



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014
Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

Prot. 1179/25-26

ORTA NOVA, 15 MAGGIO 2026



I.I.S.S. Paritario "Palazzo degli Studi Padre Pio"
ESAME DI MATURITA' ANNO SCOLASTICO 2025/2026
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(ai sensi dell'O.M. 54 del 26/03/2026)

Classe V Sez. C Settore: ALBERGHIERO

Indirizzo: IPEOA

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

Coordiatore: Prof. PRETI Angelo Pio



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

Sommario

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO	4
1.1 Gli Esami di Maturità e il documento del 15 maggio.....	4
1.2. Breve descrizione dell'istituto.....	6
2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	9
2.1 Il nuovo insegnamento dell'Educazione Civica L n. 92/2019 e succ. integrazione D.M. 183 del 7 settembre 2024.....	9
2.2 Identità dell'Istituto Tecnico	11
2.3 Identità dell'Istituto Professionale.....	14
2.4 Caratteristiche dell'indirizzo di studi.....	16
2.5 Quadro Orario Settimanale.....	21
3. COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE	21
3.1 La classe	21
3.2 Composizione del Consiglio di Classe e discipline di studio.....	23
3.3 Modalità di lavoro del Consiglio di classe, prove di verifica, recupero e sostegno	24
-Modalità di lavoro	24
-Prove di verifica svolte.....	25
-Attività di recupero e sostegno.....	26
3.4 Indicazioni educative e didattiche	26
3.5 Attività, percorsi e progetti svolti	27
-INSEGNAMENTO DELL'EDUCAZIONE CIVICA	27
-ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO.....	31
- FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO (PCTO)).....	33
-ALTRE ATTIVITÀ REALIZZATE IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF (seminari, incontri, cineforum, uscite didattiche, viaggi d'istruzione, ecc.).....	33
3.6 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione	34
4. LA VALUTAZIONE	36
4.1 Valutazione degli apprendimenti e del comportamento	36
-Criteri generali per l'attribuzione dei voti numerici nelle discipline	36
-Criteri generali per la valutazione del comportamento (O.M. n.10 del 2025 e Legge 150/2024).....	37
4.2 Valutazione delle prove scritte	37



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

4.3 Il Colloquio.....	38
4.4 Simulazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità	38
5. CREDITO SCOLASTICO.....	38
5.1 Attribuzione del credito scolastico	39



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014
Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO

1.1 Gli Esami di Maturità e il documento del 15 maggio

L'Ordinanza Ministeriale del 26/03/2026 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026 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 Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione ha inizio il giorno 18/06/2026 alle ore 8.30, con lo svolgimento della prima prova scritta.

Sono ammessi a sostenere l'esame di Maturità 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 Maturità è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato.

Per questo anno scolastico 2025/2026 i requisiti obbligatori per l'accesso agli esami di Maturità sono: la partecipazione alle prove Invalsi come pure i percorsi per le competenze trasversali e la Formazione Scuola-Lavoro (F.S.L.).

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. 54/2026, **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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014
Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

dell'O.M. 54/2026, 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 2025/2026, 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 2026.

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 del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento"

Viene specificato inoltre che ai fini dello svolgimento della seconda prova scritta è consentito l'uso delle calcolatrici scientifiche o delle calcolatrici grafiche purché non siano dotate della capacità di elaborazione simbolica algebrica (CAS - Computer Algebra System o SAS - Symbolic Algebra System). Con nota ministeriale n. 78833 del 16.03.2026 è stato diramato elenco aggiornato delle calcolatrici ammesse all'uso in occasione degli Esami di maturità a.s. 2025/2026.

Il colloquio, secondo quanto previsto dall'art. 22 comma 2 dell'O.M. 54/2026, ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

Nell'ordinanza del MIUR sul nuovo esame di Maturità 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 Maturità, al FSL, 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^a 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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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 L 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014
Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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 FSL), 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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 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;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

2.5 Quadro Orario Settimanale

Materie di insegnamento	Monte ore				
	Biennio Comune	3°	4°	5°	
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
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)	66				
Scienze integrate (Chimica)		66			
Scienza degli alimenti	66	66			
Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina	66	66	198	132	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			132	99	99
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			132	165	165
Totale ore complessivo	1056	1056	1056	1056	1056

3. COMPOSIZIONE E PROFILO DELLA CLASSE

3.1 La classe

CLASSE:	5 C (ENO)
NUMERO ALUNNI:	12

La classe è composta da 12 studenti (7 di sesso maschile e 5 di sesso femminile).

Il gruppo si presenta eterogeneo sia dal punto di vista anagrafico sia per quanto riguarda la



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

provenienza scolastica, elemento che ha richiesto nel corso dell'anno una costante attenzione alla personalizzazione dell'attività didattica e una certa flessibilità metodologica. Nel complesso, gli alunni hanno sviluppato relazioni interpersonali corrette e generalmente collaborative, tanto sul piano orizzontale delle relazioni tra discenti, quanto sul piano verticale delle relazioni con i docenti, in considerazione dell'avvicinarsi di diversi insegnanti nel corso del quinquennio, mostrando un livello di coesione discreto e un comportamento rispettoso nei confronti del personale scolastico, docente e non docente, nonché dell'ambiente scolastico, fatti salvi episodi di spiccata vivacità che hanno richiesto l'intervento dei docenti, ma, sostanzialmente, facilmente arginabili. La partecipazione al dialogo educativo è risultata generalmente adeguata, anche se non sempre uniforme. I risultati si attestano prevalentemente su livelli sufficienti e discreti, con la presenza di alcuni esiti buoni. Permangono tuttavia differenze nei livelli di impegno, nelle capacità espressive e nelle competenze disciplinari. Un gruppo di studenti ha dimostrato una partecipazione abbastanza costante e un impegno discreto, conseguendo risultati nel complesso soddisfacenti. Altri discenti, invece, hanno evidenziato un coinvolgimento più discontinuo e alcune difficoltà in diverse discipline, dovute talvolta a un metodo di studio non sempre efficace e a una partecipazione non sempre attiva. Sono presenti inoltre tre studenti per i quali il Consiglio di classe ha predisposto un PDP d'ufficio: per essi sono stati attivati interventi didattici personalizzati, finalizzati a favorire il raggiungimento degli obiettivi minimi e una più efficace inclusione nel contesto classe. I docenti hanno adottato strategie didattiche diversificate e interventi di personalizzazione, con l'obiettivo di sostenere i diversi bisogni formativi, valorizzare le potenzialità individuali e favorire una partecipazione più consapevole e attiva da parte di tutti gli studenti.

Allegato A: ELENCO ALUNNI



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

3.2 Composizione del Consiglio di Classe e discipline di studio

Disciplina	DOCENTE	
	Cognome	Nome
Lingua e letteratura italiana	PRETI	Angelo Pio
Lingua inglese	DE ANGELIS	Rossella
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	RUSSO	Silvia
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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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

- Modalità di lavoro

<u>Modalità utilizzate/ Materie</u>	Lezi one front ale	Lezione partecipata	Problem solving	Discuss ione guidata	Attività laborato riali	Testi integra tivi	Strumenti digitali e Multimedi ali	Cooperat ive 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			X	
<i>Matematica</i>	X	X		X			X	
<i>Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva</i>	X	X		X				
<i>Scienza e cultura dell'alimentazion e</i>	X	X		X			X	
<i>Scienze motorie e sportive</i>	X	X		X			X	X
<i>Lab. di servizi enogastronomici - settore cucina</i>	X	X		X	X			
<i>Lab. di servizi enogastrono mici - settore sala e vendita</i>	X	X		X	X			
<i>IRC/Attività alternativa</i>		X		X				



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- Prove di verifica svolte

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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- Attività di recupero e sostegno

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

3.4 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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

3.5 Attività, 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: “ Cittadini globali: educazione alla legalità, sostenibilità ambientale e consapevolezza digitale ”
OBIETTIVI DELL'UDA: Il percorso multidisciplinare proposto mira a promuovere nei ragazzi una cittadinanza attiva e responsabile, fondata sulla conoscenza e sul rispetto della Costituzione, sulla tutela dell'ambiente e su un uso critico e consapevole delle tecnologie digitali. L'idea alla base dell'UDA è quella di sviluppare una visione integrata del benessere individuale e collettivo, attraverso lo studio di temi che toccano ambiti diversi ma interconnessi tra loro. Gli studenti sono accompagnati a riflettere su concetti fondamentali come la legalità, i diritti umani, la sostenibilità ambientale ed economica, l'alimentazione consapevole e l'equilibrio tra vita reale e digitale, stimolando il senso di responsabilità personale e collettiva. Ampio spazio viene dato all'Agenda 2030 delle Nazioni Unite, con particolare attenzione agli obiettivi legati alla salute, alla lotta alla povertà alimentare, al consumo consapevole, alla parità di genere e alla salvaguardia del patrimonio culturale e naturale. La dimensione digitale è affrontata sia dal punto di vista tecnico-normativo (protezione dei dati, sicurezza), sia da quello più culturale e sociale (identità digitale, rappresentazione del sé online, uso etico delle tecnologie). In un'ottica professionale, l'UDA valorizza anche le ricadute concrete di questi temi nei settori dell'ospitalità e della ristorazione, con attività legate alla sostenibilità delle produzioni, alla salute alimentare, alla qualità del servizio e al rispetto delle normative.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

TEMATICHE	PERIODO DI SVOLGIMENTO	DISCIPLINE COINVOLTE E N° DI ORE	NUMERO DI ORE TOTALI: 33
Il "Rosso Malpelo" di Verga: legalità e diritti nel mondo contemporaneo. Svevo e Pirandello: dal paradigma identitario ai rischi connessi alla rete social	ottobre -febbraio - aprile	ITALIANO	N. ore 3
Dalla conquista del diritto di voto alla parità reale: la lunga strada dei diritti delle donne. Cittadini e informazione: dalla propaganda di regime ai media digitali.	novembre - gennaio - aprile	STORIA	N. ore 4
- Ambiente e Diritto: (art.9 e 41 Costituzione, reati ambientali e responsabilità delle imprese); - Cittadinanza digitale e Diritto: (uso consapevole dei sociale, reati informatici);	ottobre - gennaio - marzo - maggio	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	N. ore 4
- Calcolo e Analisi dell'Impronta Ecologica: matematica per uno sviluppo sostenibile; - Misurare lo Spreco Alimentare: dati e numeri per una società responsabile. - (Sviluppo economico - sostenibile: competenze 5-7)	dicembre - aprile	MATEMATICA	N. ore 2



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- Sustainability: the importance of FAO and WFP. - The Slow Food Philosophy: a sustainable diet and its health benefits. The importance of quality over quantity and the connection to territory.	novembre - febbraio - marzo	INGLESE	N. ore 3
- Impatto ambientale degli alimenti: come la filiera agroalimentare genera conseguenze sull'ambiente - Etica e cittadinanza: collegare le scelte alimentari ai valori della differenza, del rispetto, dei doveri nei confronti degli altri e del pianeta.	novembre - gennaio - febbraio - aprile - giugno	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	N. ore 5
- Buenas prácticas medioambientales: estrategias y acciones diarias que ayudan a cuidar el medioambiente, como el reciclaje, el ahorro de energía y la reducción de residuos, promoviendo un desarrollo sostenible. - El Comercio Justo: un sistema de intercambio que garantiza precios justos a los productores, promueve condiciones laborales dignas y fomenta prácticas sostenibles en la producción y el comercio.	gennaio - marzo - maggio	SPAGNOLO	N. ore 3



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

La salute come diritto e dovere del cittadino (Art. 32 E 34 della Costituzione) Stili di vita sani e attività fisica come prevenzione	novembre - marzo - maggio	SCIENZE MOTORIE	N. ore 3
Sana alimentazione e benessere della comunità Il galateo	dicembre - aprile - maggio	SALA E VENDITA	N. ore 3
Nuovi prodotti alimentari; Nuovi stili alimentari.	ottobre - dicembre - febbraio	ENOGASTRONOMIA	N. ore 3



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 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
29/10/2025 "ORIENTA PUGLIA" Fiera a Foggia	6	Visita presso la Fiera di Foggia in occasione di "OrientaPuglia" per conoscere le opportunità dopo il diploma.L'attività si è rivelata utile per orientare le scelte future degli studenti.
17/11/2025 OrientaMente	3	Incontro di orientamento "OrientaMente" basato sul racconto e sulla riflessione personale per individuare competenze, interessi e punti di forza.L'attività ha favorito una maggiore consapevolezza di sé e ha supportato gli studenti nelle scelte future.
02/12/2025 OrientaMente	3	Incontro "OrientaMente" dedicato alla realizzazione del curriculum vitae.L'attività ha sviluppato negli studenti consapevolezza delle proprie competenze e capacità di presentarsi in modo efficace.
09/12/2025 OrientaMente	3	Incontro "OrientaMente" sulla ricerca attiva del lavoro, con esercitazioni pratiche e simulazioni.L'attività ha fornito agli studenti strumenti concreti per affrontare il mondo del lavoro con maggiore sicurezza e consapevolezza.
12/01/2026 OrientaMente	3	Incontro "OrientaMente" con attività di autovalutazione per individuare interessi e attitudini degli studenti.L'attività ha favorito la consapevolezza delle proprie inclinazioni, supportando il percorso di scelta futura.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

02/03/2026 AssiOrienta "Carriere in divisa"	2	Incontro di orientamento "Carriere in Divisa" sulle opportunità nelle Forze Armate e di Polizia.L'attività ha fornito agli studenti informazioni utili per orientare le scelte future.
05/03/2026 Orientamento con FF.AA.	2	Incontro di orientamento in collaborazione con il 21° Reggimento Artiglieria Terrestre "Trieste", dedicato alle opportunità di carriera nell'Esercito Italiano.L'attività ha fornito informazioni su ruoli, organizzazione e modalità di accesso, supportando gli studenti nelle scelte future.
ORIENTAMENTO: FORMAZIONE SCUOLA- LAVORO (ex: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	10	È stato svolto un percorso di 10 ore nell'ambito FSL e orientamento rivolto agli studenti, finalizzato allo sviluppo di competenze trasversali e alla progettazione di un'attività formativa strutturata .Le attività hanno guidato gli studenti in un percorso di analisi, riflessione e avvio di una progettualità operativa, favorendo l'acquisizione di conoscenze utili per il futuro scolastico e professionale.
TOTALE ORE	32	



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex: PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO (PCTO))

Gli studenti hanno partecipato alle attività di Formazione scuola-lavoro 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 Formazione scuola-lavoro previste per i professionali, raggiungendo i valori necessari per l'ammissione all'esame di Maturità.

Allegato C: FSL (ex PCTO) PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

- ALTRE ATTIVITÀ REALIZZATE IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF (seminari, incontri, cineforum, uscite didattiche, viaggi d'istruzione, ecc.)

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE	COMPETENZE ACQUISITE
PROGETTO "VIAGGIO DELLA MEMORIA 2026"	Il progetto prevede la partecipazione degli studenti alla visita guidata online dei campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau in occasione del "Giorno della Memoria".	● Approfondimento storico della Shoah e dei campi di sterminio; ● Riflessione sulla memoria storica e sul valore della testimonianza; ● Sensibilizzazione sui temi dei diritti umani e della dignità della persona.
INCONTRO "PARLATE NE!" – ITINERARI DI LEGALITÀ	Presentazione del libro "Parlatene!" nell'ambito della rassegna "Itinerari di Legalità", con successivo avvio di un percorso condiviso per la costruzione del "Patto territoriale di Comunità".	● Promozione della cultura della legalità e del dialogo; ● Confronto tra istituzioni scolastiche e territorio; ● Avvio di percorsi di collaborazione interistituzionale.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

SEMINARIO "LEGALITÀ SI PUÒ" – ITINERARI DI LEGALITÀ	Incontro seminariale con la partecipazione dell'amministratore delegato di Universo Salute Opera Don Uva, Luca Vigilante.	• Approfondimento sui temi della legalità e contrasto alle mafie; • Coinvolgimento attivo degli studenti attraverso domande e confronto diretto; Sensibilizzazione al fenomeno del racket e dell'illegalità economica.
INCONTRI CAV TITINA CIOFFI – "NON CONFONDERE L'AMORE CON L'ABUSO"	Incontri di prevenzione e sensibilizzazione sulla violenza di genere a cura dell'Associazione "Impegno Donna" e del Centro Antiviolenza "Titina Cioffi".	• Educazione al rispetto e alla parità di genere; • Riconoscimento delle forme di violenza e abuso; • Promozione di una cultura dell'ascolto e della tutela delle vittime.
CONFERENZA-SPETTACOLO "LA TERRA"	Evento teatrale e formativo nell'ambito del progetto di Teatro Civile "La Terra", inserito nel Patto Educativo Territoriale.	• Riflessione sul rapporto tra legalità e criminalità organizzata; Educazione alla responsabilità sociale e alla cittadinanza attiva.
PARTECIPAZIONE CORTEO-FESTA DELL'UNITÀ NAZIONALE E FORZE ARMATE	Partecipazione degli studenti al corteo istituzionale del 4 novembre.	Partecipazione attiva alle iniziative istituzionali del territorio.

3.6 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



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

4. LA VALUTAZIONE

Premessa

Secondo la normativa vigente il compito della valutazione è assegnato al docente sulla base dei criteri individuati dal Collegio Docenti e riportati nel Regolamento di Valutazione d' istituto. La valutazione costante, trasparente e tempestiva assume una valenza formativa.

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 estratta dal Regolamento



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

di Valutazione che esplicita i **CRITERI GENERALI PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NUMERICI NELLE DISCIPLINE** attraverso indicatori e descrittori delle conoscenze/abilità/competenze acquisite.

Allegato D: CRITERI GENERALI PER L'ATTRIBUZIONE DEI VOTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

-Criteri generali per la valutazione del comportamento (O.M. n.10 del 2025 e Legge 150/2024)

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

Allegato E: CRITERI DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

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

Allegato F: GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

Allegato G: GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

4.3 Il Colloquio

La prova orale (punteggio max 20 punti) ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Allegato H: GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

4.4 Simulazioni effettuate in vista dell'Esame di Maturità

In vista dell'Esame di Maturità 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

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.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

5.1 Attribuzione del credito scolastico

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.

MEDIA DEI VOTI	FASCE DI CREDITO III ANNO	FASCE DI CREDITO IV ANNO	FASCE DI CREDITO V ANNO
$M < 6$	-	-	7 – 8
$M = 6$	7 – 8	8 – 9	9 – 10
$6 < M \leq 7$	8 – 9	9 – 10	10 – 11
$7 < M \leq 8$	9 – 10	10 – 11	11 – 12
$8 < M \leq 9$	10 – 11	11 – 12	13 – 14
$9 < M \leq 10$	11 – 12	12 – 13	14 – 15

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. Oppure**
- **E' attribuito il punteggio più alto della banda di oscillazione se ricorrono almeno due dei seguenti indicatori:**
 - 1) assiduità nella frequenza scolastica (numero giorni di assenza non superiore a 20 giorni; numero ritardi segnalati sul registro non superiore a 10);
 - 2) interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo;



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;

Sistemi informativi aziendali (Programmatori);

Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;

cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

- 3) 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;
- 4) eventuali esperienze formative previste dal regolamento di valutazione.

Il consiglio di classe

Componente	Disciplina	Firma
Prof. PRETI Angelo Pio	Lingua e letteratura italiana, Storia, IRC/Att. alternativa	
Prof.ssa DE ANGELIS Rossella	Lingua inglese, Seconda lingua straniera - Spagnolo	
Prof.ssa DI FIORE Enza Anna Maria	Matematica	
Prof. LAURIOLA Michele	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Prof.ssa RUSSO Silvia	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	

Il Coordinatore del Consiglio di classe

Il Preside/CAD



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE PARITARIO- D.D.G. n. 11228 del 22/10/2014

Palazzo degli Studi "P. Pio"

Tecnico Settore Economico: Amministrazione, Finanza e Marketing;
Sistemi informativi aziendali (Programmatori);
Professionale per i servizi dell'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera;
cod. mecc. FGRHSR500L - FGTD095004

Allegato A: Elenco alunni;

Allegato B: Relazioni e programmi delle singole discipline;

Allegato C: FSL (ex PCTO) Percorsi per le Competenze trasversali e per l'Orientamento;

Allegato D: Criteri generali per l'attribuzione dei voti nelle singole discipline;

Allegato E: Criteri di valutazione del comportamento;

Allegato F : Griglia di valutazione della prima prova;

Allegato G: Griglia di valutazione della seconda prova;

Allegato H: Griglia di valutazione del colloquio;

Allegato I: Copia del verbale del consiglio di classe.