



Via C. Tarantino, 10 – 71045 ORTA NOVA (FG) TEL. 0885-782672 – FAX 0885-890705 P.IVA/COD. FISC. 02157940715

**PALAZZO** DEGLI **STUDI**  
"PADRE PIO"

- I.T.E. AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING  
COD. MECCANOGRAFICO: FGTD095004
- I.T.E. SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI  
COD. MECCANOGRAFICO: FGTD095004
- IST. PROF. SERVIZI PER L'ENOG. E OSP. ALBERGHIERA  
COD. MECC.: FGRHSR500L

PROT. 1671

ORTA NOVA, 15 MAGGIO 2025



I.I.S.S. Paritario "Palazzo degli Studi Padre Pio"  
ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2024/2025  
CODICE MECCANOGRAFICO: FGRHSR500L

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE (ai sensi dell'O.M. 67 del 31/03/2025)**

Classe V Sez. C- ENO  
**Indirizzo: Servizi per l'enogastronomia e  
ospitalità alberghiera**

**Docente Coordinatore: Prof. PRETI Angelo Pio**



## Sommario

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO .....	3
1.1 Gli Esami di Stato e il documento del 15 maggio .....	3
1.2. Breve descrizione dell'istituto.....	4
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	6
2.1 Il nuovo insegnamento dell'Educazione Civica .....	7
2.2 Identità dell'Istituto Tecnico .....	8
2.3 Identità dell'Istituto Professionale.....	10
2.4 Caratteristiche dell'indirizzo di studi .....	12
2.5 Quadro Orario Annuale .....	16
3 COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE .....	17
3.1 La classe .....	17
3.2 Composizione del Consiglio di Classe e discipline di studio .....	18
3.3 Modalità di lavoro del Consiglio di classe, prove di verifica, recupero e sostegno .....	19
-Modalità di lavoro .....	19
Prove di verifica svolte .....	20
-Attività di recupero e sostegno.....	21
3.4 DNL con metodologia CLIL. ....	22
3.5 Indicazioni educative e didattiche .....	22
3.6 Attività curriculari, percorsi e progetti svolti .....	22
- INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA .....	22
-ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO .....	26
-PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO (PCTO) .....	27
3.7 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione .....	28
4 LA VALUTAZIONE .....	29
4.1 Valutazione degli apprendimenti e del comportamento .....	29
-Criteri generali per l'attribuzione dei voti numerici nelle discipline .....	29
-Criteri generali per la valutazione del comportamento - .....	30
4.2 Valutazione delle prove scritte .....	30
4.3 Il Colloquio.....	31
4.4 Simulazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato .....	32
5 CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO .....	32
5.1 Attribuzione del credito scolastico e formativo.....	32
ALLEGATI .....	35



## 1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO

### 1.1 Gli Esami di Stato e il documento del 15 maggio

L'Ordinanza Ministeriale del 31/03/2025 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025 e sostanzialmente conferma quanto già precedentemente normato dal D.M. 37 del 18 gennaio 2019 e, ancor prima, dal Decreto Legislativo 62/2017.

La sessione dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 18/06/2025 alle ore 8.30, con lo svolgimento della prima prova scritta.

Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni: gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c), del d. lgs 62/2017.

Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs. 62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato.

Per questo anno scolastico 2024/2025 i requisiti obbligatori per l'accesso agli esami di Stato sono: la partecipazione alle prove Invalsi come pure i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento P.T.C.O. .

Nel corrente anno scolastico l'esame sarà costituito da tre prove, due scritte e un colloquio.

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, richiamato dall' art.19 dell'O.M. 67/2025, **la prima prova scritta** accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.

**La seconda prova**, ai sensi dell'art.17, comma 4, del d.lgs.62/2017, richiamato dall' art. 20 dell'O.M. 67/2025, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, e ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Per l'anno scolastico 2024/2025, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di



studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal D.M. n. 13 del 29 Gennaio 2025

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”

La Commissione dovrà scegliere i materiali per l'avvio al **colloquio**, tenendo conto del profilo didattico presentato nel documento del Consiglio di Classe. Infatti, secondo quanto previsto dall'art. 22 comma 3 dell'O.M. 67/2025, il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Nell'ordinanza del MIUR sul nuovo esame di Stato all'articolo 10 si parla del documento del Consiglio di classe da redigere entro il 15 maggio che deve indicare i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, ma anche i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che il consiglio ritenga utile ai fini dello svolgimento dell'esame.

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

Nella redazione del documento i consigli di classe tengono conto, altresì, delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719.

Al documento possono essere allegati atti e certificazioni relativi alle prove effettuate e alle iniziative realizzate durante l'anno in preparazione dell'esame di Stato, ai PCTO, agli stage e ai tirocini eventualmente effettuati, alle attività, ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito dell'insegnamento di Educazione civica.

Il documento del consiglio di classe è immediatamente pubblicato all'albo on-line dell'istituzione scolastica. La commissione si attiene ai contenuti del documento nell'espletamento del colloquio.

## **1.2. Breve descrizione dell'istituto**

L'istituto è in funzione dall'anno scolastico 2002/03. È sorta come scuola Legalmente Riconosciuta con D.D.G. del 31.03.2003; dall'anno scolastico 2005/06, con D.D.G. n. 3960 del 27.01.2006, ha ottenuto la parità scolastica per il corso A completo antimeridiano ad indirizzo “Ragionieri Programmatori”.



Con D.D.G. del 30.11.2007 prot. n. 3177 ha ottenuto l'estensione della parità scolastica al corso B completo ad indirizzo "Ragionieri Programmatori" in orario pomeridiano. In data 16.06.2008, con D.D.G. prot. n. 5562, con decorrenza a.s. 2008/09, relativamente al corso B Programmatori pomeridiano, ha ottenuto la trasformazione a scorrimento, a partire dalla 1<sup>a</sup> del corso B Programmatori, in Indirizzo Giuridico Economico Aziendale (IGEA).

In data 22/10/2014, con D.D.G. prot. n. 7072, con decorrenza a.s. 2014/15, ha ottenuto la parità scolastica per il corso completo di Istituto Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera.

Dal 2010 è sede del Centro di certificazione EIPASS (European Informatic Passport) per il rilascio di patente europea. Dal 2014 è anche sede dell'E-LEARNING CENTER POINT dell'Università telematica PEGASO mentre dal 07/02/2023 è accreditata come EIPOINT dell'Università Telematica MERCATORUM.

Orta Nova, comune della provincia di Foggia, con circa 17.000 abitanti residenti, sorge al centro di un vasto ed antico territorio dei 5 Reali siti, (Carapelle, Ortona, Orta Nova, Stornara e Stornarella), comprendendo una popolazione scolastica molto elevata anche per effetto di una costante crescita della natalità. La sua posizione geografica è tale da poter essere facilmente raggiungibile dai comuni della provincia di Foggia e da quelli del sud della provincia di Bari. Orta Nova, pur conservando le caratteristiche di una città a forte vocazione agricola, sta sviluppando una buona attività industriale e commerciale legata alla lavorazione dei prodotti agricoli ed enologici con notevoli capacità di esportazioni dei suoi prodotti all'estero. In espansione nel territorio dei "5 Reali Siti" il settore turistico, dell'accoglienza e della ricettività alberghiera.

Il contesto di riferimento dell'Istituto Palazzo degli Studi "Padre Pio" afferisce ad un'ampia area della provincia di Foggia, accomunata dalla presenza di fenomeni di marginalità quali basso livello di reddito pro-capite, alto livello di disoccupazione e problematiche di disagio sociale e devianza. Un disagio che oltrepassa spesso i limiti della legalità e si manifesta, particolarmente nella fascia dei giovanissimi, in dispersione scolastica, bullismo e atti vandalici. La nostra scuola, in quanto agenzia educativa e formativa, ha messo in atto processi di maturazione personale e di inserimento sociale che possano contrastare le situazioni di difficoltà in cui si trovano a vivere i nostri ragazzi. A conclusione del percorso scolastico, ancora bassa è la percentuale di alunni che prosegue gli studi universitari; Gli alunni che concludono gli studi professionali e tecnici cercano sbocchi lavorativi nelle poche realtà imprenditoriali presenti sul territorio operanti soprattutto nel settore primario (imprese vinicole, olearie, produzione e trasformazione di ortaggi) e dei servizi; quasi assente il secondo secondario. L'intento della scuola è quello di fornire al territorio un servizio e una opportunità formativa ed educativa che tenga conto delle specifiche e complesse esigenze culturali del bacino denominato dei "Cinque Reali Siti" e comprendente i comuni di Orta Nova, Stornara, Stornarella, Ortona e Carapelle. Polo didattico di istruzione e formazione unico nel suo genere, sia per caratteristiche strutturali che per qualità e completezza dell'offerta formativa. L'Istituto accoglie numerosi studenti provenienti perlopiù dall'area di Foggia e della provincia e ha come obiettivo la promozione della cultura sia in termini



di istruzione che di formazione civile e professionale. La Comunità scolastica del “Palazzo degli studi Padre Pio” fonda il suo progetto e la sua azione didattico/educativa su processi di istruzione e apprendimento innovativi, che racchiudono in sé specifici traguardi in linea con le conoscenze e competenze di cittadinanza Europea. Una delle priorità del nostro istituto è il costante successo formativo e sociale degli alunni attraverso un ambiente di apprendimento sereno e stimolante, grazie anche all’apertura dei docenti al dialogo e all’ascolto. L’approccio didattico è caratterizzato per lo più da attività laboratoriali, finalizzate ad un processo di crescita personale e sociale nel rispetto dei tempi e delle modalità di apprendimento di ogni singolo alunno, ponendo l’accento sul valore formativo dell’errore, ossia, da una concezione esclusivamente negativa dell’errore come azione da “sanzionare”, ad una visione positiva dell’errore come risorsa e fonte di conoscenza, confronto e miglioramento. La diversificazione degli approcci didattici, è poi indispensabile per incontrare le esigenze di apprendimento dei singoli alunni, e, laddove la didattica ordinaria non fosse sufficiente al raggiungimento degli obiettivi di apprendimento, viene affiancata da altre tipologie di intervento, specifiche e personalizzate.

Gli indirizzi del **SETTORE ECONOMICO** .

- Amministrazione finanza e marketing
- Sistemi Informativi Aziendali

Il **SETTORE SERVIZI** si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il responsabile del servizio e altre figure professionali coinvolte nel processo di lavoro.

Comprende il seguente indirizzo:

Enogastronomia e ospitalità alberghiera

## 2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### Premessa

I percorsi degli Istituti Tecnici e degli Istituti Professionali sono parte integrante del sistema dell’istruzione secondaria superiore in cui si articola il secondo ciclo del sistema di istruzione e formazione di cui all’articolo 1 del decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, come modificato dall’articolo 13 della legge 2 aprile 2007, n. 40.

Tali istituti costituiscono un’articolazione **dell’istruzione tecnica e professionale** dotata di una propria identità culturale, metodologica e organizzativa, che fa riferimento al profilo educativo, culturale e professionale dello studente, a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e formazione di cui all’articolo 1, comma 5, del decreto legislativo n. 226/05.



## 2.1 Il nuovo insegnamento dell'Educazione Civica

Legge n. 92/2019 e succ. integrazione D.M. 183 del 7 settembre 2024

La Legge 20 agosto 2019 n. 92, nell'introdurre l'insegnamento scolastico dell'Educazione Civica, ha disposto l'integrazione del curriculum.

La legge richiama il principio della trasversalità del nuovo insegnamento, anche in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese, non ascrivibili a una singola disciplina e neppure esclusivamente disciplinari. Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non deve essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti. L'art. 2 comma 5 della l. 92/2019, dispone che, per ciascuna classe sia individuato, tra i docenti a cui è affidato l'insegnamento dell'educazione civica, un docente con compiti di coordinamento. Nel rispetto dell'autonomia organizzativa e didattica, le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche sviluppate dalla Legge: Costituzione ed educazione alla legalità; Sviluppo sostenibile; Cittadinanza digitale. Nel selezionare i nuclei tematici si è tenuto conto dei diversi gradi di abilità e competenze raggiungibili nei vari anni.

Integrazioni al PECUP dello studente a conclusione del secondo ciclo, riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica.

Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, oltre a raggiungere i risultati di apprendimento comuni, dovranno:

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.
- Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
- Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati alla tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si



vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

-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.

-Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.

-Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.

-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.

## 2.2 Identità dell'Istituto Tecnico

L'identità degli istituti tecnici è connotata da una solida base culturale a carattere scientifico e tecnologico in linea con le indicazioni dell'Unione europea. Costruita attraverso lo studio, l'approfondimento, l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, tale identità è espressa da un numero limitato di ampi indirizzi, correlati a settori fondamentali per lo sviluppo economico e produttivo del Paese.

I percorsi degli istituti tecnici si articolano in un'area di istruzione generale comune e in aree di indirizzo. L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico- tecnologico, storico-sociale.

Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti sia conoscenze teoriche e applicative spendibili in vari contesti di vita, di studio e di lavoro sia abilità cognitive idonee per risolvere problemi, sapersi gestire autonomamente in ambiti caratterizzati da innovazioni continue, assumere progressivamente anche responsabilità per la valutazione e il miglioramento dei risultati ottenuti.

### **Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi dell'Istruzione Tecnica (estratto del PECUP)**

A conclusione dei percorsi degli istituti tecnici, gli studenti - attraverso lo studio, le esperienze operative di laboratorio e in contesti reali, la disponibilità al confronto e al lavoro cooperativo, la valorizzazione della loro creatività ed autonomia – sono in grado di:

- agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;



- padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo
- scientifico, tecnologico ed economico;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico culturale ed etica, nella consapevolezza della storicità dei saperi;
- utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica; possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate;
- collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;



- utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
- analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori, al cambiamento delle condizioni di vita e dei modi di fruizione culturale;
- essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

### **2.3 Identità dell'Istituto Professionale.**

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro (oggi PCTO), che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.



## **Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi dell'Istruzione Professionale (estratto del PECUP)**

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente; utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico-professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;



utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

#### **2.4 Caratteristiche dell'indirizzo di studi**

Il profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) del secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo, culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

### **Indirizzo Professionale per i Servizi e l'ospitalità Alberghiera - articolazione**

#### **Enogastronomia e Sala e vendita**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera” consegue i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei



vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.

- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio-sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.



- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

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. È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e

finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;

- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

**L'indirizzo nel nostro Istituto le articolazioni:** “Enogastronomia”, “Servizi di sala e di vendita”, “Accoglienza turistica”.

Nell'articolazione “Enogastronomia”, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione “Servizi di sala e di vendita”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. Nell'articolazione “Accoglienza turistica”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.



A conclusione del percorso quinquennale i diplomati nell'indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” conseguono le seguenti competenze:

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. 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.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nelle articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita” conseguono inoltre le seguenti competenze:

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



## 2.5 Quadro Orario Annuale

Materie di insegnamento	Monte ore				
	Biennio Comune		3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	66	66	66
Storia	66	66	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto ed economia	66	66			
Scienze integrate (Fisica/Chimica/Biologia)	66	66			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
Religione cattolica/Attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Fisica)	33				
Scienze integrate (Chimica)		33			
TIC	33	33			
Scienza degli alimenti	66	66			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	198	165	132
Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	66	66		66	66
Lab. di servizi di accoglienza turistica	66	66			
Seconda lingua straniera - Spagnolo	66	66	99	99	99
Scienza e cultura dell'alimentazione			165	132	165
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	132	132
Totale ore complessivo	1056	1056	1056	1056	1056



### 3 COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

#### 3.1 La classe

<i>CLASSE:</i>	<b>5 C (ENO)</b>
<i>NUMERO ALUNNI:</i>	<b>11</b>

La classe è composta da 11 studenti (6 di sesso maschile e 5 di sesso femminile).

Gli alunni hanno sviluppato stili relazionali e sociali buoni, mostrandosi abbastanza uniti nei rapporti interpersonali e agendo con spirito di collaborazione. Improntate alla correttezza sono state le relazioni con il personale scolastico docente e non docente. Hanno sempre agito nel rispetto dell'ambiente scolastico. Gli studenti non si sono avvalsi dell'IRC. Nei cinque anni di studio hanno seguito un percorso abbastanza lineare, malgrado l'avvicendamento di alcuni insegnanti, che li ha portati a doversi adattare ad approcci didattici e metodologici differenti in quanto alcuni di loro provengono da vissuti scolastici diversificati, per cui anche l'approccio metodologico ed i risultati non sono stati omogenei. A ciò si aggiunge l'eterogeneità anagrafica degli studenti componenti il gruppo classe, che ha necessitato di attenzionamenti continui all'attività didattica e maggiore flessibilità. Durante l'ultimo anno scolastico in particolare, si sono avvicinate due diverse docenti di Scienza e cultura dell'alimentazione, a seguito delle dimissioni volontarie della docente inizialmente incaricata e la conseguente nomina ad aprile della nuova collega. Tale evento ha in un primo momento destabilizzato gli studenti che, seppur a breve termine, sono riusciti comunque a instaurare un rapporto umano con la Professoressa equilibrando l'approccio didattico. Nel complesso, gli alunni hanno partecipato al dialogo educativo con un buon interesse, in un clima di cordialità e di collaborazione con i docenti, pur manifestando come detto differenti livelli di curiosità intellettuale, di capacità di comunicazione e di competenze disciplinari. Alcuni alunni si sono dimostrati particolarmente sensibili alle sollecitazioni dei docenti, partecipando in modo interessato e curioso, disponibile a lavori di ricerca e di approfondimento, conseguendo soddisfacenti risultati; maturando un adeguato grado di consapevolezza cognitiva e critica, frutto di abilità razionali opportunamente esercitate. Un secondo gruppo ha evidenziato un discreto livello di partecipazione ed impegno e ha dato buona prova di sé, dimostrando di avere assimilato nel complesso i contenuti delle discipline. Infine alcuni hanno palesato difficoltà in diverse discipline a causa di una frequenza irregolare, un interesse ed una partecipazione inadeguati con notevoli ripercussioni sul profitto. I docenti hanno attuato interventi di personalizzazione didattica al fine di favorire la partecipazione attiva e coinvolgente di tutti gli studenti e cercando così di superare le difficoltà dovute all'eterogeneità anagrafica e di provenienza scolastica, anzi impiegando la stessa come risorsa utile alla crescita e alla maturazione di tutti e ciascuno.



## Allegato A: ELENCO ALUNNI

### 3.2 Composizione del Consiglio di Classe e discipline di studio

Disciplina	DOCENTE	
	Cognome	Nome
Lingua e letteratura italiana	PRETI	Angelo Pio
Lingua inglese	DI TONNO	Giuliana
Seconda lingua straniera -Spagnolo	DE ANGELIS	Rossella
Storia	PRETI	Angelo Pio
Matematica	DI FIORE	Enza Anna Maria
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	LAURIOLA	Michele
Scienza e cultura dell'alimentazione	CAPUTO	Alessandra
Scienze motorie e sportive	PALMIERI	Roberta
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	FARANO	Roberto
Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	NENNA	Pietro
IRC/ Att. alternativa	PRETI	Angelo Pio



### 3.3 Modalità di lavoro del Consiglio di classe, prove di verifica, recupero e sostegno

#### -Modalità di lavoro

<b>Modalità utilizzate/ Materie</b>	Lezion e frontal e	Lezione partecipa ta	Proble m solving	Discussio ne guidata	Attività laboratori ali	Testi integrati vi	Strumenti digitali e Multimedi ali	Cooperati ve Learning
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	X	X		X				
<i>Storia</i>	X	X		X				
<i>Lingua inglese</i>	X	X		X			X	
<i>Seconda lingua straniera Spagnolo</i>	X	X		X				
<i>Matematica</i>	X	X		X				
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	X	X		X				
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	X	X		X				
<i>Scienze motorie e sportive</i>	X	X		X			X	X
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	X	X		X	X			
Lab. di servizi enogastronom ici - settore sala e vendita	X	X		X	X			
IRC/Attività alternativa		X		X				



### Prove di verifica svolte

<b>Prove di verifica/ Materie</b>	Verifiche scritte	Verifiche orali	Prove pratiche	Prove strutturate/semistrutturate	Altro:
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<i>Storia</i>		<b>X</b>			
<i>Lingua inglese</i>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<i>Seconda lingua straniera – Spagnolo</i>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<i>Matematica</i>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>		<b>X</b>			
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>	<b>X</b>	<b>X</b>			
<i>Scienze motorie e sportive</i>	<b>X</b>	<b>X</b>	<b>X</b>		
<i>Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina</i>		<b>X</b>	<b>X</b>		
<i>Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita</i>		<b>X</b>	<b>X</b>		
<i>IRC/Attività alternativa</i>		<b>X</b>			



**-Attività di recupero e sostegno**

<b>Attività di recupero e sostegno/ Materie</b>	Recupero curriculare ( pausa didattica, classi aperte)	Recupero extracurriculare ( sportello didattico "Fuori classe", peer tutoring, altro)	Recupero in itinere
<i>Lingua e letteratura italiana</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Storia</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Lingua inglese</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Seconda lingua straniera - Spagnolo</i>			<b>X</b>
<i>Matematica</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Scienza e cultura dell'alimentazione</i>		<b>X</b>	
<i>Scienze motorie e sportive</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>Lab. di servizi enogastronomici - settore sala e vendita</i>		<b>X</b>	<b>X</b>
<i>IRC/Att. alternativa</i>		<b>X</b>	<b>X</b>



### **3.4 DNL con metodologia CLIL.**

Il modulo CLIL contribuisce a migliorare le competenze linguistiche degli studenti, proponendo un uso naturale della lingua straniera utilizzata per acquisire conoscenze disciplinari e sviluppare competenze complesse ed integrate; permette di accrescere la motivazione all'apprendimento e sperimentare strategie e metodi di insegnamento/apprendimento che favoriscano la progressiva autonomia dello studente nell'acquisizione di competenze complesse ed integrate.

Il Miur con prot. n. 240/R.U./U del 16 gennaio 2013 ha trasmesso ai direttori degli Us regionali il regolamento che disciplina l'insegnamento di discipline non linguistiche in lingua straniera secondo la metodologia Clil. Tra i requisiti per l'insegnamento di una disciplina non linguistica in lingua straniera sono previsti:

- a) certificazioni nella lingua straniera oggetto del corso, rilasciate da Enti Certificatori riconosciuti dai governi dei paesi madrelingua, almeno di livello C1 di cui al "QCER – Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue", che attestano le abilità ivi previste (Ascolto, Parlato/Interazione, Scrittura, Lettura);
- b) competenze linguistiche certificate in relazione alle abilità di cui alla lettera a), di livello B2 del QCER, iscritti e frequentanti un corso di formazione per conseguire il livello C1 del QCER.

Come stabilito dalla Delibera n. 13 del 09/12/2024 del Collegio dei Docenti, a causa dell'assenza di docenti di DNL in possesso delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche all'interno dell'organico dell'Istituzione scolastica, non è stato possibile attivare percorsi CLIL.

### **3.5 Indicazioni educative e didattiche**

Per esplicitare il programma didattico effettivamente svolto e i traguardi di apprendimento conseguiti nel corso dell'anno scolastico, si allegano le schede informative per singole discipline e le relazioni finali.

## **Allegato B: Relazioni e programmi delle singole discipline**

### **3.6 Attività curriculari, percorsi e progetti svolti**

#### **- INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA**

Il Consiglio di Classe ha programmato le ore di Educazione civica sviluppando un'UDA interdisciplinare, che viene riepilogata nella seguente tabella



**TITOLO UDA: “ Il benessere dell’individuo: un approccio integrato tra diritto, crescita economica sostenibile e cittadinanza digitale”**

**OBIETTIVI DELL’UDA:** L’UDA multidisciplinare è incentrata sulla promozione di uno stile di vita consapevole e responsabile, basato su un sistema di valori coerente con i principi della Costituzione e delle carte internazionali dei diritti umani. Questo approccio è particolarmente rilevante nei settori dell’ospitalità e della gestione aziendale, dove la capacità di prendere decisioni etiche e responsabili contribuisce direttamente al benessere psico-fisico dei clienti, dei lavoratori e della comunità. Valutare correttamente i fatti e orientare i propri comportamenti in modo etico è cruciale non solo per la salute personale, ma anche per quella pubblica, riconoscendo l’importanza del legame tra individuo e società.

Ciò implica l’adozione di pratiche che promuovano il benessere fisico e mentale attraverso la cura dei dettagli e la promozione di stili di vita sani ma altresì prendere decisioni che rispettino il quadro legale e costituzionale, garantendo un equilibrio tra profitto e responsabilità sociale.

Inoltre, abbracciare lo sviluppo sostenibile è fondamentale per garantire un benessere sociale ed economico duraturo che può tradursi in scelte ecologiche come l’uso di risorse rinnovabili e l’adozione di pratiche green che riducano l’impatto ambientale o la promozione di modelli di business sostenibili e responsabili, elementi essenziali per il futuro delle imprese e della comunità. Educare a comportamenti sostenibili gioca un ruolo centrale sia nel contesto lavorativo, in un’ottica di rispetto dei diritti e dei doveri dei lavoratori, sia nella vita quotidiana.

Parallelamente, nell’era digitale è essenziale sviluppare un atteggiamento critico e responsabile nell’uso delle tecnologie. Questo si traduce nella protezione dei dati dei clienti e nella gestione sicura delle informazioni personali e garantire l’integrità e la sicurezza dei dati aziendali e/o finanziari. La consapevolezza dei rischi digitali e la responsabilità nell’uso delle informazioni sono cruciali per proteggere sia se stessi che i propri clienti o partner.

Infine, la capacità di compiere scelte consapevoli nella gestione e valorizzazione dei beni materiali e immateriali è fondamentale per uno sviluppo economico sostenibile, attraverso la cura del patrimonio culturale, enogastronomico e naturale del territorio e nella capacità di adottare pratiche aziendali che riflettano l’impatto delle scelte quotidiane sull’ambiente e sulla società, incoraggiando un approccio olistico alla crescita personale e collettiva.



Tematiche	Periodo	Discipline coinvolte	Ore complessive 33
<p>Pirandello: dal concetto di “maschera” alla crisi dell’identità individuale nell’epoca digitale.</p> <p>Svevo: la pubblicazione delle memorie di Zeno Cosini come paradigma del difficile rapporto tra privacy e web.</p>	<p>novembre -febbraio - aprile</p>	<p>Italiano</p>	<p>N. ore 3</p>
<p>I movimenti femministi in Italia e la conquista del diritto di voto: l’affermazione della dignità sociale della donna.</p> <p>I frutti della II Rivoluzione industriale: primi passi dell’industria farmaceutica moderna a tutela della salute collettiva.</p>	<p>ottobre - gennaio - aprile</p>	<p>Storia</p>	<p>N. ore 4</p>
<p>Normative sulla sicurezza alimentare: HACCP.</p> <p>Legislazione sulla sostenibilità nel settore alimentare: norme sull’etichettatura ambientale</p>	<p>ottobre - gennaio - marzo - maggio</p>	<p>Diritto e tecniche amministrative</p>	<p>N. ore 4</p>
<p>Indici per misurare la sostenibilità ambientale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Water footprint</li> <li>- Carbon footprint</li> <li>- Ecological footprint</li> </ul>	<p>dicembre - aprile</p>	<p>Matematica</p>	<p>N. ore 2</p>
<p>Think globally, eat locally: The UN 2030 Agenda</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Definition of "sustainability" and "hunger." The importance of FAO and WFP.</li> <li>- A sustainable diet and its health benefits. 0 KM food and the Slow Food</li> </ul>			



<p>philosophy: the importance of quality over quantity and the connection to the territory.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food waste and its impact on well-being.</li> </ul>	<p>novembre - febbraio - marzo</p>	<p>Inglese</p>	<p>N. ore 3</p>
<p>Dieta mediterranea considerata modello ideale di alimentazione sostenibile: cos'è e come adottarla per ridurre l'impatto ambientale del cibo che scegliamo.</p>	<p>novembre - gennaio - febbraio - aprile - giugno</p>	<p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p>	<p>N. ore 5</p>
<p>Agenda 2030: Trabajos en grupo para la creación de un menú hotelero sostenible que respete los principios de la Agenda 2030, con especial atención al impacto ambiental y los beneficios para la salud.</p>	<p>gennaio - marzo - maggio</p>	<p>Spagnolo</p>	<p>N. ore 3</p>
<p>Sport e benessere come diritto alla salute. L'importanza dell'attività fisica per contrastare l'uso eccessivo della tecnologia e promuovere un equilibrio tra vita digitale e benessere personale.</p>	<p>novembre - marzo - maggio</p>	<p>Scienze motorie</p>	<p>N. ore 3</p>
<p>Effetti dell'alcol sulla salute</p>	<p>dicembre - aprile - maggio</p>	<p>Sala e vendita</p>	<p>N. ore 3</p>
<p>I nuovi prodotti alimentari:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- OGM;</li> <li>- Novel Food.</li> </ul>	<p>ottobre - dicembre - febbraio</p>	<p>Enogastronomia</p>	<p>N. ore 3</p>



## -ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

Il Consiglio di Classe ha svolto le ore di Orientamento formativo secondo le linee guida adottate dal D.M. 328 del 22/12/2022 come di seguito specificato.

MODULO/ Attività	ORE	ATTIVITÀ SVOLTE
25/11/2024 MANPOWER	3	Incontro con l'agenzia interinale MANPOWER: panoramica pratica delle opportunità offerte dal mondo del lavoro e dei servizi che tali agenzie offrono;
09/12/2024 Progetto ORIENTAMENTE	2	Attività con lo scopo di guidare i ragazzi nella costruzione di un curriculum vitae e di fornire informazioni utili per il loro futuro professionale e accademico
19/12/2024 VISITA ALLA CANTINA DOMUS HORTAE	6	Visita e incontro con realtà del settore enogastronomico
29/01/2025 Progetto ORIENTAMENTE	2	Incontro di approfondimento orientativo
06/02/2025 Progetto ORIENTAMENTE	4	Attività laboratoriale di orientamento
13/02/2025 ITS ACADEMY	4	Presentazione dei percorsi ITS
10/03/2025 Progetto ORIENTAMENTE	4	Incontro incentrato su temi cruciali legati al futuro lavorativo in un contesto di crescita personale e collettiva
13/03/2025 CARRIERE IN DIVISA	2	Incontro con rappresentanti delle "Forze Armate e Forze di Polizia"
25/03/2025 FIERA: "GATE E GUSTO"	4	Evento dedicato al mondo della gastronomia e della ristorazione
03/04/2025 GUARDIA DI FINANZA	3	Presentazione delle carriere nella Guardia di Finanza
TOTALE ORE	34	



## **-PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO (PCTO)**

Gli studenti hanno partecipato alle attività di PCTO attraverso lo svolgimento del corso online “Studiare il lavoro - La tutela della salute e della sicurezza per gli studenti lavoratori in Alternanza Scuola Lavoro Formazione al Futuro”; svolgendo, inoltre, le 210 ore di Alternanza Scuola Lavoro previste per i professionali, raggiungendo i valori necessari per l'ammissione all'esame di stato presso strutture ricettive sala bar ristorazione.

## **-ALTRE ATTIVITÀ REALIZZATE IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF**

**(seminari, incontri, cineforum, uscite didattiche, viaggi d'istruzione, ecc.)**

<b>TITOLO</b>	<b>BREVE DESCRIZIONE</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
“PROGETTO V.I.A.”	Il progetto ha previsto degli incontri su tre macroaree principali: uso e abuso di alcool, le sostanze stupefacenti e il volontariato	<ul style="list-style-type: none"><li>- Relazione tra consumo di alcool e salute;</li><li>- I fattori di rischio per le nuove generazioni e il binge drinking;</li><li>- Relazione tra consumo di stupefacenti e salute</li></ul>
“PretenDiamo Legalità”	Il progetto è finalizzato a stimolare la riflessione sulla cultura della legalità, al fine di raggiungere una migliore convivenza tra le persone e di garantire una più intensa partecipazione democratica alla vita della propria comunità	<ul style="list-style-type: none"><li>- Fornire agli studenti la conoscenza dei principi generali della legalità</li></ul>
UNA per tutte...TUTTI per UNA!	Incontro per l'eliminazione della violenza contro le donne, nell'occasione sono stati testimoni privilegiati i referenti del C.A.V. “Titina Cioffi”	<ul style="list-style-type: none"><li>- Informazione/formazione divulgazione e partecipazione sul tema della violenza contro le donne</li></ul>
Patto Educativo Territoriale Città di Ortanova	Il progetto ha rappresentato un momento significativo per la comunità, sancendo un impegno condiviso con le istituzioni scolastiche e altri attori sociali del territorio.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Collaborazione interistituzionale;</li><li>- Sensibilizzazione e comunicazione;</li><li>- Valorizzazione delle risorse territoriali.</li></ul>



## **Allegato C: (PCTO percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento)**

### **3.7 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione**

L'IISS Par. Palazzo degli studi Padre Pio si pone la finalità prioritaria di costruire una vera cultura di inclusione, pertanto, al di là del semplice inserimento, agli alunni viene garantita una effettiva partecipazione alle attività didattiche per arrivare ad un reale apprendimento di competenze professionali utili all'inserimento del disabile nel mondo del lavoro.

Gli insegnanti di sostegno operano nella classe secondo le indicazioni precisate al momento dell'elaborazione del piano educativo individualizzato che è compito comune del gruppo docente. La loro azione è a vantaggio di tutta la classe della quale sono contitolari e si esplica in momenti di lavoro di gruppo, in interventi individualizzati, o di lezione frontale..

#### **Obiettivi ed azioni positive per una didattica inclusiva**

- Al fine di favorire il conseguimento degli obiettivi di inclusività la scuola pone in essere le seguenti azioni positive per una didattica inclusiva:
- Mettere la persona al centro dell'azione didattica, cioè accogliere ed accettare l'altro come persona, per conoscere l'alunno anche dal punto di vista socio-affettivo, oltre il cognitivo.
- Includere, anziché escludere, anche gli studenti più problematici, cioè riconoscerne i bisogni e cercare strategie idonee a sollecitare l'attenzione e la partecipazione, per creare apprendimento significativo, per non creare dispersione scolastica.
- Considerare fondamentale la relazione educativa, base indispensabile dell'apprendimento, unitamente alle discipline e ai programmi da svolgere.
- Promuovere la dimensione comunitaria e sociale dell'apprendimento.
- Praticare anche in classe strategie più coinvolgenti rispetto a quelle tradizionali (laboratori e didattica laboratoriale; studio guidato; percorsi interdisciplinari, ecc).
- Condividere le linee metodologiche e i presupposti pedagogici con tutto il personale educativo.
- Valorizzare le potenzialità e risorse di ognuno, anche le competenze non formali.
- Riconoscere i diversi bisogni e le differenze individuali, dando risposte diverse a domande diverse cioè curare la personalizzazione dell'insegnamento e adeguare in itinere la programmazione di ciascuna disciplina.



## 4 LA VALUTAZIONE

Premessa.

I livelli e/o i voti assegnati si basano sui criteri di valutazione deliberati dal Collegio dei Docenti nell'ambito di una nuova griglia che ha preso quali paradigmi osservativi, le **competenze acquisite**, gli **aspetti relazionali**, **competenze metacognitive**. La stessa griglia è stata oggetto di revisione del PTOF. per l'A.S. 2023/2024 e successivo 2025/2028 Il Consiglio di Classe ha tenuto conto di tutti gli elementi di giudizio emersi nel corso dell'anno scolastico, cercando di valorizzare quanto più possibile il rendimento e la crescita dei ragazzi sotto diversi profili, non solo contenutistici ma anche di crescita personale in ambiente scolastico partendo da elementi caratterizzanti il percorso di studio dello studente tout court.

### 4.1 Valutazione degli apprendimenti e del comportamento

I criteri di valutazione adottati dal team dei docenti hanno tenuto conto dell'età e delle specifiche situazioni degli studenti al contesto oltre ai punti di partenza di ciascuno ispirandosi ai seguenti criteri di qualità

- il raggiungimento dei traguardi e degli obiettivi di apprendimento in termini di conoscenze, abilità e competenze;
- l'impegno, inteso come volontà e costanza nello studio;
- la progressione dell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza;
- lo sviluppo di capacità metacognitive riconducibili all'organizzazione del lavoro e all'autonomia del metodo di studio e lavoro;
- la situazione personale rispetto ad eventuali difficoltà di salute, di relazione, del contesto familiare, ecc;

Dei suddetti criteri si è tenuto conto nella stesura, ove richiesto, dei giudizi globali per la descrizione dello sviluppo degli apprendimenti raggiunto dagli alunni.

#### **-Criteri generali per l'attribuzione dei voti numerici nelle discipline**

La valutazione periodica e finale degli apprendimenti è riferita a ciascuna delle discipline di studio previste dalle Linee guida per gli istituti tecnici e gli istituti professionali e alle attività svolte nell'ambito dell'insegnamento dell'Educazione Civica riferito, nonché alla partecipazione studentesca ai sensi dello Statuto.

La valutazione degli apprendimenti è stata espressa con voto in decimi collegialmente dai docenti del consiglio di classe presieduto dal dirigente scolastico o da suo delegato. Nel documento di valutazione a



ciascuna disciplina è stato attribuito un voto che corrisponde ai diversi livelli di apprendimento come si desume dalla allegata tabella che esplicita attraverso indicatori e descrittori delle conoscenze/abilità/competenze acquisite.

## **Allegato D: Adozione griglie di valutazione per l'attribuzione dei voti nelle singole discipline**

### **-Criteri generali per la valutazione del comportamento -**

La valutazione del comportamento, effettuata collegialmente, è stata espressa con voto numerico riportato anche in lettere nel documento di valutazione. Essa si riferisce allo sviluppo delle competenze di cittadinanza, allo Statuto delle studentesse e degli studenti, al Patto educativo di corresponsabilità e ai Regolamenti approvati dall'istituzione scolastica.

Per la valutazione del comportamento, si sono considerate in particolare la correttezza e il senso di responsabilità, che si manifestano nel:

- rispetto delle persone, degli ambienti e delle strutture;
- rispetto delle regole condivise;
- disponibilità a prestare attenzione nei tempi adeguati all'età, ad ascoltare, ad accettare la critica in modo costruttivo;
- capacità di instaurare relazioni positive con compagni e adulti (collabora, aiuta, si fa aiutare);
- frequenza delle lezioni;
- consapevolezza della diversità

### **4.2 Valutazione delle prove scritte**

Per la valutazione delle prove scritte il Consiglio di Classe ha adottato le griglie di valutazione elaborate dai dipartimenti disciplinari nonché approvate dal Collegio dei docenti, tenendo conto delle indicazioni ministeriali.

Ogni prova scritta può avere una valutazione al massimo pari a venti punti.

## **Allegato E : Griglie di valutazione prove di esame**



### 4.3 Il Colloquio

La prova orale (punteggio max 20 punti) si aprirà con l'analisi di un materiale scelto dalla Commissione (un testo, un documento, un problema, un progetto). Pertanto, tutte le discipline coinvolte nello svolgimento dell'Esame di Stato indicheranno i nuclei fondanti e i documenti/testi/immagini ecc. che costituiranno il materiale da analizzare per iniziare la prova orale.

Nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline e di aver maturato le competenze di Educazione civica. Analizzerà poi, con una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze fatte nell'ambito dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO).

Per la valutazione del colloquio sarà utilizzata la griglia contenuta nell'Allegato dell'O.M. 67/2025 che si allega.

Al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline vengono presi in considerazione:

- **testi** (brani in poesia o in prosa in lingua italiana)
- **documenti** (spunti tratti da giornali o riviste cartacee o in rete, foto, grafici, tabelle)
- **esperienze e progetti** (viaggio d'istruzione, uscite didattiche, visite aziendali, o altre attività progettuali svolte durante l'anno scolastico)
- **problemi** (situazioni problematiche legate alla specificità dell'indirizzo, semplici casi pratici e professionali)

	<b>NODI CONCETTUALI</b>
<b>1</b>	<b>I mass media e le forme della comunicazione</b>
<b>2</b>	<b>Le forme del lavoro</b>
<b>3</b>	<b>Promozione del benessere e della salute</b>
<b>4</b>	<b>Sconfiggere la fame</b>
<b>5</b>	<b>Vita sulla Terra</b>

Per quanto concerne la scelta dei materiali da proporre per il colloquio si rimanda ai nodi concettuali/UDA previsti in sede di programmazione coordinata e che vengono di seguito richiamati:

### ALLEGATO F: Copia verbale del consiglio di classe



#### 4.4 Simulazioni effettuate in vista dell'Esame di Stato

In vista dell'Esame di Stato sono svolte n° 2 simulazioni relative alla Prova scritta di italiano e n°2 relative alla seconda prova scritta oltre al colloquio

### 5 CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO

Ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 62 del 2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di 40 punti, di cui 12 per il terzo anno, 13 per il quarto anno e 15 per il quinto anno.

Inoltre è importante sottolineare che il disegno di legge 1830 tradotto dalla Legge 150/2024 ha modificato alcuni aspetti del vecchio decreto legislativo n.62/2017, in particolare l'art.15 del suddetto decreto al comma 2 viene modificato introducendo il comma 2-bis: *“Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi”*.

#### 5.1 Attribuzione del credito scolastico e formativo

L'attribuzione **del credito scolastico** è di competenza del consiglio di classe, compresi i docenti che impartiscono insegnamenti a tutti gli alunni o a gruppi di essi, compresi gli insegnanti di religione cattolica e di attività alternative alla medesima, limitatamente agli studenti che si avvalgono di tali insegnamenti.

L'attribuzione del credito avviene sulla base della tabella A allegata al D.lgs. n.62/17, che riporta la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti dagli studenti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.



Tabella A allegata al D.lgs. n.62/17

<b>MEDIA DEI VOTI</b>	<b>FASCE DI CREDITO III ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO IV ANNO</b>	<b>FASCE DI CREDITO V ANNO</b>
<b>M &lt; 6</b>	-	-	7 – 8
<b>M = 6</b>	7 – 8	8 – 9	9 – 10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8 – 9	9 – 10	10 – 11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9 – 10	10 – 11	11 – 12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10 – 11	11 – 12	13 – 14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11 – 12	12 – 13	14 – 15

I Consigli di Classe attribuiscono il **credito scolastico** anche sulla base dei seguenti criteri stabiliti dal Collegio docenti:

E' attribuito il punteggio più alto della banda di oscillazione se la media dei voti è uguale o maggiore a 0,5.

E' attribuito il punteggio più alto della banda di oscillazione se ricorrono almeno due dei seguenti indicatori: assiduità nella frequenza scolastica (numero giorni di assenza non superiore a 20 giorni; numero ritardi segnalati sul registro non superiore a 10);

interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;

partecipazione alle attività complementari o integrative pomeridiane organizzate dall'Istituto; partecipazione alle attività di orientamento organizzate fuori dall'orario scolastico; partecipazione alle attività sportive promosse dalla scuola in orario pomeridiano; partecipazione ai progetti d'istituto previsti nel PTOF;

eventuali esperienze formative previste dal regolamento di valutazione.

**I crediti formativi** possono produrre un aumento del punteggio relativo al credito scolastico nell'ambito della fascia di oscillazione individuata dalla media dei voti. Si terrà conto ai fini dell'attribuzione, delle esperienze, che danno luogo a crediti formativi, maturate anche al di fuori della scuola, in ambiti e settori della società civile legate alla formazione della persona e alla crescita umana, civile e culturale. In particolare:

**a. Attività professionale con i seguenti requisiti essenziali:**

- attinenza dell'attività svolta con il corso di studi frequentato dall'alunno/a; durata non inferiore a 30 ore;



- valutazione da parte dell'azienda/ente ospitante dell'esperienza svolta con l'indicazione delle competenze acquisite.

**b. Attività sportiva con i seguenti requisiti essenziali:**

- attestazione da parte delle società sportive dell'attività agonistica svolta riconosciuta dal CONI;
- documentazione su carta intestata della società, o federazione, con firma e timbro del dirigente;
- indicazione dei periodi di allenamento e gare alle quali l'alunno/a ha partecipato e il relativo livello;
- eventuale numero di tessera e decorrenza

**c. Attività di volontariato:**

la documentazione deve consistere in un'attestazione proveniente da protezione civile, enti, associazioni e istituzioni riconosciute ai sensi della L. 266/91 (volontariato), della L. 49/87 (organizzazioni non governative) e dal D.L. 460/98 (ONLUS - Organizzazioni Non Lucrative di Utilità Sociale) presso le quali lo/la studente/studentessa ha prestato la propria attività di volontariato e sociale.

Costituiscono requisiti essenziali:

- denominazione dell'ente, associazione o istituzione, autocertificazione riguardante l'iscrizione ai registri regionali di competenza;
- descrizione delle mansioni svolte;
- iscrizione ad un'associazione di donatori di sangue con almeno una donazione annuale.

**d. Attività artistico-espressive con impegno assiduo e certificato, quali:**

- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato e certificato da un maestro di musica, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale;
- appartenenza a compagnie di ballo o gruppi folkloristici;
- superamento esami al Conservatorio;
- frequenza di un corso di formazione nelle arti figurative (pittura, scultura, fotografia).

**e. Ulteriori attività che costituiscono credito formativo:**

- conseguimento certificazioni linguistiche riconosciute dal MIUR svolti dal nostro Istituto e da enti esterni, anche all'estero;
- conseguimento certificazioni ECDL/EIPASS relativa al superamento dei 7 moduli previsti per il rilascio dell'attestazione finale;
- partecipazione progetti PTOF anno scolastico 2024/2025.



## Il consiglio di classe

<i>Componente</i>	<i>Disciplina</i>	<i>Firma</i>
Prof. PRETI Angelo Pio	Lingua e letteratura italiana, Storia, IRC/Att. alternativa	
Prof.ssa DI TONNO Giuliana	Lingua inglese	
Prof.ssa DE ANGELIS Rossella	Seconda lingua straniera - Spagnolo	
Prof.ssa DI FIORE Enza Anna Maria	Matematica	
Prof. LAURIOLA Michele	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof.ssa CAPUTO Alessandra	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Prof.ssa PALMIERI Roberta	Scienze motorie e sportive	
Prof. FARANO Roberto	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore cucina	
Prof. NENNA Pietro	Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala e vendita	

Orta Nova 15/05/2025

Il Coordinatore del Consiglio di classe  
Prof. Angelo Preti

Il Preside/CAD  
Dott. Donato Rispoli

### ALLEGATI

Allegato A: Elenco alunni

Allegato B: Relazioni e programmi delle singole discipline

Allegato C: (PCTO Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento)

Allegato D: Adozione griglie di valutazione per l'attribuzione dei voti nelle singole discipline

Allegato E: Griglie di valutazione delle Prove di Esame

Allegato F : Copia verbale del Consiglio di Classe



Via C. Tarantino, 10 – 71045 ORTA NOVA (FG) TEL. 0885-782672 – FAX 0885-890705 P. IVA/COD. FISC. 02157940715

**PALAZZO** DEGLI **STUDI**  
"PADRE PIO"

- I.T.E. AMMINISTRAZIONE FINANZA E MARKETING  
COD. MECCANOGRAFICO: FGTD095004
- I.T.E. SISTEMI INFORMATIVI AZIENDALI  
COD. MECCANOGRAFICO: FGTD095004
- IST. PROF. SERVIZI PER L'ENOG. E OSP. ALBERGHIERA  
COD. MECC.: FGRHSR500L