

**I.S.I.S. "ISABELLA D'ESTE - CARACCIOLO"**  
**NAPOLI**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI  
CLASSE**

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

**ANNO SCOLASTICO 2025-2026**

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**INDIRIZZO Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera**  
**Articolazione Sala e Vendita - IP06**

**CLASSE V SEZ. U – CORSO SERALE**  
**(TERZO PERIODO DIDATTICO)**

Redatto il giorno 07/05/2026

Affisso all'albo il 15/05/2026

*Docente coordinatore di classe:*

**Composizione Consiglio di classe:**

	<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>Firma</b>
		Matematica	
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica – docente referente	
		Laboratorio di servizi Enogastronomici settore SALA E VENDITA	
		Inglese	
		Laboratorio di servizi Enogastronomici settore CUCINA	
		Francese seconda lingua	
		Insegnamento Religione Cattolica (IRC)	
		Scienza e cultura dell'alimentazione	
		Lingua e letteratura italiana	
		Storia	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
dott.ssa **Giovanna Scala**

## **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. UDA e Percorsi interdisciplinari svolti
3. Programma, obiettivi specifici di apprendimento e relazione finale per l'insegnamento di Educazione Civica
4. Griglie di valutazione prove scritte (usate per le simulazioni svolte)
5. Griglia di valutazione prova orale (allegato A dell'Ordinanza ministeriale)
6. Relazione alunni BES/DSA (allegato riservato)

# **1. 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, esperienze professionali personali); 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.

## 2. PROFILO DI USCITA DELL'INDIRIZZO DI STUDI

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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.

**A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “Enogastronomia” e “Servizi di sala e di vendita”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di 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.

4. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.

5. 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.

6. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.

7. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### 3. QUADRO ORARIO DEGLI STUDI DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE CORSI SERALI - PERCORSI DI ISTRUZIONE DI SECONDO LIVELLO

	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo p.d.
	1° anno	2° anno	3° anno	4° anno	5° anno
<b>Attività e insegnamenti dell'Area Generale COMUNI agli indirizzi dei settori: "Servizi" e "Industria e Artigianato"</b>	<b>MONTE ORE ANNUALE</b> <i>(Numero di ore per ciascun anno e per ciascuna disciplina)</i>				
Lingua e letteratura italiana	9 9	99	99	99	99
Lingua Inglese	6 6	66	66	66	66
Storia		99	66	66	66
Matematica	9 9	99	99	99	99
Scienze Integrate (Scienze della terra e Biologia)	9 9				
Diritto ed Economia	66				
<b>Attività e insegnamenti OBBLIGATORI nell'Area di Indirizzo</b>	Primo periodo didattico		Secondo periodo didattico		Terzo p.d.
	1° a n n o	2° ann o	3° an no	4° ann o	5° Ann o
Scienze Integrate (Fisica/Chimica)	9 9				
Scienze degli alimenti		99			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina	6 6	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sale e Vendita	6 6	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	6 6	66			
Seconda Lingua Straniera – Francese		99			
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione *			66	99	66
<i>* di cui in compresenza</i>	33				
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva			99	99	99
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Cucina			66		66
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore Sale e Vendita			99	132	99
<b>Totale ore</b>					

#### LEGENDA

- L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti tecnici; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici.

- Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

#### 4. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE:

<b>Docente prof.</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>Continuità III anno</b>	<b>Continuità IV anno</b>	<b>Continuità V anno</b>
	Matematica			
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica – docente referente			
	Laboratorio di servizi Enogastronomici settore SALA E VENDITA			
	Laboratorio di servizi Enogastronomici settore CUCINA			
	Francese seconda lingua			
	Insegnamento Religione Cattolica (IRC)			
	Scienza e cultura dell'alimentazione			
	Storia			
	Lingua e letteratura italiana			

## **5. PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE**

La classe 5° sez. U, con 18 iscritti, ha visto la frequenza di n. 12 (dodici) alunni, che, in relazione al proprio PFI stipulato, hanno rispettato il relativo monte ore assegnato, in considerazione dei crediti formali, non formali ed informali, attribuiti sulla base delle loro esperienze scolastiche e professionali pregresse, come da verbale del C.d.C. del 09/12/2025 e, per gli alunni iscritti in deroga, successivo verbale del 23/02/2026 agli atti anche del CPIA Napoli 2, unitamente agli stipulati e sottoscritti Patti Formativi Individuali in originale e alla relativa tabella di riconoscimento dei crediti.

Un alunno si è trasferito presso altra scuola, quattro discenti non hanno mai iniziato la frequenza. Infine un' alunna ha frequentato sporadicamente fino al mese di febbraio, dopodiché non ha più frequentato, senza giustificare in alcun modo le assenze.

In generale la classe si è mostrata rispettosa delle regole; parte degli alunni ha evidenziato buone capacità e volontà nello studio, altri hanno frequentato in maniera più disomogenea, a causa degli impegni lavorativi e familiari tipici degli utenti delle scuole serali, determinando la necessità di trattare gli argomenti per nuclei essenziali.

Nella classe sono presenti tre alunni stranieri, per i quali è stato redatto il relativo PDP ed un alunno con certificazione ASL Regione Campania, alla quale si rimanda integralmente e per il quale sarebbe stato necessario la predisposizione di un PEI, ma poiché nei corsi di istruzione per gli adulti non è previsto l'insegnante di Sostegno (ADSS), si è potuto soltanto predisporre il PDP, al quale si rimanda. Per tali alunni il C.d.C., pur mantenendo inalterati gli obiettivi didattici, ha predisposto griglie di valutazione individualizzate sulla base dei PDP, allegate al presente documento.

Tutti gli studenti hanno mostrato interesse verso le argomentazioni trattate, cercando di trovare relazioni tra quanto studiato ed appreso con le tematiche attuali, affinché la loro presenza nel mondo e nella società diventi fermento e segno di legalità, solidarietà, cultura della vita e giustizia, partendo soprattutto dalle regole fondamentali che disciplinano la vita in una comunità.

La partecipazione degli allievi della classe è stata attiva e proficua anche nelle tematiche trasversali di "Educazione Civica", trattate sulla base delle nuove Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione civica, ai sensi della L. 92/2019 D.M. n. 183 del 7 settembre 2024, che hanno sostituito le precedenti emanate con il D.M. n. 35 del 22 giugno 2020.

## 6. INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITA' 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

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

## 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.
- Assumere comportamenti maturi, appartenenti ad un cittadino attivo nonché consapevole delle proprie responsabilità.

## 7. COLLEGIALITA'

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.

## 8. METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

### METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE (IN PRESENZA)

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

## METODOLOGIE DIDATTICHE DIGITALI INTEGRATE

Alternativamente in modalità sincrona ed asincrona

X	Flipped classroom con Classi virtuali
X	Video lezioni
X	Interazioni tramite piattaforme varie

## 9. AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: MEZZI, STRUMENTI, SPAZI

Libri di testo	X	Registra- tore		Mostre	X
Altri libri		Computer		Visite guidate	X
Dispense	X	Laborato- rio		Stage	
Dettatura di ap- punti	X	Biblioteca		Schemi, mappe concet- tuali	X
Videoproiet- tore/LIM	x	Cineforum			

Altro: classe virtuale, smartphone, filmati, documentari, internet

## 10. 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 sono presenti tre alunni stranieri, per le quali il C.d.C., ha redatto e approvato i relativi PDP ed un alunno con certificazione ASL Regione Campania, alla quale si rimanda integralmente e per il quale sarebbe stato necessario la predisposizione di un PEI, ma poiché nei corsi di istruzione per gli adulti non è previsto l'insegnante di Sostegno (ADSS), si è potuto soltanto predisporre il PDP, al quale si rimanda.

Durante l'anno scolastico, per tali alunni sono state predisposte griglie di valutazione *ad hoc*, così come, per loro, pur mantenendo inalterati gli obiettivi didattici, sono state predisposte delle griglie di valutazione individualizzate, allegate al presente documento.

## 11. P.C.T.O.: ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il 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, il PCTO consente di accrescere la motivazione allo studio e di scoprire le vocazioni personali, gli interessi ed i propri stili di apprendimento.

Nei corsi di istruzione per adulti il PCTO non è obbligatorio proprio perché trattandosi di studenti-lavoratori ogni alunno ha già una pregressa esperienza lavorativa e i corsi serale sono nati proprio per valorizzare tali esperienze. Da qui la possibilità di riconoscere crediti informali e non formali, proprio a seguito di certificazioni di competenze acquisite in ambito lavorativo e/o esperenziale.

Inoltre, proprio **l'O.M. 54 del 26/03/2026**, all'**art. 22**, nella parte che disciplina le modalità del colloquio, prevede espressamente, al **comma 6, lettera b) nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti** *"per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente"*

## 12. ATTIVITA' E PROGETTI

### A) Attività di recupero e potenziamento

- X Attività di recupero durante l'orario curriculare
- X Riproposizione dei contenuti in forma diversificata;
- X Attività guidate a crescente livello di difficoltà;
- X Esercitazioni per migliorare il metodo di studio e di lavoro
- X Attività di "curvatura" disciplinare coerente con l'indirizzo di studio
- X Organizzazione e partecipazione agli eventi progettati e realizzati dall'Istituto
- X Partecipazione alle attività di presentazione dell'Istituto
- X Percorsi pluridisciplinari
- X Progetto Erasmus+ per adulti

### B) Attività e progetti attinenti al percorso "Cittadinanza e Costituzione" ed Educazione Civica

Coerentemente con gli obiettivi programmati è stato svolto quanto segnalato nel programma trasversale e nella relazione in allegato, stilata dal docente referente per la disciplina e documentato nell'allegato n. 3

## **C)      Attività di arricchimento dell'offerta formativa**

PARTECIPAZIONE AGLI EVENTI ORGANIZZATI DALL'ISTITUTO:

### **Elenco eventi A.S. 2023/2024**

- Aperitivo musicale in sede Sanità. 3 Febbraio.
- Rappresentazione del presepe vivente nel Duomo di Napoli. 21 Dicembre.
- Evento: Scuole e cultura del tessile nel corso dei secoli. 24 Aprile sede centrale.
- Presentazione del libro della giornalista de Il Mattino Giuliana Covella "Il mostro ha gli occhi azzurri" – Sede Antesaecula 14/05/2024

### **Elenco eventi A.S. 2024/2025**

- Notte della Moda 2024 - Basilica di Santa Maria della Sanità Napoli 24/10/2024
- Presentazione libro ARTEMISIA – *Pictora Caravaggesca* – Galleria Principe di Napoli 10/12/2024
- Rappresentazione del presepe vivente nel Duomo di Napoli. 18/12/2024 Dicembre.
- Premio Livia Dumontet 2024/25 – Sede Centrale 12/02/2025
- Incontro per la sensibilizzazione Donazione organi – Sede Centrale- 31/03/2025
- Focus "Scuola e Project Management" - Sede Centrale 29/04/2025
- Evento di fine anno – 29/05/2025

### **Elenco eventi A.S. 2025/2026**

- Manifestazione "La Salute per tutti" – Auditorium Porta del Parco – 04/12/2025
- Rappresentazione del presepe vivente nel Duomo di Napoli. 18/12/2025 Dicembre.
- Evento di Natale a Piazza del Carmine 19/12/2026
- Laboratorio "Ingegneri in azione" - 19/03/2026
- Incontri "Maestri del Lavoro" 17.04.26 – 24.04.26
- Workshop – Food is Good – Nutrizione sana – Sede Centrale 12/05/2026
- Premio Livia Dumontet 2025/26 – Sede Centrale 27/02/2026 – 25/05/2026

## D) 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 pluridisciplinari individuate dal Consiglio di classe per potenziare nei discenti le capacità di analisi, sintesi e collegamento delle conoscenze.

### UDA:

1. *"Divento un moderno professionista di catering e banqueting"*
2. *"Le stagioni al D'Este – Caracciolo"*
3. *"La cucina alla fiamma"*
4. *"Le eccellenze del Made in Italy"*

In allegato le tabelle delle UDA e dei percorsi interdisciplinari svolti.

## 13. ATTIVITA' 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.

Inoltre in conformità al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza e alle successive Circolari Ministeriali, la classe ha seguito n. 30 ore di Laboratorio di Orientamento sui seguenti moduli:

- utilizzo della Piattaforma Unica (creazione e accesso per utenze alunni-famiglie)
- inserimento dati e documenti e-portfolio
- rafforzamento dell'autoconsapevolezza, della motivazione e orientamento al risultato (somministrazione test attitudinali e individuazione delle aspirazioni individuali)
- definizione della propria carriera (job hunting, canali per l'incontro di domanda e offerta di lavoro, stesura CV, nuovi strumenti per il recruiting)
- monitoraggio dei risultati, indicatori di misurazione e output (elaborazione del capolavoro)

## 14. 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 anche in modalità DAD
- Il progresso personale
- Le conoscenze acquisite, le abilità e le competenze raggiunte

## 15. CRITERI DI ASSEGNAZIONE PER IL CREDITO SCOLASTICO

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

Per chi sostiene l'Esame nel 2025-2026 il credito scolastico potrà valere **fino a 40 punti**.

L'art. 11, comma 5 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026 disciplina nel seguente modo la valutazione dei crediti da attribuire ai candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti di secondo livello:

- a) in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti
- b) il credito maturato nel **secondo periodo didattico**, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, **moltiplicando per due il punteggio** ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti;
- c) il credito maturato nel **terzo periodo didattico** il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla **media dei voti** assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella

L'art. 11, comma 4, lettera e) dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026 disciplina espressamente:

*“agli studenti che frequentano la classe quinta per effetto della dichiarazione di ammissione da parte di commissione di esame di Stato, il credito scolastico è attribuito dal consiglio di classe nella misura di **punti sette per la classe terza e ulteriori punti otto per la classe quarta, se non frequentate**. Qualora lo studente sia in possesso di idoneità o promozione alla classe quarta, per la classe terza è assegnato il credito acquisito in base a idoneità o promozione, unitamente a ulteriori punti otto per la classe quarta”*

Ai sensi dell'art. 11, comma 1 dell'O.M. n. 54 del 26/03/2026 ed in particolare del richiamato 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, **il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione**

**del credito** scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale potrà essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

Sulla base di quanto sopra normativamente disposto nell'attribuzione del credito scolastico, per assegnare il punteggio previsto all'interno delle fasce, il Consiglio di Classe valuterà sulla base dei seguenti criteri, verbalizzando le motivazioni per ogni singolo alunno.

L'alunno consegnerà il massimo della fascia se:

- Se la media ha una frazione decimale  $\geq 0,5$
- Se la media ha una frazione decimale  $<0,5$  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)
2. Interesse e impegno nella partecipazione a attività complementari e integrative organizzate dalla scuola.
3. Partecipazione assidua e proficua ai percorsi curricolari ed extracurricolari previsti dal PTOF, inclusi i PCTO e i progetti finanziati con fondi europei.

NON si procede all'incremento in presenza di una delle seguenti condizioni:

1. Promozione nello scrutinio di giugno basata sulla sufficienza derivante da voto di consiglio per carenze lievi.
2. Promozione differita per sospensione di giudizio nello scrutinio di giugno.

## TABELLE ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

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
$6 < M \leq 7$	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

## 16. MODALITA' PREPARAZIONE ALLE PROVE SCRITTE E 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 allegate.

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.

Prendendo l'avvio da materiali opportunamente scelti, sono state svolte esercitazioni per la preparazione al colloquio d'esame.

Per quanto riguarda l'esposizione da parte del candidato ci sarà anche un una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, della propria esperienza professionale, così come previsto dall' O.M. 54 del 26/03/2025, che, all'**art. 22**, nella parte che disciplina le modalità del colloquio, prevede espressamente, al **comma 6, lettera b) nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti** *“per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente”*.

**Napoli, 07 maggio 2026**

	<b>Docente</b>	<b>Materia/e insegnata/e</b>	<b>Firma</b>
		Matematica	
		Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva Educazione Civica – docente referente	
		Laboratorio di servizi Enogastronomici settore SALA E VENDITA	
		Inglese	
		Laboratorio di servizi Enogastronomici settore CUCINA	
		Francese seconda lingua	
		Insegnamento Religione Cattolica (IRC)	
		Scienza e cultura dell'alimentazione	
		Lingua e letteratura italiana	
		Storia	