

I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCILO" NAPOLI
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(AI SENSI DELL'ARTICOLO 5 Legge n. 425 10/12/1997)

ANNO SCOLASTICO 2025-2026
ISTITUTO PROFESSIONALE
INDIRIZZO Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

CLASSE V SEZ. P

Redatto il giorno: 06/05/2026
Affisso all'albo il giorno: 15/05/2026

Composizione Consiglio di classe:

Docente	Materia/e insegnata/e	FIRMA
	Lingua e Letterat. Italiana e Storia	
	Matematica	
	Lingua Inglese	
	Lingua Francese	
	Diritto e Tecniche Amministrative	
	Laboratorio Servizi di Enogastronomia	
	Laboratorio di Sala e Vendita	
	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	
	Scienza e cultura dell'Alimentazione	
	Scienze Motorie e Sportive	
	Religione	
	Sostegno	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

INDICE

1. Presentazione generale dell'ISIS "Isabella d'Este – Caracciolo" di Napoli
2. Profilo di uscita dell'indirizzo di studi
3. Quadro orario
4. Composizione del consiglio di classe
5. Presentazione e storia della classe
6. Indicazioni generali sull'attività didattica
 - a. Obiettivi generali per la classe
 - b. Competenze di cittadinanza
7. Collegialità
8. Metodologie e strategie didattiche
9. Ambienti di apprendimento: mezzi, strumenti, spazi
10. Strategie e metodi per l'inclusione
11. P.C.T.O. attività nel triennio
12. Attività e progetti:
 - a. Attività di recupero e potenziamento
 - b. Attività e progetti attinenti all'insegnamento trasversale di Educazione Civica
 - c. Attività di arricchimento dell'offerta formativa
 - d. Percorsi interdisciplinari
13. Attività di Orientamento
14. Valutazione
15. Criteri di assegnazione credito scolastico e tabelle
16. Modalità di preparazione alle prove scritte e al colloquio

Allegati

1. Relazione finale di ogni singolo docente, con programma svolto
2. Relazione sulla FSL (ex PCTO) effettuata
3. UDA e Percorsi interdisciplinari svolti
4. Programma, obiettivi specifici di apprendimento e relazione finale per l'insegnamento di Educazione Civica
5. Griglie di valutazione prove scritte (usate per le simulazioni svolte)
6. Griglia di valutazione prova orale (allegato A dell'Ordinanza ministeriale)
7. Relazione alunni diversamente abili (allegato riservato)

PRESENTAZIONE GENERALE DELL'I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCILO" DI NAPOLI

La *mission* dell'Istituto è formare cittadini consapevoli e figure professionali coerenti con gli indirizzi di studio. Questi rispondono alle istanze della realtà territoriale connessa con la vocazione produttiva legata alla filiera TAM, aperta alle innovazioni come elemento trainante dello sviluppo e dell'innovazione del sistema economico-produttivo. L'Istituto ha predisposto strategie operative in grado di trasformarlo in punto di riferimento sul territorio per una qualificata offerta formativa e di istruzione rivolta a giovani ed adulti, che intendano consolidare, riconvertire, potenziare il loro patrimonio culturale. Esso persegue i suoi compiti concentrando il suo impegno su una didattica aggiornata e innovativa, basata sulla collegialità e che, oltre a formare e a rendere interattivo il processo di insegnamento/apprendimento per ogni discente, sappia fornire le competenze necessarie alla costruzione di progetti di vita spendibili e garantisca ad ogni allievo il successo formativo. Ciò grazie anche a percorsi in grado di far dialogare scuola e territorio al fine di consentire la massima valorizzazione del capitale umano.

Le metodologie sono finalizzate a sviluppare competenze attraverso: il team working e la didattica laboratoriale; le esperienze in contesti applicativi (stage, tirocini, PCTO); l'analisi e la soluzione di problemi ispirati a situazioni reali; il lavoro per progetti.

Durante il primo biennio, al fine di favorire la piena inclusione e contrastare la dispersione, si sono potenziate in ingresso le abilità di base e le competenze di Cittadinanza. Nel corso del quinquennio sono stati potenziati i processi di apprendimento e le capacità critiche e di sintesi:

1. delineando la programmazione in funzione della massima aderenza ai percorsi professionali prescelti;
2. cooperando in rete con altri istituti per favorire lo scambio e la condivisione.

Al termine del percorso gli studenti acquisiscono le competenze chiave indispensabili

- per agire responsabilmente nel mondo del lavoro e delle professioni con un riferimento costante alle nuove tecnologie ed alla loro evoluzione,
- per accedere a percorsi di istruzione e/o formazione superiore.

PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

AREA DI ISTRUZIONE GENERALE

RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEGLI INSEGNAMENTI COMUNI

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti nei punti 2.1 e 2.2 dell'Allegato A), di seguito specificati in termini di competenze.

- 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 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.
- 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 i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- 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 le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro
- 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.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.
- Comprendere ed utilizzare i principali concetti relativi all'economia all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha specifiche competenze tecniche, pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito di specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

- utilizzare le tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorative di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche;
- supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione;
- applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro;
- predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati;
- realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche;

- supportare le attività di budgeting- reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing;
- contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio

PIANO ORARIO SETTIMANALE DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO D'ESTE-CARACCILO

Indirizzo : "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera"

	1° biennio		2° biennio		5° anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	
Attività e insegnamenti dell'Area Generale	Orario Settimanale (Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)				
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Integrate (Fisica/chimica/biologia)	2	2			
Geografia Generale ed economica (Decreto n.104/2013) <i>Disciplina inserita nel piano orario a partire dall a.s. 2014/2015</i>	1	1			
TECNOLOGIE DELL'INFORM .E DELLA COMUN.	2	2			
Diritto ed Economia	2	2			
Scienze Motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione cattolica o attività alternative	1	1	1	1	1
Attività e insegnamenti obbligatori nell'Area di Indirizzo	Primo Biennio		Secondo Biennio		5° Anno
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° Anno
Laboratorio di servizi Enogastronomici-sett. Cucina	2	2			
Laboratorio di servizi Enogastronomia -sett. Sala e Vendita	4	4			
Laboratorio di servizi di Accoglienza Turistica	2	2			
Scienze degli alimenti	2	2			
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	3	3	3
SECONDO BIENNIO E V ANNO"					
Scienze e cultura dell'Alimentazione			4	4	3
Diritto e Tec. ammin. della struttura ricettiva			4	4	4
Laboratorio di servizi Enogastronomia- sett. cucina			4	4	3
Laboratorio di servizi Enogastronomia- sett. sala e vendita			6	4	2
Laboratorio di servizi Enogastronomia- sett. Accoglienza turistica			2	2	2

PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE

Docente	Materia/e insegnata/e	Continuità III anno	Continuità IV anno	Continuità V anno
	LINGUA E LETT. ITAL. E STORIA	No	No	Si
	MATEMATICA	No	Si	No
	LINGUA INGLESE	No	No	No
	LINGUA FRANCESE	Si	Si	Si
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	Si	Si	Si
	LAB.SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	No	No	No
	LAB. SERVIZI SALA E VENDITA	Si	No	Si
	LAB. SERVIZI ACCOGLIENZA TURISTICA	Si	No	No
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	No	Si	Si
	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Si	Si	Si
	RELIGIONE	No	Si	Si
	SOSTEGNO	Si	Si	Si

La classe è composta da nove alunni, di cui sei maschi e tre femmine. Per un alunno con DSA è predisposto un Pei.

Il gruppo-classe è alquanto eterogeneo, sin dal primo biennio una parte degli alunni ha dimostrato vivacità intellettuale e interesse per le attività proposte; la restante parte ha invece necessitato sempre di maggiore stimolo ed attenzione onde evitarne la dispersione.

Nell'area delle discipline professionalizzanti, nel corso del triennio, gli alunni hanno acquisito competenze nelle esperienze lavorative di stage ottenendo nella maggior parte dei casi, buoni risultati: si sono distinti partecipando attivamente ad eventi interni ed esterni all'istituto, oltre che a gare di settore, svoltisi presso strutture ricettive e culturali nei quali hanno dimostrato grande flessibilità e capacità di adattamento nello svolgimento delle diverse attività laboratoriali, evidenziando buone capacità di lavorare in gruppo nel rispetto dei ruoli e nella divisione e condivisione dei compiti, affinando le proprie competenze in ambito professionale.

Nell'arco di quest'anno la maggior parte degli alunni ha risposto alle attese, dimostrando una buona partecipazione al dialogo didattico ed educativo. Alcuni studenti, però, hanno mostrato poco impegno e ciò, accompagnato ad un continuo assentarsi, non ha permesso di raggiungere buoni risultati.

Tuttavia durante tutto il secondo quadrimestre hanno cercato di colmare le lacune pregresse con un impegno diverso da ragazzo a ragazzo; di notevole aiuto è stata la partecipazione ai progetti di Mentoring e di Orientamento formativo, inclusi nel PNRR, che hanno permesso loro di valorizzare le proprie potenzialità e aumentare la motivazione allo studio.

Gli obiettivi didattici programmati, quali una formazione professionale specialistica e tecnica, l'acquisizione di una cultura generale accompagnata da capacità linguistico-espressive e logico-strumentali, sono stati raggiunti dalla classe in diversa misura da tutti; la maggior parte degli allievi si è dimostrata capace di esporre in modo logico e coerente gli argomenti affrontati nei diversi ambiti disciplinari, effettuando anche gli opportuni collegamenti.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Il Consiglio di classe ha ritenuto che alla formazione della figura professionale propria dell'indirizzo di studio, in riferimento alla tipologia della classe, fosse realisticamente possibile concorrere attraverso il perseguimento dei seguenti obiettivi di apprendimento generali, espressi in conoscenze, competenze e capacità.

Obiettivi generali per la classe

Conoscenze	<ul style="list-style-type: none">● conoscere i nuclei fondanti delle discipline afferenti all'area comune● conoscere l'iter progettuale, in rapporto alle discipline di indirizzo e all'uso corretto degli strumenti necessari● conoscere le tendenze del mondo del lavoro in funzione del futuro inserimento in esso
Competenze	<ul style="list-style-type: none">● saper comunicare utilizzando appropriati linguaggi● saper leggere, redigere, interpretare testi e/o documenti● saper documentare il proprio lavoro● saper eseguire un progetto nelle sue diverse fasi
Capacità	<ul style="list-style-type: none">● essere capace di cogliere gli elementi essenziali nella risoluzione di una situazione complessa● essere capace di interpretare razionalmente dei dati per comprendere fenomeni e trarne decisioni● essere capace di valutare la fattibilità e la validità di un progetto● saper leggere e interpretare tendenze del settore di riferimento● essere in grado di affrontare il cambiamento● sapersi impegnare per raggiungere un obiettivo● capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti

Competenze di Cittadinanza

- Organizzare il proprio apprendimento e valutarne motivazioni e finalità
- Collaborare e partecipare alle attività comprendendo il punto di vista altrui e portando il proprio personale contributo
- Lavorare in autonomia e con responsabilità, conoscendo ed osservando norme e regole
- Svolgere attività operando in team, integrando le proprie competenze all'interno di un processo produttivo
- Utilizzare, in ambito lavorativo, gli strumenti di progettazione, documentazione e controllo qualità
- Sviluppare lo spirito di iniziativa, creatività ed imprenditorialità, valutando rischi ed opportunità
- Rafforzare la capacità di autovalutazione
- Essere consapevole del valore sociale della propria attività
- Operare nel mondo del lavoro con attenzione sia alla sicurezza della persona, sia alla tutela dell'ambiente e del territorio.

COLLEGIALITÀ

Nel corso dell'anno scolastico gli insegnanti si sono regolarmente incontrati per elaborare condivise strategie educative, nonché per poter rilevare tempestivamente eventuali scostamenti dagli obiettivi di apprendimento previsti e, dopo analisi delle ragioni degli stessi, adottare le strategie più opportune per la loro risoluzione o, qualora se ne fosse ravvisata la necessità, per la modifica degli obiettivi in parola. I confronti sono avvenuti prevalentemente in modalità a distanza, utilizzando gli strumenti degli applicativi Argo e G-Suite.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

X	Lezione frontale (presentazione di contenuti e dimostrazioni logiche)
X	Lezione interattiva (discussioni, interrogazioni collettive)
X	Lezione multimediale (LIM, ppt, audio-video)
X	Lettura e analisi diretta dei testi
X	Lavoro in gruppi e/o coppie (cooperative learning, peer tutoring)
X	Problem solving
X	Attività di laboratorio
X	Esercitazioni grafiche
X	Correzione collettiva di esercizi ed elaborati

AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo	X	Registratore	X	Mostre	X
Altri libri	X	Computer	X	Visite guidate	X
Dispense	X	Laboratorio	X	Stage	x
Dettatura di appunti	X	Biblioteca		Schemi, mappe concettuali	X
Videoproiettore/LIM	X	Cineforum	X		

Altro: smartphone, filmati, documentari, internet

STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

L'idea di inclusione portata avanti dall'Istituto fa riferimento alla cittadinanza, ai diritti e ai doveri che tutti i membri di una società dovrebbero reciprocamente avvertire come propri. L'inclusione riguarda perciò le opportunità di partecipazione alla vita pubblica, di cui l'accesso al lavoro è una delle principali dimensioni, ed è in tal senso che l'Istituto opera, con la finalità di garantire la partecipazione attiva di tutti gli studenti ai processi di apprendimento attivati dalle diverse componenti scolastiche. Ciò significa spostare il focus della progettazione didattica dal bisogno "speciale" del singolo ad una più ampia attenzione al superamento delle barriere che si frappongono alla partecipazione e all'apprendimento di ciascuno, il che si traduce nella realizzazione di percorsi formativi capaci di intercettare i bisogni e le inclinazioni degli studenti. All'interno di tale impostazione generale sono pertanto inseriti progetti ed interventi mirati a sostenere il percorso formativo sia per studenti con disabilità che per alunni con bisogni educativi speciali. La valutazione degli allievi diversamente abili avviene in coerenza con il piano educativo individualizzato, nella consapevolezza che essa debba essere considerata come valutazione di processo e non di singole verifiche. Le attività e i progetti attuati, volti allo sviluppo di tutti gli aspetti della personalità degli alunni, favoriscono la piena integrazione, la prevenzione e riduzione dell'insuccesso scolastico ed il raggiungimento di risultati di apprendimento adeguati alle potenzialità di ognuno.

La situazione particolare nella quale si è svolto gran parte del percorso scolastico ha fatto sì che gli alunni prendessero maggiormente coscienza dei propri diritti e doveri favorendo lo sviluppo del senso civico e della capacità di assumersi responsabilità.

Nella classe è presente un alunno con DSA per il quale si rimanda al PEI redatto e approvato dal CdC. Per tale alunno il CdC ha previsto criteri di valutazione comune agli altri alunni della classe secondo i criteri contenuti nel PEI

F.S.L. (ex P.C.T.O.): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

La Formazione Scuola Lavoro (ex PCTO) è momento centrale e fondante del percorso formativo in quanto, ampliando e diversificando i luoghi, le modalità ed i tempi dell'apprendimento, si offrono nuovi stimoli ed è possibile favorire uno sviluppo coerente e pieno della persona. Oltre a consentire di superare la "frattura" tra momento teorico ed operativo, arricchendo la formazione scolastica con quanto appreso tramite la pratica, la FSL (ex PCTO) consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.

La valutazione degli esiti delle attività connesse alla FSL (ex PCTO) è parte integrante della valutazione finale dello studente ed incide sul livello dei risultati di apprendimento conseguiti. Detta valutazione concorre ad integrare quella del comportamento (voto di condotta) e quella delle discipline a cui tali attività ed esperienze afferiscono e contribuisce, in tal senso, alla definizione del credito scolastico.

ELENCO PERCORSI SVOLTI (in allegato la relazione):

Classe	Anno	Titolo progetto Figura professionale Azienda
III P	2023/2024	"MAESTRI DEL LAVORO" "OLTRE I CONFINI": PCTO(CURV.INTERNA): RISTORAZIONE D'HOTEL AL D'ESTE -CARACCILO
IV P	2024/2025	"MAESTRI DEL LAVORO" OLTRE I CONFINI": PCTO(CURV.INTERNA): LE STAGIONI AL D'ESTE-CARACCILO
V P	2025/2026	"MAESTRI DEL LAVORO" OLTRE I CONFINI"; FSL (ex PCTO)(CURV.INTERNA): LE STAGIONI AL D'ESTE-CARACCILO

ATTIVITA' E PROGETTI

Attività di recupero e potenziamento

- ✓ Attività di recupero durante l'orario curricolare
- ✓ Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- ✓ Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- ✓ Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
- ✓ Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
- ✓ Uscite didattiche-visite guidate/viaggi d'istruzione
- ✓ Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
- ✓ Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto (ad es. Open day)
- ✓ Percorsi pluridisciplinari
- ✓ Progetti PON e PNRR

Attività e progetti attinenti all'insegnamento trasversale di Educazione Civica

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segue nella relazione in allegato.

Attività di arricchimento dell'offerta formativa

- Partecipazione agli eventi organizzati dall'istituto
- Progetto Lettura e Comprensione del testo (anno 2024/2025)
- Progetti PON - PNRR
- Visite guidate/viaggi d'istruzione

Elenco eventi a.s. 2025/2026

- 07/05/2026 - Evento conclusivo #Orientalife progetto "Good snack" a Villa Doria D'Angri
- 21/04/2026 - Incontro Comunità S.A.N.E presso l'Istituto Sannino – De Cillis – Ponticelli
- 31/03/2026 – Contest Uda "Le stagioni al d'Este"
- 04/03/2026 – Incontro sulla sicurezza alimentare con l'ing. Quintiliani
- 27/02/2026 – attività di orientamento con l'IC Montale – progetto "La chimica in cucina"
- 10/02/2026 – Open day – sede Centrale
- 03/02/2026 – Open day – sede Fontanelle
- 02/02/2026 – "La Scuola in Piazza" - Open day in Piazza Dante
- 22/01/2026 – Open day – sede Fontanelle
- 19/12/2025 – Presepe vivente – Chiesa del Carmine
- 18/12/2025 – Presepe vivente – Duomo di Napoli
- 01/12/2025 – Masterclass con il maestro Ciro Oliva
- 18/11/2025 - Giornata della legalità finanziaria (collegamento streaming)

Elenco eventi a.s. 2024/2025

1	15/10/2024	Master Class con il Maestro pizzaiolo	P.zza San Vincenzo (NA)
2	15/11/2024	Open day lab	Sede Centrale
3	26/11/2024	Salone dello Studente	Mostra d'Oltremare
4	27/11/2024	Incontro guardia di finanza	Sede Fontanelle
5	04/12/2024	Partecipazione ai 10 anni di attività pizzeria	P.zza San Vincenzo (NA)
6	18/12/2024	Presepe vivente	Duomo di Napoli
7	08/01/2025	Premio Livia Dumont (classi V)	Sede Centrale
8	Da novembre a febbraio	Open day lab; open day sul territorio	Sede centrale, Fontanelle.
9	03/04/2025	Master class con il Maestro pasticciere	Sede Fontanelle
10	12/02/2025	Attività di orientamento in uscita (classi V)	Sede Centrale
11	29/04/2025	Scuola e project Management	Sede Centrale
12	07/06/2025	Evento di fine anno	Palazzo Reale

Elenco eventi a.s. 2023/2024

- 22/09/2023 Conferenza con Min. Sangiuliano – ZONA P.ZZA MERCATO
- 04/10/2023 Conferenza Stampa premio Masianello - PALAZZO DONN'ANNA
- 07/10/2023 Premio Masaniello – TEATRO SANNAZARO (NA)
- 30/10/2023 700 anni morte Regina Maria D'Ungheria -MUSEO DIOCESANO (NA)
- 15/11/2023 Open day lab – SEDE CENTRALE
- 20/11/2023 Incontro guardia di finanza – VIA DE PRETIS
- 23/11/2023 Welcome coffee- Napoli città educativa – SEDE ANTESEACULA
- 24/11/2023 Aperitivo- Napoli città educativa – SEDE ANTESEACULA
- 21/12/2023 Presepe vivente- DUOMO DI NAPOLI
- 30/01/2024 Welcome coffee per la giornata della gentilezza – REGGIA DI PORTICI
- 03/02/2024 Aperitivo musicale – SEDE FONTANELLE
- Da novembre a febbraio Open day lab; open day sul territorio- SEDE CENTRALE, SANITA'-VERGINI, FONTANELLE
- 24/04/2024 Scuola e cultura del tessile nel corso dei secoli. Una storia che continua- SEDE CENTRALE

Visite guidate/viaggi d'istruzione (3°/4°/5° anno):

- Anno scolastico 2023/2024 Milano "Fiera Internazionale Unica" – Como
- Anno scolastico 2024/2025 viaggio d'istruzione a Reggio Calabria
- Anno scolastico 2025/2026 viaggio d'istruzione a Firenze; visita guidata alla Pinacoteca di Salerno per progetto "Cookie Canvas"

Progetti PON e PNRR

- PROGRAMMA SCUOLA VIVA : Progetto Scuola, Design per il Made in Naples
- PROGRAMMA SCUOLA VIVA: Progetto Scuola, Design, Mercato: Modulo Laboratoriale: **Assaggiatore Di Olii Vergini D'oliva 2021/2022 Febbraio /Marzo**
- Progetto Alberghiero: **"BAR DIDATTICO"** - 2022/2023; 2023/24
- **"La cucina napoletana rivisitata"** e **"La cucina napoletana tra tradizione e innovazione" 2023/24**: negli ultimi anni, la cucina napoletana ha saputo innovarsi senza mai perdere la sua anima tradizionale. I cuochi del nuovo millennio hanno dato una rivisitazione moderna a molte delle ricette classiche, introducendo nuovi sapori e tecniche di cottura.
- **Percorsi di "Mentoring e orientamento"**: attività formativa a favore di studenti che mostrano particolari fragilità motivazionali e/o nelle discipline di studio; prevede da parte di un esperto in possesso di specifiche competenze, l'erogazione di percorsi individuali di rafforzamento attraverso *mentoring*, orientamento e sostegno delle competenze disciplinari e *coaching* motivazionale
- **Piattaforma Unica: Orientamento formativo**: obiettivo primario è lo sviluppo della personalità dell'alunno in modo che possa arrivare a compiere scelte consapevoli; Il nuovo orientamento deve garantire un processo di apprendimento e formazione permanente destinato ad accompagnare un intero progetto di vita dell'alunno valorizzando i suoi talenti e le sue potenzialità
- **Programma Erasmus +**

UDA e Percorsi interdisciplinari

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività didattiche svolte si sono articolate anche nello svolgimento di tematiche multidisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.

I percorsi disciplinari svolti sono i seguenti:

UDA:

1. LE STAGIONI AL D'ESTE-CARACCIOLO
2. DIVENTO UN MODERNO PROFESSIONISTA DI CATERING E BANQUETING

In allegato le tabelle delle UDA svolte.

Attività di Orientamento

L'Istituto è un **“Organismo di formazione” (ODF)**, ente di formazione accreditato presso la **Regione Campania per i corsi di formazione e lavoro**, nello stesso tempo le sue strutture sono attive anche per tutte quelle iniziative legate alla formazione superiore delle varie realtà professionali, all'alternanza scuola-lavoro, aperte alle nuove domande di “innovazione”. La scuola è un polo formativo e interagisce con diverse società del settore produttivo della zona. Una scuola, dunque, non solo luogo di “trasmissione” della cultura, di trasferimento di mere nozioni, ma anche di “promozione” di riflessioni, attenzioni, sensibilità presenti nel nostro contesto territoriale. I percorsi di orientamento sono stati finalizzati ad accrescere competenze spendibili e potenziare i processi di orientamento in uscita, a sviluppare un apprendimento polivalente, scientifico, tecnologico ed economico capace di rispondere efficacemente alla domanda di personalizzazione delle competenze richieste dalle piccole e medie imprese del Made in Italy presenti sul territorio nazionale e locale e, inoltre, a promuovere una cultura del lavoro che si fondi sull'interazione con i sistemi produttivi territoriali e sviluppo dell'autoimprenditorialità.

Elenco delle attività di orientamento (nel triennio):

- Job & Orienta Digital Edition
- Offerta Formativa degli ITS in Campania
- Dicembre 2025-Febbraio 2026 Orientamento Presso Sede Centrale – I.S.I.S D'ESTE -CARACCIOLO
- Dicembre 2024-Gennaio 2025 Orientamento Presso Sede Centrale – I.S.I.S D'ESTE -CARACCIOLO
- Dicembre 2023-Gennaio 2024 Orientamento Presso Sede Centrale – I.S.I.S D'ESTE -CARACCIOLO
- Novembre – Dicembre 2024 Open day lab. presso la sede centrale – I.S.I.S. D'ESTE-CARACCIOLO ed attività di orientamento esterne all'istituto
- 3 Febbraio 2024 “Aperitivo al D'Este Caracciolo” presso sede Fontanelle
- Progetto “RESTART” e “ORIENTALIFE”

PROGRAMMAZIONI DISCIPLINARI

Si vedano i programmi disciplinari svolti allegati al presente documento.

VALUTAZIONE

FATTORI CHE CONCORRONO ALLA VALUTAZIONE PERIODICA E FINALE:

La valutazione, sia del profitto che della condotta, fa riferimento ai criteri stabiliti nel PTOF.

Nella valutazione periodica e finale si è fatta distinzione tra misurazione del profitto e valutazione globale; quest'ultima prende in considerazione i seguenti criteri:

- L'impegno
- Il metodo di studio
- La frequenza e la partecipazione all'attività didattica
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

Credito scolastico per l'A.S. 2025-2026

Per chi sostiene l'Esame di Maturità nel 2025-2026 il credito scolastico potrà valere **fino a 40 punti** in base al seguente Allegato A al D.Lgs 62/2017.

Allegato A al D. Lgs 62/2017 - TABELLA per l'assegnazione del credito

Media dei voti	Fasce di credito ANNO III	Fasce di credito ANNO IV	Fasce di credito ANNO V
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 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

Come da Art.11 OM n.54 del 26/03/26 comma 1:

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO(come da PTOF 2024-2025)

Nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno delle fasce, il Consiglio dovrà tener conto dei seguenti criteri. L'alunno consegue il massimo della fascia:

- Se la media ha una frazione decimale $\geq 0,5$
- Se la media ha una frazione decimale $<0,5$ l'alunno ma è in possesso di almeno uno dei requisiti sotto indicati;

Requisiti

- 1.Frequenza assidua (meno di 60 ore di assenza nell'arco dell'anno scolastico)
2. Interesse e impegno nella partecipazione a attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.
- 3.Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curriculari ed extracurriculari previste dal PTOF, inclusi i la FSL(exPCTO) e i progetti finanziati con fondi europei.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE ALLE PROVE SCRITTE E AL COLLOQUIO

In ossequio al nuovo ordinamento dell'esame di stato le attività svolte sono state articolate trattando tematiche multidisciplinari per potenziare nei discenti la possibilità di sperimentare le capacità di analisi, sintesi e di collegare le conoscenze così come recita la normativa.

Per quanto riguarda invece l'insegnamento di Ed.Civica, sono stati realizzati i percorsi per i quali si rimanda al programma e relazione allegati.

Il CdC ha previsto di effettuare delle simulazioni di prove scritte e di colloquio secondo le modalità previste dall'OM 54 del 26/03/2026 e tenendo conto delle griglie di valutazione allegate al presente documento.

Napoli, 06 maggio 2026

Il Consiglio di Classe