di simulazione per ciascuna delle due discipline scelte per la prova scritta, al fine di familiarizzare con lo svolgimento delle prove di Maturità. Si rimanda al testo delle prove somministrate e alle griglie di valutazione predisposte dai docenti negli allegati 3 e 4, al fine di garantire un maggiore rispetto della personalizzazione degli apprendimenti, come indicato dalla normativa vigente e come obiettivo prioritario perseguito da questa Istituzione Scolastica.

2.10. PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA

COSTITUZIONE Istituzioni- legalità-solidarietà Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale attraverso la conoscenza dell'organizzazione amministrativa del nostro Paese	-I principi della costituzione -Il lungo cammino per il riconoscimento del lavoro come valore nella Costituzione italiana.	-Riconoscere i principi della Costituzione, l'ordinamento dello Stato, gli organi Dell'Amministrazione centrale e periferica. -Individuare e confrontare i diversi modelli istituzionali e sociali rispetto alla loro evoluzione, collegandoli alle proprie esperienze di partecipazione democratica	Competenza in materia di cittadinanza	DTSAR	8 h

Individuare, definire e contestualizzare i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i compiti e funzioni essenziali degli stessi.	La nascita dell'Unione Europea Il Trattato di Maastricht Il Trattato di Schengen I paesi membri dell'Unione Europea L'euro	-Avere consapevolezza dell'essere cittadino -Prendere consapevolezza del senso di appartenenza alla propria comunità, rimanendo aperti e sensibili anche alle diversità sociali, culturali e fisiche. -Riconoscere e identificare il ruolo e le funzioni delle principali istituzioni europee e le opportunità offerte alla persona, alla scuola e agli ambiti territoriali di appartenenza -Valorizzare la propria identità europea e favorire la consapevolezza di sé -Esprimersi correttamente in una lingua straniera Individuare, con l'analisi degli Statuti e dei documenti emanati, i valori e le ragioni che		Storia Inglese Francese/Tedesco	2 h 3 h 3 h

		hanno ispirato la costituzione e indirizzano l'operato delle Organizzazioni Internazionali e sovranazionali a livello europeo e mondiale: Unione Europea, Consiglio d'Europa, ONU, NATO.			
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h

**SVILUPPO SOSTENIBILE
EDUCAZIONE AMBIENTALE,
CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO
Classe QUINTA**

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli	-I tre pilastri della sostenibilità: ambientale, economica, sociale. - I concetti di economia circolare; produzione e mercato equi e sostenibili; green	-Osservare comportamenti alimentari sobri, salutari, evitando sprechi di cibo e preferendo prodotti provenienti da filiere corte e da	Competenza in materia di cittadinanza	Lab. Enogastr. Cucina Lab. Enogastr. Sala e Vendita Scienze e Cultura dell'Alimentazione Scienze Motorie e Sportive	4 h* 4 h* 3 h 2 h

obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. *Solo Indirizzo Enogastronomia *Solo Indirizzo Sala e Vendita	economy. -Le fonti di energia, la loro origine; fonti rinnovabili e non rinnovabili; impatti sull'ambiente e gli ecosistemi. - Strutture e infrastrutture sostenibili. - Le organizzazioni che si occupano di sostenibilità, tutela dell'ambiente, contrasto alla eco criminalità. - EDUCAZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE	colture sostenibili. - Osservare comportamenti rispettosi della salute e della sicurezza propria e altrui negli stili di vita, nell'alimentazione, nell'igiene, nello sport, negli svaghi (es. evitare sostanze nocive, sforzi fisici esagerati, comportamenti contrari alla sicurezza; osservare ritmi di vita equilibrati tra lavoro, studio, divertimento, hobby, impegno sociale...). -Ricerca anche nell'ambito delle discipline di indirizzo soluzioni per lo sviluppo nel territorio di infrastrutture sostenibili e di supporto alle persone (es. edilizia, trasporti e circolazione sostenibili; connettività; agricoltura e produzioni alimentari rispettose dell'ambiente e della salute, tutela del territorio e dei beni materiali e immateriali,			
---	--	---	--	--	--

		ecc.)			
Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce: - il concetto di sviluppo, di produzione e commercio equi e sostenibili; - il concetto di filiera corta; - i sistemi di tutela dei prodotti tipici e a denominazione protetta - i sistemi di controllo della qualità e tracciabilità dei prodotti; - prodotti agricoli tipici del territorio di appartenenza e nazionali e loro tutela; - produzioni artigianali tipiche del territorio e nazionali e loro tutela (es. il tombolo, le ceramiche, ecc.) - produzioni artigianali industriali di eccellenza dei territori italiani e del made in Italy (moda, biotecnologie, ecc.)	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale Discipline di riferimento: diritto, economia, scienze, geografia, discipline specifiche di indirizzo. Discipline concorrenti: tutte	TUTTE	2 h 2 h
		schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca,		Lab. Accoglienza Turistica	4 h*

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni •Solo Indirizzo Accoglienza turistica	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-culturali, ecc.).	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
--	--	---	--	--	--

CITTADINANZA DIGITALE
Classe QUINTA

EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONTE ORE
Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con	- Conoscere lo scopo e il funzionamento dei forum, blog, social, gruppi virtuali e	-Condividere informazioni e interagire attraverso le tecnologie	Competenza alfabetica funzionale Competenza	MATEMATICA	2 h

competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica .	reti sociali nei convegni in presenza.	digitali - Argomentare sulla base di documenti, siti e fonti attendibili. - Rispettare le regole del dibattito, tenendo conto del contesto, dello scopo, dei destinatari. interloquire, nei convegni e nelle adunanze in presenza	personale, sociale e capacità di imparare a imparare		
				TOTALE	33

GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE IN EDUCAZIONE CIVICA

	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLO	VOTO
COSTITUZIONE- Istituzioni, legalità, solidarietà.	Rafforzare e promuovere la legalità in tutte le sue forme.	Ha consolidato un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	AVANZATO	9/10
	Promuovere una conoscenza critica del contesto sociale.	Mostra un interesse attivo e partecipativo per le tematiche affrontate.		
	Promuovere le regole del vivere civile e democratico sanciti anche dalla nostra Costituzione.	Mostra di aver acquisito un comportamento di confronto responsabile, di dialogo e di esercizio della convivenza civile; possiede spirito di collaborazione e assume comportamenti di partecipazione attiva e comunitaria.	INTERMEDIO	7/8
		Mostra interesse per le tematiche affrontate		
		Se guidato, si mostra collaborativo, assume un comportamento responsabile e partecipa alla vita di comunità.	BASE	6
		Mostra un interesse sufficiente per le		

		tematiche affrontate.		
		Mostra disinteresse per la partecipazione alle dinamiche di gruppo e carente collaborazione alle attività di gruppo. Non si interessa alle tematiche affrontate	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
CITTADINANZA DIGITALE	Rafforzare e promuovere la consapevolezza e il buon uso dei New media.	Sa orientarsi tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. È in grado di proteggere sé e gli altri da eventuali pericoli in ambienti digitali. È consapevole di come le tecnologie digitali possano influire sul benessere psicofisico e sull'inclusione sociale (cyberbullismo). Distingue le fonti per la loro attendibilità. Ha partecipato con spirito critico.	AVANZATO	9/10
	Promuovere la consapevolezza della cittadinanza digitale in tutte le sue espressioni.			
	Rafforzare la consapevolezza della privacy ed il rispetto degli altri.	Si orienta tra i diversi mezzi di comunicazione ed è in grado di utilizzarli correttamente e di farne un uso adeguato. Sa gestire e tutelare i propri dati e le informazioni personali, rispettando quelli altrui. Conosce opportunità e pericoli dei social network, distingue le fonti per la loro attendibilità e applica autonomamente la netiquette	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, ricerca e utilizza fonti e informazioni. Sa gestire adeguatamente i diversi supporti utilizzati.	BASE	6

		Saltuariamente e solo se guidato ricerca fonti e informazioni e utilizza i supporti di base. Non applica i vari aspetti della netiquette. Non ha mostrato interesse per le tematiche affrontate.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5
SVILUPPO SOSTENIBILI LE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO	Agire da cittadini responsabile e partecipare pienamente alla vita civica e sociale.	Attua autonomamente comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività. Si impegna efficacemente con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibilità. Partecipa attivamente, apportandovi il proprio contributo personale, alle tematiche affrontate	AVANZATO	9/10
		Attua comportamenti che tutelano la salute, la sicurezza e il benessere personali e della collettività. Si impegna con gli altri per conseguire un interesse comune o pubblico anche nel campo della sostenibile. Partecipa con interesse e attenzione alle tematiche affrontate.	INTERMEDIO	7/8
		Se guidato, attua i comportamenti essenziali per la salvaguardia della salute, della sicurezza personale e del benessere personali e della collettività. Partecipa saltuariamente e con sufficiente interesse alle tematiche affrontate.	BASE	6
		Non attua i comportamenti per la salvaguardia della salute, della sicurezza e del benessere personali. Non ha mostrato nessun interesse per le tematiche affrontate.	LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1/5

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

ELENCO DEI CANDIDATI

<i>Nr.</i>	<i>Cognome</i>	<i>Nome</i>
1	CERBO	ANTONIO
2	DI PRISCO	CHRISTIAN
3	ESPOSITO	ANIELLO
4	GAGLIONE	ALESSANDRO
5	LA CERRA	SORAYA
6	MANGANIELLO	VALERIA
7	MATTEUCCI	MARIA CARMELA
8	MIRANDA	ANNA
9	REA	GIUSEPPINA

All’elenco degli studenti interni sono da aggiungere studenti esterni che stanno affrontando in questi giorni gli esami preliminari di ammissione agli Esami di Maturità.

PRESENTAZIONE GENERALE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE					
Maschi	4	Ripetenti: nessuno		Allievi nazionalità: nessuno	diversa
Femmine	5	Ripetenti seconda volta: nessuno		Allievi con diversa abilità: DUE	- PEI Obiettivi Minimi
				Allievi con DSA o con BES: UNO	

La classe V sezione B, Articolazione SALA E VENDITA, è composta da nove allievi, di cui due diversamente abili che seguono una programmazione curriculare con obiettivi minimi ed un'alunna con BES per la quale è stato predisposto un PDP lo scorso anno scolastico: tutti gli allievi provengono dalla precedente classe quarta tranne l'alunno Esposito Aniello, alunno inserito nella classe a seguito di superamento dell'Esame di Idoneità alla classe quinta, proveniente dalla medesima sezione di Sala e Vendita.

Il consiglio di classe ha cercato dall'inizio dell'anno di creare un rapporto di collaborazione tra gli allievi, facilitando l'interazione tra i diversi livelli culturali degli studenti. Per tale scopo si sono rese necessarie strategie comuni da parte dei docenti, rivolte in particolare ad un gruppo di allievi poco attivo nel processo di apprendimento.

Considerato anche l'intero percorso educativo e didattico, la risposta degli allievi si è attestata su livelli così differenziati:

- Pochi studenti, dotati di un buon ritmo di apprendimento, hanno partecipato con impegno sempre più costante alle attività proposte, raggiungendo risultati, nel complesso, buoni in tutte le discipline.
- Un gruppetto con discrete potenzialità ha raggiunto, per una certa discontinuità nell'impegno, risultati, nel complesso, sufficienti.
- Altri allievi, per carenze di base pregresse e per un metodo di studio poco efficace, hanno conseguito risultati modesti in molte discipline.

In generale, gli studenti della classe hanno mostrato interesse per le discipline laboratoriali, relegando in second'ordine le discipline umanistiche e tecnico-scientifiche. La classe, per quanto riguarda il comportamento disciplinare, si è attestata su livelli accettabili ma ha partecipato in maniera non sempre sufficiente al dialogo educativo. La frequenza non è stata abbastanza assidua per gran parte degli allievi, poiché si è fatto ricorso, in innumerevoli momenti, ad assenze strategiche tese ad evitare verifiche scritte ed orali programmate con ampio margine di tempo.

Per quanto riguarda gli alunni con progettazione con obiettivi minimi, si rimanda ai PEI allegati, così come per il PDP predisposto per l'alunna con BES. Durante l'esame di Maturità, saranno utilizzati misure dispensative e/o strumenti compensativi nelle discipline oggetto della prova scritta per l'alunna con PDP. Data la frequentazione quotidiana degli alunni con Pei con le docenti di sostegno, sarebbe auspicabile la loro presenza durante tutte le prove, al fine di dare un supporto psicologico e morale agli allievi.

PROGETTO EDUCATIVO E DIDATTICO

Dalle relazioni disciplinari dei singoli docenti si evincono sia le competenze e le abilità multidisciplinari acquisite, sia gli obiettivi generali e specifici concordati dal Consiglio di Classe a inizio d'anno e globalmente raggiunti, in riferimento alle linee essenziali del P.T.O.F. d'Istituto.

Osservazione attenta e sistematica dei comportamenti individuali e collettivi	Questionari aperti, strutturati, semi-strutturati
Interrogazione orale	Lavori di ricerca / tesine
Prova scritta	Correzione compiti assegnati a casa
Prova pratica di laboratorio	Prodotti multimediale
Altro:	Risultati ottenuti in concorsi, progetti professionalizzanti, culturali, ecc.

STRUMENTI E CRITERI DI VALUTAZIONE

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Collegio dei docenti, tenuto conto della normativa vigente in materia di valutazione del comportamento delle studentesse e degli studenti¹ - la cui correttezza esprime senso di responsabilità, rispetto dell'altro e appartenenza civica a una comunità - adotta i seguenti criteri:

1. la valutazione del comportamento avviene in sede di scrutinio intermedio e finale. Il voto, su proposta del docente coordinatore, è attribuito collegialmente dal CdC;
2. il voto di condotta concorre alla valutazione complessiva dello studente, fa media con quello delle altre discipline e influisce sul credito scolastico con l'attribuzione del punteggio inferiore della banda;
3. il comportamento di ogni studente è valutato in relazione all'osservanza dei doveri contemplati dallo Statuto delle studentesse e degli studenti, dal Regolamento di disciplina e dei laboratori dell'Istituto, dal Patto di corresponsabilità. In adesione al comma 2 dell'art. 3 del D.M. 5/2009, la valutazione non si riferisce mai a un singolo episodio, ma scaturisce da un giudizio complessivo di maturazione e di crescita civile e culturale dello studente nel corso dell'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il CdC «terrà in debita [...] considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno»;

¹ Si fa riferimento in particolare al D.P.R. 122/2009, alla Legge 169/2008 e al D.M. 5/2009, che recepiscono il D.P.R. 249/1998 (Regolamento recante lo Statuto delle studentesse e degli studenti della scuola secondaria), modificato dal D.P.R. 235/2007.

4. come prescrive la legge, la «valutazione del comportamento non può mai essere utilizzata come strumento per condizionare o reprimere la libera espressione di opinioni, correttamente manifestata e non lesiva dell'altrui personalità» (art. 2 D.M. 5/2009);

5. il voto sei decimi esprime una valutazione di stretta sufficienza², pur in presenza dunque di scorrettezze, richiami e note; stessa componente negativa è espressa dal sette decimi. Con l'entrata in vigore della riforma sul voto in condotta³, a differenza del voto inferiore a sei decimi (5 in condotta), che determina la non ammissione automatica all'Esame di Maturità, il voto pari a 6/10 permette l'ammissione, ma vincola lo studente a un adempimento formativo e d'esame obbligatorio: sospensione ideale del giudizio e obbligo formativo. Lo studente viene ammesso all'esame, ma il Consiglio di classe gli assegna contestualmente l'obbligo di redigere un elaborato critico con impatto sul Colloquio Orale: La discussione di questo elaborato diventa parte integrante e restrittiva del colloquio orale.

Inoltre, vi è anche l'impatto sui Crediti: Il 6 in condotta influisce negativamente sull'attribuzione del credito scolastico dell'ultimo anno, poiché blocca il punteggio nella fascia minima della media dei voti (mentre i punteggi massimi di fascia sono riservati a chi ha voti di condotta pari o superiori a 9/10).

La norma prevede criteri specifici per l'assegnazione, la stesura e la discussione dell'elaborato:

- Il Tema Centrale: l'elaborato deve vertere obbligatoriamente su tematiche legate alla Cittadinanza attiva e solidale. Non si tratta di una tesina disciplinare, ma di un testo riflessivo volto a dimostrare la maturazione del senso di responsabilità, la consapevolezza civica e la comprensione dei doveri costituzionali e di convivenza civile.
- Assegnazione da parte del Consiglio di Classe: è il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, a formalizzare l'assegnazione dell'elaborato. Spesso viene concordata una traccia o un nucleo tematico specifico che prenda le mosse dalle criticità comportamentali riscontrate o da percorsi di Educazione Civica svolti durante l'anno.
- Natura dell'elaborato: Deve essere un testo di natura critica e argomentativa. Lo studente deve analizzare un aspetto della cittadinanza (es. il rispetto delle istituzioni scolastiche, la solidarietà sociale, la cura dei beni comuni, i diritti e doveri del cittadino) collegandolo idealmente alla propria esperienza e al proprio percorso di crescita.
- Modalità di presentazione all'Esame: L'elaborato viene consegnato alla Commissione d'esame prima dell'inizio dei colloqui. Durante la prova orale, l'esame del candidato prevede una sezione specificamente dedicata alla discussione critica di questo lavoro.

² Ex Legge di Revisione del Voto in Condotta (Disegno di Legge n. 924-bis / Riforma Valditara): Approvata in via definitiva dal Parlamento ed entrata in vigore a partire dall'anno scolastico 2025/2026 che modifica e integra il vecchio Statuto delle studentesse e degli studenti e la disciplina sulla valutazione del comportamento

³ Ordinanza Ministeriale e Decreti per la Maturità 2026: D.M. n. 13 del 29 gennaio 2026 e la successiva Ordinanza sui requisiti di ammissione, i quali confermano l'obbligo dell'elaborato critico per chi si presenta all'Esame con 6/10 nel comportamento

- Valutazione: L'elaborato non riceve un voto a sé stante, ma concorre direttamente alla valutazione complessiva del Colloquio Orale (il cui massimo rimane di 20 punti), fungendo da indicatore fondamentale per verificare se lo studente ha compreso gli errori e ha sviluppato una reale coscienza civica.
6. I voti più alti (9/10) misurano comportamenti variamente corretti e responsabili in ogni situazione scolastica, stage e FSL compresi, oltre che livelli apprezzabili di coscienza civile e sociale. Un voto inferiore a sei/decimi, in sede di scrutinio finale, comporta la non ammissione automatica all'anno successivo di corso e all'esame conclusivo del ciclo di studio, poiché è indice di ripetute azioni di particolare e oggettiva gravità, disciplinati dal D.M. 5/2009;
 7. ogni CdC vaglia il comportamento degli allievi secondo la seguente Griglia, deliberata dal Collegio docenti al fine di favorire l'omogeneità della valutazione degli studenti e delle studentesse dell'Istituto:

Valutazione del comportamento

(ART. 2 LEGGE 169/08 – ARTT. 4 e 7 DPR 122/09)

Il voto del comportamento viene attribuito dall'intero Consiglio di Classe riunito per gli scrutini secondo i seguenti criteri:

- Frequenza e puntualità;
- Comportamento;
- Partecipazione attiva alle lezioni;
- Rispetto verso il personale della scuola e i compagni;
- Rispetto degli impegni scolastici;
- Rispetto del Regolamento d'Istituto e Disciplinare.

Tabella di corrispondenza comportamento

VOTO	DESCRITTORI
10	• Frequenza costante e assidua. • Ottima socializzazione. • Interesse e partecipazione attiva alle lezioni. • Rispetto degli altri. • Regolare e serio svolgimento delle consegne scolastiche. • Scrupoloso rispetto del Regolamento d'Istituto.
9	• Frequenza costante. • Equilibrio nei rapporti con gli altri. • Buona partecipazione alle lezioni. • Ruolo positivo e collaborazione con il gruppo classe. • Costante adempimento dei doveri scolastici. • Rispetto del regolamento d'Istituto.
8	• Frequenza regolare. • Discreta attenzione e regolare partecipazione alle attività scolastiche. • Discreta contributo al regolare svolgimento delle lezioni. • Partecipazione al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento quasi sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione quasi regolare delle norme scolastiche.

7	• Frequenza quasi regolare. • Attenzione e partecipazione non sempre continua alle attività scolastiche. • Partecipazione discontinua al funzionamento del gruppo classe. • Svolgimento non sempre preciso dei compiti assegnati. • Osservazione non regolare delle norme scolastiche. • Presenza occasionale di richiami scritti nel registro di classe. • Assenze e ritardi non adeguatamente giustificate. • Assenze strategiche. • Occasionali rientri in classe tardivi. • Inadempienze non gravi alle consegne o al regolamento di Istituto. • Episodica mancanza di rispetto nei confronti di coloro che operano nella scuola, nei confronti della struttura scolastica, degli arredi scolastici e dei beni altrui.
6	• Frequenza non sempre regolare; assenze e ritardi non giustificati adeguatamente. • Saltuario svolgimento dei doveri scolastici. • Essere privi del materiale necessario per lo svolgimento dell'attività didattica. • Episodi di mancato rispetto del Regolamento d'Istituto. • Abituale rientri in classe tardivi. • Inosservanza del divieto di fumo nei locali scolastici. • Manomissione volontaria dei beni della scuola in relazione alla gravità. • Alterazione e/o manomissione delle firme dei genitori e delle comunicazioni scuola-famiglia. • Presenza di qualche richiamo scritto sul registro di classe per infrazioni disciplinari. • Comportamenti episodici che violino il rispetto e la dignità della persona (offese verbali, sottrazione di beni altrui, utilizzo improprio e/o doloso di spazi, attrezzature, strumenti elettronici, informatici e cellulari).
5	• Funzione negativa all'interno del gruppo classe. • Rapporti problematici con gli altri • Presenza di più richiami scritti sul registro di classe per più infrazioni disciplinari. • Assiduo disturbo delle lezioni. • Commissione di reati che violano la dignità e il rispetto della persona o che mettono in pericolo l'incolumità delle persone. • Furti di qualsiasi natura. • Comportamenti di intimidazione o comunque lesivi dei diritti degli altri. • Comportamenti volutamente pregiudizievoli della propria e altrui incolumità. • Sospensione dalle lezioni da 1 a 15 giorni. • Violazioni gravi dei regolamenti che possono anche configurare ipotesi di reato, uso di spaccio di sostanze stupefacenti negli spazi scolastici, minacce, ingiurie, violenza privata, atti che creino situazioni di pericolo che l'incolumità delle persone (allagamenti, incendi ...).

	• Violazione di regolamenti scolastici concernenti audio e videoregistrazioni e qualsivoglia altra violazione della privacy *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7
4 o minore	• Casi di recidiva di atti di violenza grave o comunque connotati da una particolare gravità tale da ingenerare un elevato allarme sociale. *Violazioni previste dal DPR 122/09, art. 7

La valutazione del comportamento riguarda tutto il periodo di permanenza nella sede scolastica e la partecipazione ad attività extrascolastiche, come viaggi di istruzione, visite guidate, soggiorni linguistici, alternanza scuola-lavoro, ecc.

*** Il DPR 122/09, art. 7, sancisce che il Consiglio di classe attribuisce il 5 in condotta, o un voto inferiore, ad un alunno determinandone la bocciatura in caso di violazioni degli artt. 3 e 4 del DPR 249/98 integrato e modificato dal DPR 235/07 (Statuto delle studentesse e degli studenti), con la condizione che all'alunno sia stata già precedentemente irrogata una sanzione disciplinare per violazione del Regolamento Istituto (anche senza una sospensione per un periodo superiore a 15 giorni). Pertanto, in presenza di precedenti sanzioni disciplinari, l'insufficienza viene attribuita per le seguenti violazioni:**

- non frequenza regolare dei corsi e non assolvimento degli impegni di studio;
- mancanza di rispetto nei confronti del capo d'istituto, dei docenti, del personale della scuola e dei compagni;
- non osservanza delle disposizioni organizzative e di sicurezza dettate dai regolamenti d'Istituto;
- non utilizzo corretto delle strutture, dei macchinari e dei sussidi didattici;
- danno al patrimonio della scuola.

Le successive note sono indicazioni da non applicare automaticamente:

- In presenza di sanzioni come ammonizione verbale o allontanamento temporaneo dall'aula previste dal regolamento Disciplinare, la valutazione non può essere superiore a 8/10.
- In presenza di sanzioni come l'ammonizione scritta sul registro di classe, la valutazione non può essere superiore a 7/10.
- In presenza di sanzioni che comportino la sospensione dalle lezioni, la valutazione non può essere superiore a 6/10.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

TABELLE di CORRISPONDENZA tra VOTI e LIVELLI di COMPETENZE

Le valutazioni sommative non sono state circoscritte alla pura rilevazione "oggettiva" del grado di apprendimento e delle competenze raggiunte, ma ha tenuto conto del miglioramento rispetto ai livelli di partenza, della partecipazione e dell'impegno dimostrato nel corso dell'anno. Per quanto riguarda i criteri di valutazione, i docenti hanno fatto riferimento alle griglie di valutazione (delle discipline e delle prove di simulazione) contenute nel POF dell'istituto, che si riportano di seguito. Allo scopo di dare una migliore comunicazione alle famiglie sul grado di apprendimento degli studenti, oltre alla valutazione quadrimestrale, riportata nella pagella che esprime il profitto di ogni materia, nel secondo trimestre si è proceduto a una valutazione intermedia delle conoscenze, competenze ed abilità raggiunte nelle diverse discipline (pagellina di aprile).

RUBRICA	VOTO	RENDIMENTO	INDICATORI	
ECCELLENTE	10/9	Ottimo	Conoscenze	Ampie, complete, senza errori, particolarmente approfondite.
			Abilità	Esposizione rigorosa, fluida, ben articolata. Sintesi critica, elaborazione personale, creatività, originalità. Sapiente uso del lessico specifico.
			Competenze	Analisi complesse, rapidità e sicurezza nell'applicazione. Autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
ADEGUATO	8	Buono	Conoscenze	Complete, corrette, approfondite.
			Abilità	Esposizione chiara, fluida, precisa ed articolata. Sintesi, apporti critici e rielaborativi apprezzabili, talvolta originali. Uso corretto e consapevole del lessico specifico.
			Competenze	Analisi ampie, precisione e sicurezza nell'applicazione. Buon livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione.
	7	Discreto	Conoscenze	Corrette, ordinate, connesse nei nuclei fondamentali.
			Abilità	Esposizione chiara, per lo più precisa, lineare. Sintesi parziale con alcuni spunti critici. Uso corretto del lessico specifico.
			Competenze	Analisi puntuali, applicazione per lo più sicura. Discreto livello di autonomia e responsabilità nel processo di ricerca, documentazione di giudizi e nell'autovalutazione
BASE	6	Sufficiente	Conoscenze	Corrette, essenziali.
			Abilità	Esposizione semplificata, parzialmente guidata. Sintesi delle conoscenze se opportunamente guidate; analisi adeguata e corretta. Uso sostanzialmente corretto del

				lessico specifico.
			Competenze	Applicazione guidata e senza errori.
PARZIALE	5	Insufficiente in maniera lieve	Conoscenze	Incomplete e parzialmente corrette.
			Abilità	Esposizione ripetitiva e imprecisa. Analisi modesta e generica. Uso impreciso del lessico specifico.
			Competenze	Applicazione incerta, talvolta scorretta anche se guidata.
	4/3	Insufficiente in maniera grave	Conoscenze	Frammentarie, lacunose, scorrettezza nelle articolazioni logiche.
			Abilità	Esposizione stentata, lessico inadeguato e non specifico.
			Competenze	Applicazione scorretta con gravi errori, incompletezza anche degli elementi essenziali.
	2/1		Vengono attribuiti in caso di rifiuto e/o non svolgimento della prova di verifica proposta (voto 2 la prima volta; voto 1 la seconda volta).	

PROVE ORALI

INDICATORI

- Conoscenze degli argomenti richiesti
- Capacità espositive
- Capacità di rielaborazione e di collegamento

GRAVEMENTE INSUFFICIENTE (VOTO 3 – 4) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze frammentarie e lacunose

Si esprime in modo confuso e scorretto

Capacità di rielaborazione e di collegamento inadeguate

INSUFFICIENTE (VOTO 5) /LIVELLO PARZIALE

Conoscenze superficiali e limitate

Si esprime in modo incerto e impreciso

Capacità di rielaborazione e collegamento parziali

SUFFICIENTE (VOTO 6) /LIVELLO BASILARE

Conoscenze minime

Si esprime in modo semplice e sufficientemente corretto

Riesce a rielaborare e a collegare gli aspetti principali

DISCRETO (VOTO 7) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete ma poco approfondite

Si esprime in modo corretto

Rielabora e collega le conoscenze con discreta autonomia

BUONO (VOTO 8) /LIVELLO ADEGUATO

Conoscenze complete anche se non sempre approfondite

Si esprime in modo fluido e con un utilizzo corretto della terminologia specifica

Buona autonomia nella rielaborazione e nel collegamento delle conoscenze

OTTIMO (VOTO 9 – 10) /LIVELLO ECCELLENTE

Conoscenze complete e approfondite

Si esprime in modo fluido e appropriato

Rielabora le conoscenze in modo autonomo e critico e sa stabilire collegamenti pertinenti ed opportuni nell'ambito della stessa disciplina e a livello interdisciplinare.

CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE

Al termine dell'obbligo di istruzione e del 5° anno, i Consigli di Classe definiranno per ogni studente i livelli di competenze raggiunti. Per gli indicatori si veda il Curricolo d'Istituto.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI FORMATIVI

Possono accedere al punteggio superiore della banda soltanto gli ammessi (senza aiuti) alla classe successiva, che in sede di scrutinio ottengano almeno quattro spunte.

- 1. Frequenza scolastica assidua e proficua, ossia pari o superiore al 95% del monte ore scolastico:**
☐ Sì ☐ No
- 2. Partecipazione a progetti di potenziamento extracurricolare e ampliamento dell'Offerta Formativa (almeno tre):**
☐ Sì ☐ No
- 3. Partecipazione attiva agli organi collegiali della scuola (rappresentante di classe o d'Istituto o di Consulta)**
☐ Sì ☐ No
- 4. Buon profitto in Religione Cattolica o nell'Attività Alternativa**
☐ Sì ☐ No
- 5. Voto di comportamento non inferiore a 8**
☐ Sì ☐ No
- 6. Media finale dei voti non inferiore a 7**
☐ Sì ☐ No
- 7. Credito formativo esterno (solo se certificato) per a) Attività artistico-culturale e sportiva agonistica; b) Volontariato almeno trimestrale; c) Patente ECDL e/o certificazioni in lingua straniera; d) Esperienza lavorativa almeno trimestrale presso aziende, alberghi, agenzie, uffici.**
☐ Sì ☐ No

PROGRAMMI

ITALIANO

DOCENTE: prof. Giuseppina Buglione

Anno scolastico 2025-2026

Ore settimanali: n. 4

Libro di testo: BALDI, GIUSSO, RAZETTI, ZACCARIA- Le occasioni della letteratura- Ediz. nuovo esame di Stato. Con e-book. Con espansione online. Vol. 3

- **GIACOMO LEOPARDI**

Vita, ritratto letterario

Lo “Zibaldone”. TESTO: *“La teoria del piacere”*

Le “Operette morali”. TESTI: *“Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere”*; *“Dialogo della Natura e di un Islandese”*.

I CANTI: *L’Infinito*, *A Silvia*, *Alla luna*, *Il sabato del villaggio*; *La ginestra*

- **IL CONTESTO STORICO, POLITICO E CULTURALE FRA ‘800 E ‘900**

Dall’ unità d’Italia alla Prima Guerra mondiale

Il Positivismo: ragione, scienza, progresso

La condizione degli intellettuali

Darwin e l’evoluzionismo

Charles Baudelaire: *Lo Spleen di Parigi*

I movimenti e i generi letterari di fine Ottocento

Flaubert e la nascita del Realismo

Baudelaire e l’invenzione della poesia moderna

- **LA SCAPIGLIATURA**
- **NATURALISMO FRANCESE E VERISMO ITALIANO**
- **SIMBOLISMO E DECADENTISMO**

Il Naturalismo: un metodo scientifico per la letteratura

- **IL ROMANZO E LA NOVELLA TRA REALISMO, NATURALISMO E DECADENTISMO**
- **GIOVANNI VERGA**

Cenni biografici e ritratto letterario: la formazione di Verga e i romanzi d'esordio

Il periodo milanese e la conversione al Verismo: *Nedda*

I romanzi e il progetto del Ciclo dei vinti

"*I Malavoglia*". Il nodo drammatico: il contrasto tra tradizioni e progresso. Il significato del romanzo; la sperimentazione linguistica.

TESTI: "*Il progetto dei Vinti*" (Prefazione), "*La famiglia Toscano*", capitolo I, *L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni* (Capitolo XV)

"Mastro - don Gesualdo": presentazione dell'opera

"Novelle rustiche": *La roba*

Vita dei Campi: *Rosso Malpelo, La lupa*

L'ultimo Verga e *Cavalleria rusticana*

- **IL DECADENTISMO**

Oltre il Naturalismo

Il Simbolismo e il rinnovamento del linguaggio

Gli sviluppi del Decadentismo nel Novecento

La lirica simbolista e i Poeti Maledetti

La poesia in Italia

- **GABRIELE D'ANNUNZIO**

La vita: le ambizioni, il successo politico e letterario, il poeta della guerra

Il mito del Superuomo

- **GIOVANNI PASCOLI**

Vita e opere

Le idee

La poetica: *Il Fanciullino*

Lo stile e le forme: MYRICAE- *Lavandare, X Agosto, Temporale*

I CANTI DI CASTELVECCHIO: *La mia sera*

- **IL PROGETTO DELLE AVANGUARDIE**

Le avanguardie storiche di primo Novecento: cultura scientifica e filosofica, le tendenze in Europa e in Italia

- **IL FUTURISMO**

FILIPPO TOMMASO MARINETTI, *Manifesto del futurismo; Manifesto della cucina futurista*

- **IL CREPUSCOLARISMO E LA POESIA CREPUSCOLARE**
Quadro generale, temi e poetica
- **GLI INTELLETTUALI E LA LETTERATURA DI FRONTE AL FASCISMO**
- **LA NARRATIVA TRA AVANGUARDIA E MODERNISMO**
La narrativa europea fino al 1925
Il romanzo francese ed inglese
- **LUIGI PIRANDELLO**
La vita, il ritratto letterario
La poetica umoristica: i contenuti- *La differenza tra umorismo e comicità: la vecchia imbellettata*
La ribellione dell'umorista
La teoria delle maschere
Novelle per un anno.
TESTI: *La patente, Il treno ha fischiato*
I romanzi: presentazione dei contenuti de "Il fu Mattia Pascal"; "Uno, nessuno, centomila" (*"Il naso di Moscarda"*)
L'attività di novelliere tra arte e mercato
Il teatro: *Il berretto a sonagli, Così è (se vi pare), Sei personaggi in cerca d'Autore*
Gli ultimi anni e il pirandellismo: Il teatro del Mito
- **ITALO SVEVO**
La vita, il ritratto letterario
Svevo, l'intellettuale di frontiera
Romanzo: "La coscienza di Zeno".
TESTI: "*L'ultima sigaretta*"
Trama di *Una Vita e Senilità*

Visione dei seguenti prodotti cinematografici e televisivi:

- Visione del film "Il giovane favoloso" di Mario Martone
- Visione del film "Zvanì. Il romanzo familiare di Giovanni Pascoli" di Giovanni Piccioni
- I grandi della letteratura italiana: Biografie e letture- Verga, Pascoli, D'Annunzio, Pirandello, Svevo, Ungaretti, Montale- Raipley
<https://www.raipley.it/programmi/igrandidellaletteraturaitaliana>
- D'annunzio: l'uomo che inventò se stesso: Raipley
<https://www.raipley.it/video/2022/06/DAnnunzio-luomo-che-invento-se-stesso-4fd5055d-f573-4e2e-9bce-75269798fafa.html>
- Percorso trasversale di Educazione Civica
Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso (2h)

COSTITUZIONE
Istituzioni- legalità'-solidarietà

Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONT E ORE
Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale promuovendo principi, valori e abitudini di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie	Educazione alla legalità e contrasto del fenomeno mafioso	Ricostruire la memoria delle violazioni dei diritti per non ripetere gli errori del passato	Competenza in materia di cittadinanza	ITALIANO	2 h
SVILUPPO SOSTENIBILE EDUCAZIONE AMBIENTALE, CONOSCENZA E TUTELA DEL PATRIMONIO E DEL TERRITORIO Classe QUINTA					
EVIDENZE alleg. C D.M.35/2020	CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE CHIAVE DI RIFERIMENTO	DISCIPLINE	MONT E ORE

Operare a favore dello sviluppo ecosostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	L'alunno conosce:	- Ricerca e studia soluzioni, anche nell'ambito delle discipline di indirizzo, per la sostenibilità e l'etica in economia, nell'edilizia, in agricoltura, nel commercio, nelle produzioni, nella logistica e nei servizi. -Approfondisce lo studio e la ricerca, promuove la diffusione di informazioni e partecipa a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione delle eccellenze agroalimentari, artigianali e produttive in genere del made in Italy, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di percorsi turistico-	Competenza in materia di cittadinanza.	TUTTE	2 h
					2 h

Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni	-Il concetto di patrimonio culturale materiale e immateriale; di beni artistici, culturali e ambientali.	culturali, ecc. - Approfondisce la ricerca su alcuni casi di eccellenze italiane campo della ricerca, della tecnica, dell'arte applicata, della pubblicità, del design e del design industriale (es. la moka Bialetti, la pubblicità della Linea, la Vespa, il cane a sei zampe, ecc.). Accrescere il senso di appartenenza al patrimonio culturale, attraverso la partecipazione a iniziative a scopo di tutela e valorizzazione dei beni artistici, ambientali, paesaggistici, a livello locale e nazionale (es. attraverso pagine sui siti; mostre tematiche, redazione di schede e progettazione di	Competenza in materia di cittadinanza. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali		
--	---	--	---	--	--

		percorsi turistico- culturali, ecc.).			
--	--	---	--	--	--

CICCIANO, Lì 15 MAGGIO 2026

Prof.ssa GIUSEPPINA BUGLIONE

PROGRAMMA

LINGUA INGLESE

Docente: Carolina Esposito

anno scolastico 2025-2026

Dialogues at the bar – restaurant

Waiters and barmen's duties

Bar trends

Different types of bars

Mixology and bar tools

Cocktails and their preparation

Mocktails - drink responsibly

Spirits

The menu

The Mediterranean Diet

Nutrients

Special diet requirements: food allergies and intolerances

EU regulation on food information to consumers- labelling and traceability –allergen labelling

Hygiene and food safety – HACCP

Food contamination: bacteria, viruses, parasites, harmful chemicals

The restaurant and bar staff

The uniform

Personal hygiene

Sustainability

Agenda2030

Slow food movement

Food systems: global industrialized food system vs local sustainable food system

Typical food products and wines of Campania

PROGRAMMA
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Prof.ssa ARRARITA SERPE

Anno Scolastico 2025-2026

Sostenibilità ambientale: agricoltura sostenibile

I vari tipi di agricoltura

Nuovi prodotti alimentari

Filiera alimentare

Tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

Lotto e codice a barra

Etichette alimentari

Frodi alimentari

Igiene e sicurezza:

Contaminazione

Malattie trasmesse con gli alimenti

Sistema HACCP e le sue applicazioni

Qualità degli alimenti

Additivi e imballaggi

Made in Italy: Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG

Dieta equilibrata: la dietetica nelle varie fasce d'età

La dieta mediterranea, vegana e vegetariana

Modelli di piramide alimentare

Dietoterapia nelle patologie metaboliche

Malattie metaboliche: diabete e obesità

Malattie cardiovascolari :ipertensione

I DCA: anoressia e bulimia

Allergie ed intolleranze

Tumori ed alimentazione

Cicciano li, 15 Maggio 2026

Il docente

Prof.ssa Serpe Annarita

PROGRAMMA

LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI -SETTORE SALA E VENDITA

Prof. Antonio D'Ascoli

Anno Scolastico 2025/2026

UDA.1''Il valore dell'esperienza'' contenuti:

-il vino

-le diverse tipologie di vinificazione

-la classificazione dei vini

-analisi organolettiche del vino

-i principali distillati nazionali e internazionali (brandy, grappa, gin, tequila, vodka)

-i liquori

-il caffè

-le attrezzature del bar

-i cocktails

-gli strumenti di lavoro per la preparazione dei cocktails

- alcuni cocktails IBA: (aperol spritz, negroni

UDA. 2 ''Pennellate di gusti e di sapori''

-abbinamento vino-cibo

-cucina flambé

-attrezzature della cucina flambé

-alcuni piatti flambé (spaghetti alla carbonara, farfalle primavera, pennette all'amatriciana)

UDA. 3 "Incontro con il territorio"

-i vini DOCG campani

-i vini DOC campani

-il Taurasi

-il Fiano di Avellino

-il Greco di Tufo

-la Falanghina del Sannio

-la Costa d'Amalfi

-l'Irpinia DOC

Cicciano, lì 15 Maggio 2026

Il Docente

Prof. D'Ascoli Antonio

RELAZIONI FINALI

ITALIANO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

RELAZIONE CLASSE V B Articolazione SALA E VENDITA

Prof. ssa Giuseppina Buglione

La classe è costituita da n 9 alunni, di cui 5 femmine e 4 maschi. Vi è un alunno, regolarmente frequentante, con diverse abilità, ***** (che segue una programmazione per obiettivi minimi), supportato nella prassi quotidiana dai docenti specializzati di sostegno, Prof.sse Rescigno Mariagrazia e Sodano Angela. Vi è un'alunna (programmazione per obiettivi minimi) supportata dalla prof.ssa Angela Sodano, che è presente per 18 ore settimanali in classe. Vi è un'alunna per la quale è stato necessario redigere un PDP, legato a problemi biofisiologici che la norma non prevede come necessario di PEI. In generale, è una classe molto vivace e sembra avviata verso una positiva socializzazione. Riguardo alla fisionomia, la classe si presentava poco omogenea e compatta, divisa in gruppi che non interagivano positivamente tra di loro, creando a volte un clima scarsamente favorevole al dialogo educativo. E' stata cura dedicare tempo, attenzione ed energia a consolidare le basi di una reciproca conoscenza e a creare un clima positivo di relazione interpersonale ritenendo ciò necessario allo svolgimento di un efficace lavoro didattico, ma non sempre gli sforzi profusi hanno ottenuto i risultati sperati. Le iniziali problematiche sono state progressivamente superate, sia per una certa disponibilità da parte degli alunni, sia per le continue sollecitazioni tese a sviluppare la consapevolezza della vera realtà del fare scuola che molti degli studenti hanno sempre evidenziato di possedere. Pertanto, si è potuta constatare nel corso di quest'anno, una crescita interiore e relazionale per il gruppo classe che sta lentamente dimostrando di aver acquisito un maggior senso di solidarietà e ha cercato di convogliare ogni azione verso obiettivi formativi e costruttivi. Per quanto concerne l'aspetto puramente didattico, nonostante la classe sia nell'insieme di livello medio-basso, nel corso di questo anno, in una piccola parte degli alunni l'atteggiamento attento, disponibile al dialogo educativo, è andato modificando in modo positivo. Si sono evidenziate carenze nello studio individuale e spesso è stato necessario invitare gli alunni ad un maggior senso di responsabilità, con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni. Tale aspetto è quello che più ha pregiudicato il rendimento della classe nel suo complesso, soprattutto in considerazione del fatto che la partecipazione durante le ore di lezione non è stata complessivamente sufficientemente adeguata, visto il ricorso ad assenze strategiche in occasione di verifiche scritte e orali programmate. I numerosi impegni legati allo svolgimento dei percorsi FSL (ex PCTO), alla partecipazione pomeridiana e serale di attività ricettive ed eventi organizzati da e nel nostro Istituto, la gestione del Bar Didattico, che ha previsto a rotazione l'impegno a coppie degli studenti e il numero esiguo degli studenti, in concomitanza con assenze fisiologiche, ha rallentato le attività di insegnamento apprendimento ed è stato necessario ritornare più volte sui contenuti già trattati che, per natura vocazionale degli studenti di un istituto professionale, non sempre risultano fruibili in maniera semplice da parte degli studenti che preferiscono maggiormente le attività laboratoriali che le discipline teoriche ed umanistiche.

Agli alunni che hanno presentato lacune ritenute incompatibili per un corretto avanzamento nello studio e per il raggiungimento di un'adeguata preparazione per il successivo anno scolastico, è stato proposto un percorso di approfondimento e recupero in itinere.

Per quello che riguarda il profitto, si possono individuare varie fasce di livello:

- la prima include un limitatissimo numero di allievi che hanno raggiunto una soddisfacente preparazione nelle due discipline d'insegnamento, evidenziando conoscenze e competenze complete ed una buona capacità di analisi e sintesi;
- la seconda è costituita da elementi che, pur possedendo discrete capacità logico-deduttive, non hanno profuso il loro impegno verso l'attività didattica, penalizzando così la propria preparazione che si attesta comunque su risultati sufficienti;
- la terza e ultima fascia è costituita da un numero di studenti che, sia per l'impegno discontinuo che per le lacune pregresse, mostrano una preparazione incerta, con maggiori difficoltà per quanto concerne la capacità di elaborazione critica e funzionale dei contenuti disciplinari.

E'opportuno sottolineare che, attraverso le continue sollecitazioni, gli interventi mirati, le strategie utilizzate, è stato offerto a tutti gli allievi l'opportunità di una crescita e di una formazione umana e culturale adeguata alla loro specifica individualità, anche se non tutti gli allievi si sono dimostrati consapevoli ed aperti a tali possibilità. Si deve evidenziare che, nel corso di quest'anno, gli alunni hanno potuto contare su l'utilizzo di metodologie, strumenti per la verifica, criteri per la valutazione comune al fine di raggiungere con successo i seguenti obiettivi formativi trasversali comuni a tutte le discipline:

- Potenziare la capacità di esporre in maniera chiara e corretta con particolare riguardo all'uso dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- Potenziare l'acquisizione di un metodo di studio fondato sulla sistematicità e sulla continuità;
- Acquisire la consapevolezza che il sapere si basa su una continua revisione delle conoscenze;
- Potenziare le capacità critiche di analisi e di sintesi;
- Potenziare le capacità di individuare collegamenti tra discipline diverse al fine di conseguire una visione unitaria del sapere;
- Potenziare la capacità di rielaborare in modo organico ed autonomo i contenuti;
- sviluppare il senso di responsabilità con particolare riguardo alla puntualità e al rispetto degli impegni presi, alla continuità nello studio e alla frequenza alle lezioni.

Per favorire e potenziare l'apprendimento dei ragazzi sono stati utilizzati i seguenti metodi:

- lezioni frontali
- uso dei mezzi multimediali

- discussioni in classe
- attività di recupero in itinere

Gli obiettivi disciplinari e trasversali sono stati, in linea generale, raggiunti non senza notevoli difficoltà.

Il docente, nell'attribuire il proprio voto, ha giudicato:

- il livello di conoscenza dei contenuti del programma svolto (ex Linee guida di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61)
- le capacità logiche ed espressive
- la capacità di rielaborazione autonoma
- il raggiungimento degli obiettivi programmati

La valutazione, ovviamente, è stata sia di tipo formativo, effettuata durante lo svolgimento delle unità didattiche (che non prevede cioè l'assegnazione di un voto, ma offre elementi di giudizio e di auto valutazione per il docente e per lo studente), sia di tipo sommativo, alla fine di ogni unità di apprendimento (mirata in altre parole ad accertare e a misurare il grado di raggiungimento degli obiettivi cognitivi prefissati). Strumenti per la valutazione formativa sono stati:

- colloqui
- conversazioni e discussioni in classe
- controllo dei lavori svolti autonomamente a casa o in classe
- prove strutturate

La valutazione sommativa si è fondata su:

- interrogazioni
- prove scritte (anche svolte a casa)
- relazioni orali e/o scritte
- questionari (aperti)
- analisi del testo letterario

La verifica degli obiettivi non cognitivi, non potendo essere oggetto di prove, è stata effettuata attraverso l'osservazione dei comportamenti degli alunni durante il lavoro individuale o con l'intera classe e attraverso il controllo del lavoro svolto a casa, in relazione a regolarità e metodo.

Nelle attività di recupero in itinere si è dato ampio spazio a richiamare le conoscenze della fonologia, morfologia e sintassi della grammatica italiana, al fine di richiamare e potenziare le conoscenze delle strutture della nostra lingua, per poterle spendere nell'elaborazione dei testi scritti.

In merito al completamento della progettazione curriculare di inizio anno, si evidenzia l'impossibilità di portare a termine la trattazione dei contenuti della disciplina Lingua e Letteratura Italiana/ Storia, programmata all'inizio dell'anno e formalizzata nelle Progettazioni interdipartimentali.

Il docente

Cicciano, li 15 maggio 2026

Prof.ssa Giuseppina Buglione

INGLESE

RELAZIONE CLASSE V B Articolazione SALA E VENDITA

Prof.ssa Carolina Esposito

La classe V B sala è composta attualmente da nove alunni, nella classe sono presenti due alunni con disabilità che hanno seguito un percorso didattico personalizzato con obiettivi minimi. La classe ha avuto continuità didattica nell'insegnamento della lingua inglese per gli ultimi tre anni. La classe si presenta come un gruppo piuttosto eterogeneo in riferimento ai livelli di preparazione raggiunti, all'impegno e alla costanza dedicati al lavoro svolto sia in classe che a casa, alla motivazione e alle capacità e volontà di recupero. Per alcuni alunni, le gravi carenze espressive, le lacune nella conoscenza delle strutture di base della lingua, le assenze durante il corso del secondo quadrimestre, e un impegno saltuario hanno determinato difficoltà nell'acquisizione dei contenuti, nella loro utilizzazione e rielaborazione. Per questi alunni risulta difficile riuscire a comunicare oralmente e per iscritto concetti di natura professionale, anche legati ad argomenti di altre discipline (Alimentazione, Enogastronomia), che comunque fanno parte del loro vissuto o dei loro studi (Sala e Vendita), limitandosi ad una ripetizione mnemonica degli argomenti. Un secondo gruppo, grazie ad un impegno più costante, riesce ad orientarsi in un testo scritto, anche di micro - lingua del settore e a comunicare in modo sufficiente i contenuti studiati.

Rispetto al piano di lavoro iniziale, il programma svolto durante l'anno scolastico ha subito qualche variazione dovuta soprattutto all'esigenza di ripetere e approfondire alcune tematiche più complesse ed ad alla necessità di una sua rimodulazione, a causa del bisogno di adattare contenuti, obiettivi e finalità sia alle esigenze degli studenti e sia alle altre numerose variabili legate al percorso didattico.

Relativamente al comportamento e nella relazione alunni-docenti l'atmosfera è stata generalmente distesa e il clima favorevole all'apprendimento. Gli alunni, infatti, sono educati e corretti nelle relazioni tra loro e con gli insegnanti.

SVOLGIMENTO DEL PROGRAMMA E GRADO DI ATTUAZIONE DEGLI OBIETTIVI

Il programma è stato declinato in UDA per assi culturali, le quali sono partite da obiettivi formativi adatti e significativi, per sviluppare appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si sono valutati il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui gli studenti hanno maturato le competenze attese.

OBIETTIVI DIDATTICI SPECIFICI

A causa dell'impegno discontinuo, dimostrato soprattutto nel secondo quadrimestre, e dell'incerta preparazione linguistica di base, gli obiettivi cognitivi e linguistico-comunicativi specifici programmati in fase iniziale sono stati in parte ridotti e rimodulati, al fine di incoraggiare anche gli allievi più deboli e di facilitarne l'approccio ad una disciplina spesso percepita come difficoltosa e poco accessibile. Al termine del percorso, gli allievi della classe sono apparsi quasi tutti in grado di comprendere le informazioni principali di semplici testi inerenti le tematiche professionali trattate e di redigere piccole produzioni su traccia, utilizzando una fraseologia corretta ed un lessico di settore generalmente appropriato.

COMPETENZE E ABILITA'

Come risultato dell'acquisizione delle conoscenze ne deriva che quasi tutti gli allievi sono in grado di comprendere in modo abbastanza autonomo un testo in lingua sia orale che scritto, mentre un gruppo di alunni più motivati e partecipi riesce ad esprimersi con un linguaggio appropriato, evidenziando una buona competenza comunicativa. La maggior parte della classe sa applicare le conoscenze acquisite, sa integrare le competenze professionali con quelle linguistiche, sa valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, sa lavorare in team, redigere in modo semplice e sintetico relazioni tecniche, documentare le attività individuali, conoscere e applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti, attuare strategie di pianificazione, utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione.

CRITERI METODOLOGICI

- a. Le metodologie didattiche utilizzate, in sintonia con le strategie condivise dal Dipartimento di Lingue Straniere, sono state: approccio comunicativo; lezione interattiva; group work; skills development; problem solving; guided summary; guided report. Al fine di promuovere un clima disteso e positivo, si è fatto costante ricorso alla "gentle correction" e si sono selezionati testi dai contenuti lineari e con coefficienti minimi di difficoltà linguistica. Inoltre, si è fatto ricorso alle nuove tecnologie per cui le metodologie e le strategie didattiche utilizzate sono state: e-learning, tutoring, ricerca-azione, problem solving, chat di gruppo, video lezioni, trasmissione ragionata di materiale didattico (power point, mappe concettuali, riassunti, schemi) attraverso piattaforme digitali, registrazioni audio e video.

MATERIALI E STRUMENTI

I sussidi utilizzati per lo svolgimento del percorso formativo programmato sono stati: libri di testo; ebook; lavagna; mappe concettuali; materiali estratti da Internet; classe virtuale. Per alcune tematiche sono stati forniti agli allievi approfondimenti ed integrazioni in fotocopia. Sono stati impiegati inoltre: il registro di classe in tutte le funzioni di comunicazione e di supporto alla didattica, l'interazione su sistemi e App interattive educative digitali, piattaforme educative.

CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono stati proposti tests di varia tipologia (multiple choice, cloze test, guided summary writing, open questions) per le verifiche formative e sommative scritte; oral report e dialogue (question answer interaction) per le verifiche formative e sommative orali. La valutazione è stata misurata in base al raggiungimento degli obiettivi posti, anche in termini di crescita relativa ad ogni singolo studente e di partecipazione all'attività scolastica. Inoltre, essa è stata condotta secondo criteri di massima trasparenza ed oggettività. Ai criteri stabiliti collegialmente con i docenti dell'Istituto è stata affiancata la griglia di valutazione elaborata dal dipartimento di lingue straniere. Inoltre, in seguito alla nota ministeriale n° 388 del 17 marzo 2020 che ha ribadito, come già indicato dalla nota MIUR del 9 marzo e confermato dal O.M. n°11 del 16 maggio 2020 affidando la valutazione alle competenze, alla libertà di insegnamento del docente, ferma restando la coerenza con gli obiettivi fissati in sede di progettazione disciplinare. La valutazione è stata ispirata ai principi del buon senso didattico, valorizzando il ruolo formativo di tale attività e di guida dello studente all'autovalutazione, all'acquisizione di consapevolezza nel rapporto alunno-docente, affinché potesse accrescere il senso di responsabilità, in particolare in interazioni contestualizzate nel momento di difficoltà contingente. Le prove di verifica e i compiti di realtà sono stati considerati come verifiche formative e hanno tenuto conto non soltanto del contenuto dei lavori svolti, ma anche dell'impegno, della partecipazione e della collaborazione mostrata dall'alunno. All'interno dell'attività didattica si sono configurati momenti valutativi di vario tipo, nell'ottica di una misurazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo (annotazioni di tipo valutativo, in forma numerica e/o di commento) quali: • verifiche orali e prove scritte, incluse simulazioni di prove d'esame • colloqui • rilevazione della fattiva partecipazione alle lezioni • partecipazione e coinvolgimento individuale • puntualità nel rispetto delle scadenze • cura nello svolgimento e nella consegna degli elaborati.

Cicciano, lì 15 maggio 2026

La Docente

Prof.ssa Carolina Esposito

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

RELAZIONE CLASSE V B Articolazione SALA E VENDITA

Prof.ssa Annarita Serpe

Durante l'anno scolastico 2025/26, si è cercato di far comprendere agli allievi, l'importanza del rispetto tra gli stessi e il valore dell'istruzione scolastica. La classe ha mostrato un discreto interesse per la materia. Rispetto agli obiettivi iniziali, sono stati ripetuti alcuni moduli didattici degli anni precedenti, per far sì che il livello di partenza fosse uguale per tutti. I contenuti previsti dal piano di lavoro sono stati svolti in maniera quasi completa, grazie ad una frequenza assidua, poche assenze di massa e poche interruzioni. La classe è formata da 9 alunni, 5 femmine e 4 maschi, di cui 2 alunni diversamente abili seguiti dalle colleghe di sostegno con una frequenza costante. Il contesto socio-culturale di provenienza è risultato abbastanza omogeneo, nella maggior parte dei casi si è raggiunto un alto livello di preparazione, grazie ad un impegno ed una partecipazione costante alle attività curriculari, in alcuni casi i risultati sono stati anche sufficienti; per alcuni allievi con una situazione di partenza non pienamente sufficiente si è verificato un positivo evolversi della situazione iniziale, arrivando a conseguire un'adeguata conoscenza dei contenuti proposti.

COMPETENZE

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati;

ABILITA'

- Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato
- Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura
- Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio
- Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale
- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari

CRITERI METODOLOGICI

- Lezione frontale
- Verifiche scritte ed orali
- Uso di LIM

MATERIALI E STRUMENTI

- Brevi lezioni frontali e lezioni dialogate

- Correzioni individuali e/o socializzate
- Materiale strutturato e non
- Approccio laboratoriale diffuso a tutti gli insegnamenti del curriculum
- Attività individuali e di gruppo
- Tecnologie informatiche e multimediali
- Flipped classroom
- Debate

La docente

Cicciano, li 15 Maggio 2026

Prof.ssa Annarita Serpe

RELAZIONE CLASSE V B Articolazione SALA E VENDITA

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI- SALA E VENDITA

Prof. Antonio D'Ascoli

La classe è composta da 9 alunni di cui 4 maschi e 5 femmine. All'interno della classe sono inserite due alunne, guidate e supportate che hanno seguito un PEI raggiungendo gli obiettivi previsti e un'alunna con BES che ha seguito un PDP con strumenti compensativi e dispensativi raggiungendo gli obiettivi previsti. Durante, l'intero anno scolastico, la frequenza è stata generalmente regolare; rispetto ai livelli iniziali, la classe ha dimostrato una crescita omogenea.

OBIETTIVI DIDATTICI E COMPETENZE RAGGIUNTE

La classe ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati all'inizio dell'anno. In particolare, gli alunni, hanno maturato competenze nei seguenti ambiti:

- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici e ristorativi, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

METODOLOGIE

Durante l'anno scolastico, sono state adottate metodologie attive, per favorire il coinvolgimento di tutto il gruppo:

- Lezioni frontali e dialogate
- Cooperative learning
- Attività individuali e di gruppo –

Attività di laboratorio orientate alla effettiva progettazione e realizzazione di un prodotto

-Utilizzo di tecnologie informatiche

MATERIALI E STRUMENTI

I materiali utilizzati sono stati: libro di testo, esercitazioni online, LIM

VALUTAZIONE E RISULTATI La valutazione è stata costante e basata su:

- Interrogazione tradizionale

Prove pratiche

Prove semi-strutturate

ATTIVITA' DI RECUPERO

Sono state attivate strategie per l'attività di recupero, in particolare:

- Pause didattiche e recupero in itinere

La classe, a partire dal 14 gennaio 2026, ha iniziato il percorso FSL presso le aziende del territorio e durante tutto l'anno scolastico ha partecipato a diverse manifestazioni sia all'interno che all'esterno della scuola, sempre nell'ambito del percorso di FSL.

CONCLUSIONI

La classe ha raggiunto sufficientemente un livello di conoscenza della materia e hanno acquisito maggiore padronanza nel linguaggio tecnico del settore

Cicciano, lì 15 maggio 2026

il Docente

Prof. Antonio D'Ascoli

RELAZIONE FINALE PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA LAVORO

TUTOR: Prof. Antonio D'Ascoli

**CLASSE V SEZ. B
DECLINAZIONE SALA E VENDITA**

Anno Scolastico 2025-2026

PREMESSA

Il Decreto-Legge n. 127/2025 introduce la nuova denominazione “**Formazione Scuola-Lavoro**” al posto dei precedenti PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento), rafforzando l’integrazione tra scuola e mondo del lavoro con attenzione a **competenze digitali, sicurezza e valutazione**.

La formazione scuola lavoro è una modalità didattico - formativa con l’obiettivo di riuscire ad 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 ore trascorse all’interno delle aziende, per garantire loro esperienza “sul campo” e superare il gap “formativo” tra mondo del lavoro e mondo accademico in termini di competenze e preparazione: uno scollamento che spesso caratterizza il sistema italiano e rende difficile l’inserimento lavorativo una volta terminato il ciclo di studi.

Aprire il mondo della scuola al mondo esterno consente più in generale di trasformare il concetto di apprendimento in attività permanente (life long learnin, opportunità di crescita e lavoro lungo tutto l’arco della vita), consegnando pari dignità alla formazione scolastica e all’esperienza di lavoro.

L’alternanza 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. Se per i giovani rappresenta un’opportunità di crescita e di inserimento futuro nel mercato del lavoro, per le aziende si tratta di investire strategicamente in capitale umano ma anche di accreditarsi come enti formativi. Gli studenti, infatti, vengono messi davanti a effettive responsabilità e scelte da dover compiere che avranno un’immediata ricaduta nel contesto operativo e personale.

L’esperienza del tirocinio formativo in Asl, rappresenta una sorta di prova per poter capire i propri limiti e le proprie potenzialità, i punti deboli e quelli di forza, potendo sviluppare maggior coscienza critica che possa rappresentare il presupposto di obiettivi futuri, in ambito lavorativo, chiari, limpidi e ben distribuiti e distinti, che possano valicare la frase “Troverò qualcosa da fare”, ma che possano permettere , invece, di raggiungere una posizione lavorativa che sia appagante sia dal punto di vista remunerativo ma soprattutto da quello personale.

L’alternanza costituisce una modalità innovativa del processo di apprendimento rispetto alle prassi tradizionali della secondaria di secondo grado. Essa nasce da una concezione pedagogica precisa,

vale a dire dal riconoscimento della pluralità e della complementarità dei diversi approcci nell'apprendimento e dei diversi stili cognitivi.

“Pensare” e “fare” sono sicuramente processi complementari che permettono di puntualizzare la valenza formativa di temi come: insegnamento e apprendimento contestualizzato, apprendimento collaborativo inteso come pratica sociale e costruzione della propria conoscenza, rapporto tra conoscenza, esperienza e conseguimento di determinate competenze, equilibrio fra scuola e formazione professionale intese come processi integrabili e non alternativi.

Va però considerato che un elemento di fondamentale importanza per il successo del modello dell'alternanza è la formazione dei tutor (scolastici e aziendali) da intendere come principali attori del sistema. Inoltre, c'è da tener presente che il nodo cruciale per lo sviluppo dei percorsi in alternanza è la capacità di ridisegnare il piano di studi ordinario in termini di competenze e di identificare in esso quelle che possono essere acquisite efficacemente in ambito aziendale. Tali competenze dovranno essere certificate secondo criteri tali da consentirne la riconoscibilità.

• RIFERIMENTI NORMATIVI

L'ASL è stata introdotta con l'art.4 della L. 53/2003, disciplinata da una metodologia di sviluppo di competenze introdotta con il Dlgs. 77/2005, successivamente regolamentata con i DD.PP.RR. 15 marzo 2010 n. 87,88,89 (riordino degli istituti professionali) come metodologia innovativa di apprendimento che gli istituti possono scegliere di attuare.

La L.107/2015 (La Buona Scuola) commi da 33 a 41, rilancia i percorsi di ASL, incrementando il numero di ore da compiere nel secondo biennio e quinto anno (400 ore per i professionali) con il dovere di concretizzare l'attivazione di percorsi di formazione in grado di cogliere le specificità del contesto territoriale attraverso processi di integrazione tra il sistema d'istruzione e il mondo del lavoro, cercando di divenire un deterrente contro i fenomeni di disagio e la dispersione scolastica.

L'ASL è anche normata da altre fonti quali: L. 196/1997 art. 18 (promozione dell'occupazione), D.M 142/1998 (attuazione legge 196/97), L. 977/1967 (tutela dei minori), D.lgs. 81/2008 (sicurezza e salute dei luoghi di lavoro), D.L. 138/2011 art. 11 (misure a sostegno dell'occupazione), L.148/2011(attuazione DL138).

La legge 145 del 30 dicembre 2018 ha disposto la ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in “Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento” (PCTO) e ha previsto una significativa riduzione delle ore a partire dall'anno scolastico 2018/2019. In particolare, il numero di ore minime obbligatorie nell'ultimo triennio per gli istituti professionali è stato ridotto a 210. Con il DM 774 del 4 settembre 2019 sono state rilasciate le Linee guida per i PCTO che contengono indicazioni aggiornate alla nuova normativa.

Il Decreto-Legge n. 127/2025 introduce la nuova denominazione “**Formazione Scuola-Lavoro**” al posto dei precedenti PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento), rafforzando l'integrazione tra scuola e mondo del lavoro con attenzione a **competenze digitali, sicurezza e valutazione**.

• FINALITA', OBIETTIVI E COMPETENZE

La FSL quale opzione formativa rispondente ai bisogni individuali di istruzione e formazione dei giovani persegue le seguenti finalità:

- a) Attuare modalità di apprendimento flessibili ed equivalenti sotto il profilo culturale educativo, rispetto agli esiti dei percorsi del secondo ciclo, che colleghi sistematicamente la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- b) Arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione

di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;

c) Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro

e la società civile, che consenta la partecipazione attiva di istituzioni scolastiche con il mondo del lavoro quali associazioni di rappresentanza, camera di commercio, industria, artigianato, enti pubblici e privati;

d) Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni professionali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali;

e) Correlare l'offerta formativa allo sviluppo culturale, sociale ed economico del territorio.

OBIETTIVI

La FSL si pongono una serie di obiettivi riassumibili in tre distinte tipologie:

▪ **OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI:**

- Sviluppare nei giovani nuovi o alternativi modi di apprendimento flessibili attraverso il collegamento dei due mondi formativi pedagogico scolastico ed esperienziale aziendale, sostenendo un processo di crescita dell'autostima e della capacità di auto progettazione personale;
- Avvicinare i giovani al mondo del lavoro attraverso un'esperienza protetta ma tarata su ritmi e problematiche effettive e concrete, promuovendo il senso di responsabilità e di impegno sociale e lavorativo;
- Sviluppare e favorire la socializzazione e la comunicazione interpersonale.

▪ **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;
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento;
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- 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;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere;
- 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,);
- 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;

- Arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro;
- Sollecitare capacità critiche e di problem solving;
- Acquisire la capacità di essere flessibili nel comportamento e nella gestione delle relazioni;
- Favorire lo sviluppo ed il potenziamento di autoanalisi ed analisi rispetto all'ambiente in cui si opera;
- Favorire lo sviluppo delle capacità di gestire l'ascolto attivo, di utilizzare diversi canali, livelli e stili di comunicazione;
- Usare in modo appropriato le forme linguistiche rispondenti alle necessità del contesto comunicativo (relazione di ruolo, luogo, tempo e registro).

CLASSE	Classe 3a	Classe 4a	Classe 5a	TOT.
Anni Scolastici	2023/2024	2024/2025	2025/2026	
Formazione Sicurezza	4			
Numero ore percorso laboratoriale (extracurricolare)	16		15	
Numero Ore in Azienda		60		
Visite in aziende del territorio	16			
Orientamento		10	10	
Partecipazione eventi	24	30	25	
Numero Ore Totali	60	100	50	210

La presente relazione illustra in modo analitico le attività, le metodologie attuate e i risultati formativi conseguiti dagli studenti della classe 5B dell'indirizzo "Sala e Vendita" nell'ambito dei percorsi FLS (Formazione Lavoro Sicurezza) svolti nel corso dell'anno scolastico 2025/2026.

La progettazione didattica del percorso FLS per l'articolazione "Sala e Vendita" si è posta l'obiettivo prioritario di favorire un processo tra i saperi teorico-tecnici acquisiti in contesto scolastico e le prassi operative richieste dai segmenti d'eccellenza del mercato del lavoro locale.

Le competenze mirate sono state distinte in specifiche professionali e trasversali.

La classe ha iniziato il percorso FSL il 14 gennaio 2026 presso le seguenti aziende del territorio:

SUPERMERCATI PICCOLO

ALCHIMIA COOPERATIVA SOCIALE (ZELIG CAFE')

IFAP SRL (MODA CAFE) P

PASTICCERIA NAPOLITANO SAS

La frequenza e la partecipazione degli studenti presso le aziende sono state caratterizzate da una regolarità costante. Gli alunni hanno seguito costantemente tutte le fasi del progetto, rispettando la puntualità e i calendari concordati nei patti formativi individuali; questa continuità ha permesso loro di integrarsi appieno nei flussi di lavoro quotidiani delle aziende, evitando frammentazioni e massimizzando l'efficacia dell'apprendimento sul campo.

Dopo un iniziale periodo di affiancamento e orientamento, gli alunni, a conclusione del percorso, hanno dimostrato di saper gestire in modo indipendente compiti di crescente complessità. In qualità di docente tutor interno, ho seguito in modo assiduo e costante la classe lungo l'intero svolgimento del progetto.

Al fine di verificare l'andamento delle attività e garantire il perfetto raccordo didattico-operativo, ho effettuato regolari e sistematici sopralluoghi girando per le varie aziende ospitanti; questi interventi periodici in presenza mi hanno permesso di osservare direttamente gli allievi durante lo svolgimento delle loro mansioni pratiche e di mantenere un confronto costante con i rispettivi tutor aziendali. Il monitoraggio diretto ha confermato l'eccellente condotta degli studenti, i quali hanno affrontato l'esperienza con il massimo senso di responsabilità, puntualità e maturità professionale, facilitando una cooperazione ottimale tra l'istituzione scolastica e le strutture ospitanti.

La classe ha raggiunto pienamente le competenze tecno- professionali .

Tra le altre attività previste dalla FSL:

Attività di orientamento

- Attività laboratoriali di vario genere, partecipazioni a manifestazioni interne o esterne all'istituto, organizzate da questo o da terzi;
- Visite ad aziende della filiera;
- Visite a fiere del settore;
- Possibili partecipazioni a concorsi, gare professionali e progetti europei se ritenuti opportuni;
- Incontri con esperti del settore e del mondo del lavoro;
- Altre attività che possano rendersi disponibili e rispecchino i principi della FSL.

Incontri con gli esperti del settore e i professionisti, da effettuarsi in aula o anche in azienda, con: ristoratori, imprenditori, chef, maître, capi ricevimento, sale manager, f&b manager, esperti di risorse umane e di mondo del lavoro, consulenti contabili e commercialisti, aziende e società di catering, aziende commerciali del settore e agenti di vendita e commercio, ex studenti del nostro istituto, tour operator, guide turistiche, creatori di start-up e innovatori del settore.

FSL E DISABILITA'

La FSL non pensata dal legislatore come strumento d'integrazione scolastica, ma di fatto lo può

diventare perché la dimensione della FSL è da considerarsi come una dimensione didattica a tutti gli effetti. Tale percorso ha una importante valenza formativa ed educativa che va ad operare sia nell'ambito cognitivo, che in quello sociale e dell'autonomia.

Organizzati in maniera accurata, offriranno agli alunni l'inconsueta opportunità di sperimentarsi competenti in contesti lavorativi, migliorando così sia la motivazione all'apprendimento che la propria autostima, obiettivo principe nel caso di alunni con BES. Progettare e costruire il futuro degli studenti, è uno degli obiettivi principali della nostra scuola e la FSL è una possibilità economica e di facile realizzazione. Per fare questo il nostro istituto è impegnato nel tessere una rete di relazioni che ha posto al centro del percorso formativo l'allievo con le sue caratteristiche e abilità e che parte dalle reali opportunità che la comunità locale offre (imprese, servizi, ecc. ecc.), divenendo queste dei potenziali partner per la creazione di protocolli per la realizzazione di percorsi d'alternanza.

Elemento importante di questa concreta collaborazione tra la scuola e la struttura che accoglie è l'individuazione di un tutor scolastico che possa seguire, soprattutto nelle prime fasi, lo studente nel percorso di alternanza scuola lavoro, individuabile nell'insegnante di sostegno per gli alunni con disabilità e nel docente referente/tutor del C d C nel caso di alunni con DSA/BES.

Il tutor, su delega del Consiglio di classe, collabora con la figura strumentale preposta a tale attività per individuare le attività che l'alunno può svolgere, per facilitare l'inserimento nell'attività di tirocinio e partecipare come tutor, se necessario. Il percorso diventerà parte integrante della formazione scolastica dell'alunno, pertanto i crediti formativi acquisiti nel percorso verranno inseriti nell'attestato di frequenza rilasciato alla fine dell'iter scolastico nel caso in cui non venga conseguito il Diploma di qualifica o conclusivo degli studi. Nel GLH operativo e nel GLI si stabiliscono le modalità più adeguate per costruire una FSL, che vengono riferite alla figura strumentale; si tiene conto della compartecipazione degli Enti locali (soprattutto per i casi più gravi). Il docente di sostegno collabora con la figura strumentale preposta a tale compito, per identificare le attività che l'alunno con disabilità potrà svolgere e quindi facilitarne l'accesso al tirocinio. Il GT fissa le modalità più adeguate per costruire un percorso e le comunica alla figura strumentale. Per particolari categorie di destinatari (disabili, stranieri, soggetti a rischio, ecc.) dovranno essere garantiti il sostegno, forme specifiche di tutoraggio, facilitazioni nell'inserimento del contesto sociale e lavorativo.

Organizzazione dei percorsi in alternanza. Art. 4 comma 5

Per i soggetti disabili i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro sono dimensionati in modo da promuovere l'autonomia anche ai fini dell'inserimento nel mondo del lavoro e risentono dell'idoneità delle strutture ospitanti che devono avere capacità strutturali, ovvero spazi adeguati per consentire l'esercizio delle attività previste in alternanza scuola lavoro e, in caso di studenti con disabilità, il superamento o l'abbattimento delle eventuali barriere architettoniche.

Valutazione, certificazione e riconoscimento dei crediti Art. 6 comma 3

La valutazione e la certificazione delle competenze acquisite dai disabili che frequentano i percorsi in alternanza sono effettuate a norma della legge 5 febbraio 1992, n. 104, con l'obiettivo prioritario di riconoscerne e valorizzarne il potenziale, anche ai fini dell'occupabilità.

VALUTAZIONE, CERTIFICAZIONE, RICONOSCIMENTO CREDITI

E' da ricordare che la normativa prevede che la FSL sia oggetto di verifica e valutazione da parte dell'istituzione scolastica o formativa.

L'istituzione scolastica, tenuto conto delle indicazioni fornite dal tutor esterno, valuta gli apprendimenti degli studenti e certifica, su apposito modello, le competenze da questi acquisite, che costituiscono crediti, sia al fine della prosecuzione del percorso scolastico, sia per gli eventuali passaggi nei percorsi di apprendistato. L'istituzione rilascia dunque una certificazione relativa alle competenze acquisite nei periodi di FSL mediante esperienze lavorative in stage.

La legge 107/2015 "BUONA SCUOLA" comma 8, prevede espressamente che nel curriculum dello studente sino raccolti tutti i dati utili anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro, relativi al percorso di studi, alle competenze acquisite, alle eventuali scelte degli insegnamenti opzionali, alle esperienze formative anche in PCTO e alle attività culturali, artistiche svolte in ambito extrascolastico.

**PROSPETTO SINTETICO ATTIVITA' CLASSE V B SALA E VENDITA
ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

AZIENDA: SUPERMERCATI PICCOLO-NOLA NOME E COGNOME ALUNNI: Cerbo Antonio ORE SVOLTE: 54	AZIENDA: ALCIMIA COOPERATIVA SOCIALE-ACERRA NOME E COGNOME ALUNNI: Di Prisco Christian ORE SVOLTE: 54	AZIENDA: SUPERMERCATI PICCOLO-NOLA NOME E COGNOME ALUNNI: Esposito Aniello ORE SVOLTE: 54
AZIENDA: PASTICCERIA/NAPOLITANO SAS- SPERONE NOME E COGNOME ALUNNI: Gaglione Alessandro ORE SVOLTE: 54	AZIENDA: IFAP SRL- CASAMARCIANO NOME E COGNOME ALUNNI: La Cerra Soraya ORE SVOLTE: 54	AZIENDA: IFAP SRL- CASAMARCIANO NOME E COGNOME ALUNNI: Manganiello Valeria ORE SVOLTE: 54
AZIENDA: IFAP SRL- CASAMARCIANO NOME E COGNOME ALUNNI: Matteucci Maria Carmela	AZIENDA: SUPERMERCATI PICCOLO-NOLA NOME E COGNOME ALUNNI: Miranda Anna	AZIENDA: IFAP SRL- CASAMARCIANO NOME E COGNOME ALUNNI: Rea Giuseppina

ORE SVOLTE: 54	ORE SVOLTE: 54	ORE SVOLTE: 48
----------------	----------------	----------------

Valutazione complessiva del percorso

Nel triennio gli studenti hanno svolto i PCTO partecipando ad eventi e manifestazioni sia interni che esterni alla scuola. In tali occasioni hanno avuto la possibilità di sperimentare le funzioni di figure professionali.

Attraverso l'esperienza pratica maturata sia nelle strutture ristorative e ricettive, sia durante i corsi gli allievi hanno potuto consolidare le conoscenze acquisite nel corso degli studi e testare le proprie attitudini, arricchire la formazione con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare, capacità di gestire il proprio apprendimento, di condurre una vita sana dal punto di vista fisico e mentale, creare le condizioni adatte a lavorare bene in gruppo, agire in situazioni di complessità e gestire le dinamiche interpersonali in un'ottica inclusiva e costruttiva.
- Competenza in materia di cittadinanza, ovvero quelle capacità che consentono di partecipare alla vita civica grazie a una comprensione delle diverse strutture e regole che articolano la società, con una particolare attenzione verso il tema della sostenibilità, della conoscenza delle origini del mondo della cucina e dei piatti.
- Capacità di problem solving, di comunicazione, di organizzare il proprio lavoro, di gestione del tempo, Spirito di iniziativa, flessibilità, visione d'insieme.

Il tutor scolastico ha inoltre, curato gli aspetti burocratici e prodotto i seguenti documenti:

- Autorizzazioni genitori;
- Diario registro firme aziende;
- Registro firme Eventi con la scuola;
- Progetto;
- Questionario di valutazione tutor aziendale;
- Questionario di valutazione dello studente;
- Relazioni finali alunni;
- Patti formativi;
- Certificazione FSL Aziendale;
- Relazione tutor interno.

CLASSE: VB- SALA E VENDITA TUTOR: PROF. ANTONIO D'ASCOLI

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE	MATERIA	FIRMA
Buglione Giuseppina	Italiano e Storia	
Vitale Carmela	Matematica	
Serpe Annarita	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Esposito Carolina	Inglese	
Biancardi Carmelina	Francese	
Angelillo Simona	Diritto e tecnica amministrativa	
De Mariarosa Gabriella	Scienze Motorie	
D'Ascoli Antonio	Laboratorio di Sala e Vendita	
Petillo Antonietta	I.R.C.	
Rescigno Mariagrazia Sodano Angela	Sostegno	

Cicciano, li 15 Maggio 2026

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Sabrina CAPASSO