



COESIONE  
ITALIA 21-27  
SCUOLA E  
COMPETENZE



MIM  
Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



PNRR  
FUTURA  
LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI

**Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere**

Istituto Tecnico per il Turismo  
Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico  
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera  
Corso Serale **IPSEOA** Castelvenere  
Corso Serale **Servizi Socio- Sanitari** Faicchio

Faicchio: via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478  
Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154

Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: BNIS02300V - Codice unico di fatturazione (CUF): UFGEG8  
Email: [bnis02300v@istruzione.it](mailto:bnis02300v@istruzione.it) - Posta elettronica certificata (PEC): [bnis02300v@pec.istruzione.it](mailto:bnis02300v@pec.istruzione.it)  
<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>



RETE DI FORMAZIONE AMBITO BN05  
Formazione docenti D.M. 797 Piano Nazionale per la Formazione

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**  
**CLASSE: TERZO PERIODO**  
**ANNO SCOLASTICO 2025/26**

**INDIRIZZO:** Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

**Articolazioni:** Enogastronomia - Sala e Vendita - Accoglienza Turistica

PERCORSO DI SECONDO LIVELLO PER ADULTI

**DIRIGENTE SCOLASTICO:** Prof.ssa Maria Ester Riccitelli

**COORDINATRICE:** Prof.ssa Giuseppina Norelli

**Approvato il 14/05/2026**

**Affisso all'Albo il 15/05/2026**

Sommario .....	1
1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE .....	4
1.1 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza .....	4
1.1.1 Dove siamo .....	4
1.2 L'Istituto ed il territorio Castelvenere .....	4
1.2.1 La sede centrale dell'Istituto: Faicchio .....	5
1.3 I caratteri specifici dell'indirizzo di studio .....	5
2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	6
2.1 Descrizione .....	6
2.1.1 Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" .....	6
2.1.2 Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici .....	6
2.2 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia: .....	7
2.3 Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita .....	7
2.4 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Sala e Vendita .....	7
2.5 Profilo professionale del Tecnico di Accoglienza Turistica .....	8
2.6 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo "Accoglienza turistica" .....	8
2.7 Quadro orario .....	9
3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE .....	10
3.1 Composizione del Consiglio di classe del TERZO PERIODO serale IPSEOA CASTELVENERE .....	10
3.2 Variazione del Consiglio della Classe Terzo Periodo Serale .....	11
3.4 Composizione e caratteristiche della Classe .....	12
3.5 Profilo generale della classe .....	13
3.6 Variazione del numero dei corsisti .....	14
4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE .....	15
5 L'ATTIVITA' DIDATTICA .....	15
5.1 Indicazioni generali .....	15
5.2 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO): ex Alternanza Scuola-Lavoro .....	16
5.3 I Percorsi di Educazione civica .....	16
5.4 Modulo per l'Orientamento .....	18
5.5 Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari .....	21
5.6 Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe .....	22
5.7 Nodi interdisciplinari e relativi percorsi .....	23
6. Le Metodologie e gli Strumenti didattici .....	25
6.1 Metodologie .....	25
6.2 Strumenti .....	25
7. Le Verifiche .....	25
8. LA VALUTAZIONE .....	27
8.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri .....	28
8.2 Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti .....	30
9. Progetti ed altre Attività Extracurricolari (2022/2023- 2023/2024) .....	30
9.1 Attività Didattiche Consolidate .....	31
10. INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME .....	32
10.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME .....	32
Riferimenti Normativi .....	33
Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO .....	36



# **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

## **1.1 Le caratteristiche del territorio e dell'utenza**

### **1.1.1 Dove siamo**

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere è situato al centro della Valle Telesina. La collocazione geografica del paese pone questa realtà come crocevia di due importanti filiere turistiche: il turismo termale ed il turismo enogastronomico. Il clima e la fertilità del terreno fanno di Castelvenere uno dei più importanti centri agricoli della Valle Telesina per la produzione di uve da vino e di oli extravergini. La realtà in cui opera la scuola è una realtà sociale ed economica caratterizzata dalla presenza di fasce di popolazione a reddito medio-basso e da un alto tasso di disoccupazione, soprattutto giovanile. Quasi tutti i corsisti risiedono nei paesi limitrofi a Castelvenere, appartenenti alla comunità montana del Titerno, del Taburno ma anche alla valle Caudina, pochissimi risiedono in paese o nella vicina Telese. La maggior parte degli allievi, pertanto, è soggetta ai disagi del pendolarismo che il viaggio, seppur breve, comporta.

## **1.2 L'Istituto ed il territorio Castelvenere**

L'Istituto è nato nell' a. S. 2000/01 come sede coordinata dell'IPSSAR "Le Streghe" di Benevento. In pochi anni il numero degli iscritti è cresciuto notevolmente: tale incremento è testimonianza di un'accorta politica scolastica e dell'opportunità della decisione di collocare nel territorio della Valle Telesina una scuola collegata col mondo del lavoro e capace di offrire svariate opportunità occupazionali. Nell'a. S. 2009/10 l'Istituto viene associato all'ITT di Faicchio. Nel mese di maggio 2010 esso prende il nome di:

### ***ISTITUTO PROFESSIONALE SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA "GIOVANNI SALVATORE"***

La tipologia dell'indirizzo di studi "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha lo scopo di far acquisire allo studente le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

A garanzia della coerenza della formazione rispetto alla filiera di riferimento e di una stretta correlazione tra le articolazioni, alcune discipline (per esempio, scienza e cultura dell'alimentazione) sono presenti - come filo conduttore - in tutte le aree di indirizzo, declinate in tre distinte articolazioni:

- "Enogastronomia" con l'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali",
- "Servizi di sala e di vendita" e
- "Accoglienza turistica".

Le classi dell'Istituto sono, attualmente, dislocate su tre plessi. La struttura ospitante, sita nella piazza principale di Castelvenere, dispone di impianti e sistemi di sicurezza a norma che permettono

l'accesso ai portatori di handicap. La scuola si pone come punto di riferimento e traino per l'organizzazione e la gestione, all'interno della propria struttura, di convegni, cene di gala, manifestazioni locali ed altro. L'Istituto dispone, inoltre, di una sala per le conferenze, utilizzata anche come aula magna, locale che permette di organizzare attività aperte al territorio di cui la scuola stessa può farsi promotrice. Nell'ambito di una corretta programmazione per lo sviluppo della provincia, in sinergia con le altre forze che vi concorrono, appoggiata ad un sistema scolastico di formazione professionale forte, questa scuola si pone così come perno di congiunzione fra il territorio e la richiesta di formazione qualificata e specializzata. Nell' A. S. 2012-2013 l'Istituto ha stipulato un Protocollo Di Intesa con l'AIC Campania Onlus– Associazione Italiana Celiachia – affinché l'Istituto diventi un Centro di Formazione per docenti, alunni e Operatori della Ristorazione presenti sul territorio di Benevento e Provincia.

Nell'anno scolastico 2019-2020, all'offerta formativa dell'IPSEOA, si è aggiunto anche il PERCORSO DI ISTRUZIONE per gli ADULTI di SECONDO LIVELLO: IPSEOA CORSO SERALE per ADULTI, articolazioni ENOGASTRONOMIA, SALA E VENDITA, ACCOGLIENZA TURISTICA.

### ***1.2.1 La sede centrale dell'Istituto: Faicchio***

L' Istituto Tecnico per il Turismo nasce, come sezione staccata dell'Istituto Tecnico per il Turismo "Flavio Gioia" di Amalfi, nel giugno del 1987. Nel 1990 l'Istituto viene aggregato all'I.T.C.G. di Cerreto Sannita, distante 7 Km, ed in poco tempo è divenuto, al pari degli Istituti presenti nelle più importanti località turistiche della regione e del territorio nazionale, un importante centro di formazione del settore. Nell'anno 2000/2001 l'Istituto diviene autonomo.

Nell'a. S. 2024-2025 anche all'offerta formativa dell'Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico di Faicchio si è aggiunto un PERCORSO DI ISTRUZIONE di SECONDO LIVELLO per ADULTI, articolazione Servizi Socio-Sanitari.

### ***1.3 I caratteri specifici dell'indirizzo di studio***

I corsisti del Terzo Periodo serale appartengono ad una classe articolata, composta da iscritti ai tre indirizzi: Enogastronomia, Sala e Vendita e Accoglienza Turistica, dopo il superamento degli Esami di Stato, conseguiranno il Diploma di Scuola Media Superiore di Tecnico dei Servizi per "L'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera", Settore Enogastronomia, Settore Sala e Vendita, Settore Accoglienza Turistica.

Il Diploma di Scuola Media Superiore consente: l'iscrizione ai corsi universitari di laurea, l'ammissione a corsi di specializzazione regionali di più alto livello, la frequenza di ulteriori corsi post-secondari, l'accesso al mondo del lavoro o ad ulteriori corsi di specializzazione

## **2 LE INFORMAZIONI SUL CURRICOLO**

### **2.1 Descrizione**

#### **2.1.1 Profilo professionale del diplomato professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**

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 pertanto 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 alla 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 eno-gastronomici;
- Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio;

L'indirizzo presenta le articolazioni: "Enogastronomia", "Servizi di sala e di vendita" e "Accoglienza turistica", nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

#### **2.1.2 Profilo professionale del tecnico dei servizi enogastronomici**

Il tecnico dei servizi enogastronomici è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ed operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in "Enogastronomia" acquisisce le seguenti competenze:

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

## ***2.2 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Enogastronomia:***

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense;
- Pizzaiolo, panificatore;
- Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco;
- Capo cuoco, executive chef;
- Responsabile dei servizi di ristorazione (food & bevande manager, banqueting manager);
- Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering;
- Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda);
- Ristoratore;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di cucina.

## ***2.3 Profilo professionale del tecnico dei servizi ristorativi settore Sala e Vendita***

Il tecnico dei servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera settore sala e vendita, al termine del corso, sarà in grado di:

- saper gestire una struttura ricettiva, sapersi destreggiare nella organizzazione nonché nella conduzione del servizio in sala;
- saper offrire alla clientela un servizio bar in linea con le più attuali esigenze espresse dal mercato;
- evidenziare i prodotti tipici, valorizzare le produzioni locali, soprattutto quelle vinicole, prodotti di eccellenza del territorio;
- conoscere due lingue straniere e sapere utilizzare le tecniche di comunicazione;
- programmare ed ideare eventi per valorizzare i servizi enogastronomici del territorio;
- utilizzare i computer ed i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi.

## ***2.4 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo Sala e Vendita***

- Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore);
- Ristorazione commerciale: sala d'albergo, ristorante, trattoria, osteria, pizzeria, pub, bistrot, ristorazione d'asporto;
- Ristorazione industriale: ristorazione su aerei, navi e treni;
- Organizzazione e preparazione banchetti, gestione di ville per ricevimenti;
- Consulenze: industrie alimentari, industrie di attrezzature, food and beverage manager, alberghi e ristoranti;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi di cucina privati, presentazione di nuovi prodotti alimentari, dimostrazione di nuove attrezzature di sala.

## **2.5 Profilo professionale del Tecnico di Accoglienza Turistica**

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione "Accoglienza turistica" acquisisce le seguenti competenze:

- Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione ed intermediazione turistico- alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei pacchetti turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali, enogastronomiche del territorio;
- Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico - alberghiere.

## **2.6 Sbocchi occupazionali dell'indirizzo "Accoglienza turistica"**

- Iscrizione a facoltà universitarie e ai corsi ITS (Ist. Tecnico Superiore);
- Impiegato di ricevimento d'albergo, impiegato di portineria o di segreteria;
- Addetto al booking e alle prenotazioni, primo segretario, night auditor;
- Capo ricevimento, governante (responsabile servizio ai piani) responsabile servizi amministrativi, capo economo, responsabile delle risorse umane;
- Responsabile servizi di alloggio (room division manager) resp. Marketing;
- Vicedirettore, direttore d'albergo, general manager di catene alberghiere;
- Accompagnatore turistico, guida turistica, animatore turistico, impiegato di agenzia d viaggio, direttore tecnico di agenzia di viaggio, tour operator;
- Operatore congressuale, hostess e assistente congressuale, traduttore, responsabile congressi, PCO (Professional Congress organizer), hostess/steward di terra o di volo;
- Alberatore o proprietario di agenzie di viaggio;
- Insegnamento: IPSEOA, centri di formazione professionale, corsi privati di addetto ai servizi di ricevimento, presentazione e dimostrazione di nuovi software di gestione aziendale.

## 2.7 Quadro orario

ASSI CULTURALI	Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
			Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
			I	II		III	IV		
ASSE DEI LINGUAGGI	50/A	Lingua e letteratura italiana	99	99	198	99	99	198	99
	346/A	Lingua inglese	66	66	132	66	66	132	66
ASSE STORICO-SOCIALE-ECONOMICO	50/A	Storia		99	99	66	66	132	66
	19/A	Diritto ed Economia	66		66				
ASSE MATEMATICO	47/A-48/A-49/A	Matematica	99	99	198	99	99	198	99
ASSE SCIENTIFICO-TECNOLOGICO	60/A	Scienze integrate	99		99				
		Religione Cattolica o attività alternative			33			33	33
		Totale ore di attività e insegnamenti generali			825			693	363
		Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396
		Totale complessivo ore			1518			1518	759

Cl. Conc.	DISCIPLINE	Ore						
		Primo periodo didattico			Secondo periodo didattico			Terzo periodo didattico
		I	II		III	IV		
38/A-12/A-13/A	Scienze integrate (Fisica/Chimica)	99		99				
57/A	Scienza degli alimenti		99	99				
50/C	Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore cucina	66	66	132				
51/C	Laboratorio di servizi ** (°) enogastronomici – settore sala e vendita	66	66	132				
15/C-52/C	Laboratorio di servizi ** di accoglienza turistica	66	66	132				
46/A	Seconda lingua straniera		99	99	99	66	165	66
	Totale ore di indirizzo			693				
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
50/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				132	99	231	99
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita					66	66	66
<b>ARTICOLAZIONE: "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
51/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				99	99	198	99
50/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici - settore cucina				66		66	66
51/C	Laboratorio di servizi ** enogastronomici – settore sala e vendita				99	132	231	99
<b>ARTICOLAZIONE: "ACCOGLIENZA TURISTICA"</b>								
57/A	Scienza e cultura dell'alimentazione				66	99	165	66
15/C-52/C	* di cui in compresenza						33	
17/A	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva				132	99	231	99
36/A	Tecniche di comunicazione					66	66	66
15/C-52/C	Laboratorio di servizi di accoglienza ** turistica				99	99	198	99
	Totale ore di attività e insegnamenti di indirizzo			693			825	396

### **3 DESCRIZIONE DELLA SITUAZIONE DELLA CLASSE**

#### **3.1 Composizione del Consiglio di classe del TERZO PERIODO serale IPSEOA CASTELVENERE**

	<b>COGNOME E NOME</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>ORE</b>
1	<b>GIAMEI LOREDANA</b>	RELIGIONE	33
2	<b>NORELLI GIUSEPPINA</b>	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	99
3	<b>NORELLI GIUSEPPINA</b>	STORIA	66
4	<b>IANDOLO MARIA</b>	LINGUA INGLESE	66
5	<b>URBANO GIUSEPPINA FRANCA</b>	LINGUA FRANCESE	66
6	<b>GIAMATTEI MICHELA</b>	MATEMATICA	99
7	<b>FERRUCCI CARMINE</b>	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	99
8	<b>NORELLI GIUSEPPINA</b>	TECNICA DELLA COMUNICAZIONE	66
9	<b>FASANARO MASSIMO</b>	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	99 <sup>(1)</sup>
10	<b>MELILLO VITALE</b>	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	165 <sup>(2)</sup>
11	<b>FETTO CONCETTA</b>	LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	99
12	<b>PASCALE GIOVANNI</b>	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	165 <sup>(3)</sup>

(1). 2 ore + 1 di compresenza con Laboratori di Accoglienza Turistica/Sala Vendita/Enogastronomia.

(2). 3 ore per l'articolazione Enogastronomia e 2 ore per l'articolazione Sala e Vendita

(3). 3 ore per l'articolazione Sala e Vendita e 2 ore per l'articolazione Enogastronomia

### **3.2 Variazione del Consiglio della Classe Terzo Periodo Serale**

<b>Materia</b>	<b>Secondo Periodo</b>	<b>Terzo Periodo</b>
<b>RELIGIONE</b>	DE VIVO MIRKO	GIAMEI LOREDANA
<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>	NORELLI GIUSEPPINA	NORELLI GIUSEPPINA
<b>STORIA</b>	NORELLI GIUSEPPINA	NORELLI GIUSEPPINA
<b>LINGUA INGLESE</b>	PAGNOZZI EMANUELA	IANDOLO MARIA
<b>LINGUA FRANCESE</b>	URBANO GIUSEPPINA F.	URBANO GIUSEPPINA F.
<b>MATEMATICA</b>	OCCHIBOVE VINCENZO	GIAMATTEI MICHELA
<b>DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</b>	FERRUCCI CARMINE	FERRUCCI CARMINE
<b>TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE</b>	NORELLI GIUSEPPINA	NORELLI GIUSEPPINA
<b>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</b>	FASANARO MASSIMO	FASANARO MASSIMO
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI</b>	MELILLO VITALE	MELILLO VITALE
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA</b>	TAMMARO MARIA ROSARIA	FETTO CONCETTA
<b>LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA</b>	PASCALE GIOVANNI	PASCALE GIOVANNI

### 3.4 Composizione e caratteristiche della Classe

N.	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA
<b>ISCRITTI ENOGASTRONOMIA</b>			
1	B.	V.	xx/xx/xxxx
2	D. C.	M.	xx/xx/xxxx
3	D. V.	M.	xx/xx/xxxx
4	F.	R.	xx/xx/xxxx
5	F.	A.	xx/xx/xxxx
6	G.	G.	xx/xx/xxxx
7	I.	M.	xx/xx/xxxx
8	L.	L.-N.	xx/xx/xxxx
9	M.	G.	xx/xx/xxxx
10	M.	M.	xx/xx/xxxx
11	M.	S.	xx/xx/xxxx
12	P.	M.	xx/xx/xxxx
13	S.	D.	xx/xx/xxxx
14	V.	G.	xx/xx/xxxx
15	V.	C.	xx/xx/xxxx
16	V.	A.	xx/xx/xxxx
<b>ISCRITTI SALA E VENDITA</b>			
17	C.	E.	xx/xx/xxxx
18	D. M.	A.	xx/xx/xxxx
19	D. P	P.	xx/xx/xxxx
20	F.	M.	xx/xx/xxxx
21	M.	A.	xx/xx/xxxx
22	R.	A.	xx/xx/xxxx
23	R.	S.	xx/xx/xxxx
24	R.	F.	xx/xx/xxxx
25	S.	D.	xx/xx/xxxx
<b>ISCRITTI ACCOGLIENZA TURISTICA</b>			
26	B. K.	S.	xx/xx/xxxx
27	C.	R.	xx/xx/xxxx
28	C.	M. E.	xx/xx/xxxx
29	F.	A.	xx/xx/xxxx
30	F.	R.	xx/xx/xxxx
31	F.	I.	xx/xx/xxxx
32	H.	I.	xx/xx/xxxx

33	I.	M.	XX/XX/XXXX
34	M.	T.	XX/XX/XXXX
35	O.	D.	XX/XX/XXXX
36	P.	C.	XX/XX/XXXX
37	R.	C.	XX/XX/XXXX
38	R.	A.	XX/XX/XXXX
39	T.	B.	XX/XX/XXXX
40	V.	O.	XX/XX/XXXX
41	V.	C.	XX/XX/XXXX

OMISSIS (nota n° 10719 del 21/03/2017 del GARANTE PER LA PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI in tema di diffusione dei dati personali riferiti agli studenti)

**La tabella in chiaro è allegata al presente Documento (Allegato 1)**

### **3.5 Profilo generale della classe**

Il terzo periodo del corso serale IPSEO di Castelvenero è una classe articolata ed è composta da 41 corsisti, di cui 16 iscritti all'indirizzo Enogastronomia, 9 all'indirizzo Sala e Vendita e 16 all'indirizzo Accoglienza Turistica. La maggior parte degli iscritti proviene da Castelvenero e dai paesi limitrofi, una corsista è originaria della Tunisia, ma vive in Italia da oltre vent'anni, un'altra è originaria dell'Ucraina ed anche lei vive nel nostro Paese da circa venti anni. Il gruppo classe è costituito da corsisti adulti di diverse età ed esperienze, infatti, se il loro ambiente socioeconomico di origine risulta abbastanza omogeneo, la loro preparazione culturale di base risulta più eterogenea, in quanto diverso è il loro percorso scolastico pregresso. Tra di loro, infatti, molti sono già in possesso di un diploma, alcuni di una qualifica professionale e due di una Laurea, una del gruppo di Accoglienza Turistica ed un'altra del gruppo di Sala e Vendita. Alcuni corsisti avevano lasciato gli studi da molti anni, mentre altri, di più giovane età, erano in condizione di maggiore continuità formativa. Tale situazione, tipica dei corsi serali, è stata affrontata dai docenti tramite azioni mirate a risolvere le disparità e a livellare la formazione dei corsisti. Il lavoro dei docenti è stato facilitato dal fatto che all'inizio dell'anno scolastico, per ogni corsista, è stato predisposto un PFI, cioè un patto formativo individuale, inoltre il percorso formativo del corso serale risulta organizzato in UDA che permettono l'articolazione di ciascun percorso disciplinare in pacchetti formativi di competenze, abilità e contenuti certificabili singolarmente e la personalizzazione del percorso formativo di ogni corsista.

Un gruppo di corsisti proviene dal primo periodo, un altro, più numeroso, ha iniziato questo percorso scolastico dal secondo periodo, pertanto, tra loro, negli anni precedenti, si era già avviata una dinamica relazionale e di apprendimento in cui le differenze erano diventate risorsa, opportunità di stimolo e di confronto reciproco, durante le lezioni. Questo atteggiamento ha, inoltre, facilitato l'inserimento di tre nuovi corsisti che si sono aggiunti al gruppo classe, all'inizio dell'anno scolastico. Una parte della classe si è dimostrata partecipe, interessata ed attenta alle

lezioni, mentre un'altra parte, per motivi di lavoro e impegni familiari, non è riuscita a frequentare regolarmente. Il gruppo, che ha seguito con regolarità, anche se eterogeneo per età, esperienze di lavoro, percorsi e relativi titoli di studio, ha evidenziato e consolidato, nel corso dell'anno, un buon affiatamento e forti motivazioni nella partecipazione al processo di apprendimento. Se a questo si aggiunge che tutti i corsisti si sono sempre distinti per assoluta correttezza nei comportamenti e, buona parte di essi, per maturità nella partecipazione alle lezioni, è facile comprendere come l'attività didattica si sia sviluppata, anche per i docenti, nelle migliori condizioni possibili. La frequenza delle lezioni, d'altra parte, nell'ambito delle particolari caratteristiche di un corso serale, è stata garantita al prezzo di notevoli sacrifici, in quanto legata ad impegni e turni di lavoro non sempre compatibili con l'orario scolastico. Proprio per andare incontro alle esigenze dei corsisti lavoratori, il c.d.c., all'inizio del mese di marzo, ha attivato la metodologia didattica delle "classi aperte"; tale strategia ha permesso ai corsisti di recuperare non solo presenze, ma anche contenuti didattici e competenze fondamentali per lo svolgimento delle attività in tutte le discipline. Anche per questo si può affermare che l'esperienza vissuta dai corsisti sia stata abbastanza proficua, non solo in termini di apprendimento scolastico e professionale, ma anche, ed è doveroso sottolinearlo, sotto l'aspetto umano e culturale. Dal punto di vista strettamente didattico il Consiglio di classe rileva, alla conclusione del percorso scolastico, che le iniziative e gli obiettivi predisposti in sede di programmazione sono stati raggiunti da tutti i corsisti che hanno frequentato regolarmente, naturalmente, con differenti livelli nelle singole discipline; permangono, in qualche caso, carenze e difficoltà in ambito linguistico-espressivo (in particolare per una corsista non madre lingua) e logico-matematico, ma, per tutti, sono stati tangibili i progressi maturati rispetto alla situazione di partenza. Alcuni corsisti evidenziano una maggiore preparazione nelle materie d'indirizzo, in quanto lavorano già nel settore della ristorazione. Essi hanno rappresentato un valore aggiunto all'interno della classe, in quanto, attraverso la consapevolezza di essere riusciti, tramite lo studio, a migliorare la propria professionalità, hanno stimolato gli altri corsisti a cogliere l'opportunità, che si offre loro, di apprendere una professione di sicuro sbocco lavorativo. Questi stessi corsisti hanno partecipato con entusiasmo agli eventi organizzati dalla scuola, e non solo, particolare interesse ha suscitato quello sul tema della Fraternità Universale organizzato dal Centro Studi Sociali "Bachelet" e quelli, sul tema della legalità, organizzati da Libera di cui l'Alberghiero di Castelvenere è presidio permanente.

### **3.6 Variazione del numero dei corsisti**

<b>CLASSE</b>	<b>SECONDO PERIODO</b> (2024/25)	<b>TERZO PERIODO</b> (2025/26)
TERZO PERIODO SERALE	57	41*

\*I corsisti del Terzo Periodo iscritti nell'a. S. 2025-2026 ai tre indirizzi (Accoglienza T., Sala e Vendita, Enogastronomia) in totale risultano 41, alcuni di loro, tuttavia, non essendo riusciti a garantire il 70% delle presenze dovute, in sede di scrutinio usufruiranno del "rimodula patto", ma non potranno accedere agli esami di Maturità nel corrente anno scolastico.

## **4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE**

L'accoglienza è una modalità strutturale insita nella vita scolastica di ogni giorno. Il punto centrale delle azioni dei docenti e collaboratori è stato il rispetto del diritto del corsista a trovare spazi di accoglienza, ascolto, comunicazione, facilitazione e/o piena espressione delle proprie potenzialità nel processo di inserimento sia scolastico che nel territorio di appartenenza. Sono stati attivati percorsi inclusivi che hanno tenuto conto della vasta gamma di diversità, sempre più presenti nei contesti scolastici dei percorsi di secondo livello per adulti, intese sia come specificità nell'apprendimento, sia come differenze a livello anagrafico, culturale, religioso, linguistico, socioeconomico, provenienza geografica e relazionale. Sono stati, inoltre, predisposti spazi e momenti destinati allo sviluppo di una cultura inclusiva, connotata dal dialogo, dal rispetto delle tradizioni sia culturali che religiose, dall'attribuzione di valore ad ogni persona, cercando, infatti, modi e occasioni per favorire la partecipazione e l'apprendimento di tutti.

La scuola, con tutto ciò che essa comporta a livello educativo e metodologico-didattico, è stata, pertanto, per il gruppo classe il luogo privilegiato e paradigmatico dell'accoglienza e dell'inclusione.

## **5 L'ATTIVITA' DIDATTICA**

### **5.1 Indicazioni generali**

I docenti, nell'ambito del dialogo educativo, in linea con le indicazioni ministeriali sugli obiettivi di apprendimento del D.M. 7 ottobre 2010 n. 211, hanno mirato alla realizzazione del profilo educativo, culturale e professionale del corsista, attraverso il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti dell'attività formativa: lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica, diacronica e sincronica; la pratica dei metodi d'indagine propri dei diversi ambiti disciplinari; l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari, storici, filosofici, pedagogici, scientifici, saggistici e d'interpretazione di opere d'arte; l'uso del laboratorio per l'insegnamento delle materie di indirizzo; la pratica dell'argomentazione e del confronto critico e dialogico; la cura di una modalità espositiva scritta e orale corretta, pertinente, efficace e personale; l'uso di strumenti informatici e multimediali a supporto dello studio e della ricerca, che hanno permesso, non dimentichiamo, in tempo di pandemia, la continuità dell'attività didattica. Nel rispetto delle indicazioni nazionali, il C.d.C. si è mosso in direzione di una didattica per competenze intese come comprovata capacità di utilizzare conoscenze, abilità e capacità personali sociali e/o metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e personale. Considerato che ogni disciplina del curriculum "concorre ad integrare un percorso di acquisizione di conoscenze e competenze molteplici, la cui consistenza e coerenza è garantita proprio dalla salvaguardia degli statuti epistemici dei singoli domini disciplinari", ma nello stesso tempo deve garantire i risultati di apprendimento comuni, divisi nelle cinque aree (metodologica, logico argomentativa, linguistica e comunicativa, storico-umanistica, matematica e tecnologica), i docenti hanno messo a punto un modello didattico volto a favorire nei corsisti lo sviluppo di competenze.

## ***5.2 L'Area di professionalizzazione: i Percorsi per le Competenze Trasversali e per le attività di formazione scuola-lavoro, ex PCTO.***

Relativamente a tale punto, l'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26/03/2026, art. 22 comma 6 lettera b), recita: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti (...), 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".

## ***5.3 I Percorsi di Educazione civica***

### **Normativa di riferimento**

La legge 92 del 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tutte le Istituzioni scolastiche sono state chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricula di istituto e le attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della L.92), nonché ad individuare, nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della L. 92). Dall'a. S. 2024-2025, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha emanato le Nuove Linee Guida che sottolineano e rafforzano le finalità e gli obiettivi delle linee guida della L.92/2019. In particolare, si raccomanda di formare i corsisti ai valori espressi dall'art. 2 della Costituzione di solidarietà verso la collettività intesa come dovere inderogabile, al rispetto dei beni comuni e del patrimonio artistico e culturale, alla promozione della salute, del benessere e dell'educazione stradale, alla valorizzazione del lavoro, alla cultura di impresa e all'educazione finanziaria. Il curriculum di Istituto di Educazione Civica opta per una impostazione interdisciplinare, coinvolgendo i docenti di tutte le discipline del consiglio di classe. Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata. Non si tratta dunque di un contenitore rigido, ma di una indicazione funzionale ad un più agevole raccordo fra le discipline e le esperienze di cittadinanza attiva che devono concorrere a comporre il curriculum di educazione civica. Ogni disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica il cui insegnamento implica una dimensione integrata con le materie di tutti gli ambiti disciplinari dell'istruzione, comprese le attività

di alternanza scuola-lavoro. I nuclei tematici dell'insegnamento, e cioè quei contenuti ritenuti essenziali per realizzare le finalità indicate nella Legge, sono già impliciti negli epistemi delle discipline. Per fare solo alcuni esempi, "l'educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari" e la stessa Agenda 2030, cui fa riferimento l'articolo 3, trovano una naturale interconnessione con le Scienze naturali e con la Geografia; l'educazione alla legalità e al contrasto delle mafie si innerva non solo della conoscenza del dettato e dei valori costituzionali, ma anche della consapevolezza dei diritti inalienabili dell'uomo e del cittadino, del loro progredire storico, del dibattito filosofico, religioso e letterario. Si tratta dunque di far emergere elementi latenti ma presenti nella attuale didattica e di rendere consapevole la loro interconnessione, nel rispetto e in coerenza con i processi di crescita dei ragazzi. Le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
  
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
  
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l'intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali. Ogni consiglio di classe delibera la partecipazione dei corsisti alle iniziative che reputa coerenti e funzionali alla programmazione didattica di consiglio, da sviluppare attraverso la stesura di UDA.

Il c.d.c. del Terzo Periodo ha deliberato, per l'a.s. 2025/2026, di sviluppare con un'impostazione interdisciplinare, la seguente **UDA di Educazione Civica**:

### **Attività e tematiche svolte:**

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Denominazione</b>	<b>AGENDA 2030 E SOSTENIBILITÀ</b> <i>"Prenditi cura della Terra e la Terra si prenderà cura di te"</i>
<b>Prodotti</b>	Presentazione in PowerPoint Report

<b>UNITA' DI APPRENDIMENTO</b>	
<b>Competenze mirate Comuni/cittadinanza</b>	<p><b>Agire in modo autonomo e responsabile</b> Sapersi inserire in un contesto in modo attivo, consapevole e responsabile, riconoscendo i propri diritti e quelli altrui, le opportunità e i limiti.</p> <p><b>Imparare ad imparare</b> Ricerare, raccogliere e organizzare le informazioni Pianificare il proprio lavoro.</p> <p><b>Comunicare</b> Rielaborare le informazioni e gestire la comunicazione adeguandola al contesto.</p> <p><b>Collaborare e partecipare</b> Rispettare i ruoli Ascoltare i diversi punti di vista Relazionarsi con stile aperto e costruttivo.</p> <p><b>Risolvere problemi</b> Individuare situazioni problematiche e strategie risolutive.</p>
<b>Discipline</b>	<b>OBIETTIVI (Goals) DELL'AGENDA 2030 SVILUPPATI</b>
<p><b>Laboratorio di Sala Laboratorio di enogastronomia Alimentazione Francese</b></p> <p><b>Inglese D. T. A. Laboratorio di Accoglienza</b></p> <p><b>Laboratorio di Accoglienza Turistica</b></p> <p><b>Italiano e Storia</b></p> <p><b>Matematica</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>GOAL 12: "Consumo e produzione responsabili"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>I criteri di realizzazione di una carta delle bevande green.</b></li> <li>- <b>La cucina sostenibile: la legge contro gli sprechi alimentari.</b></li> <li>- <b>Educare ad un consumo responsabile contro gli sprechi alimentari.</b></li> <li>- <b>Il turismo e la ristorazione sostenibile; le slow tourism; le slow food et le mouvement "Terra madre".</b></li> <li>- <b>Food waste; slow tourism</b></li> <li>- <b>Turismo sostenibile e responsabile: l'economia circolare.</b></li> <li>- <b>Turismo sostenibile e tutela del patrimonio e del territorio.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>GOAL 11: "Città e comunità sostenibili"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Turismo accessibile: l'accoglienza del cliente con esigenze speciali.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>GOAL 5: "Parità di genere"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Il cammino giuridico verso l'uguaglianza di genere.</b></li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>GOAL 13: "Lotta contro il cambiamento climatico"</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Le tasse e il cambiamento climatico</b></li> </ul>

## 5.4 Modulo per l'Orientamento

In attuazione del D.M. 328 del 22 dicembre 2022, di seguito definito Linee guida per l'orientamento, il consiglio di classe ha integrato la progettazione con il presente modulo di 30 ore di percorsi di orientamento formativo.

Le linee guida definiscono l'orientamento come un processo volto a facilitare la conoscenza di sé,

del contesto formativo, occupazionale, sociale culturale ed economico di riferimento, delle strategie messe in atto per relazionarsi ed interagire in tali realtà, al fine di favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per poter definire o ridefinire autonomamente obiettivi personali e professionali aderenti al contesto, elaborare o rielaborare un progetto di vita e sostenere le scelte relative”.

L'importanza dell'orientamento formativo risiede nel fatto che i talenti e le eccellenze di ogni studente, quali che siano, se non costantemente riconosciute ed esercitate, non si sviluppano, compromettendo in questo modo anche il ruolo del merito personale nel successo formativo e professionale. L'orientamento costituisce perciò una responsabilità per tutti gli ordini e gradi di scuola, per i docenti, per le famiglie e i diversi attori istituzionali e sociali con i quali lo studente o il corsista interagisce.

I moduli di orientamento di almeno 30 ore curriculari previsti dalle Linee Guida del DM 328/2022, sono stati pensati per integrare:

- un orientamento di tipo informativo, per mettere a fuoco le conoscenze sul lavoro del futuro e sulle possibilità dei percorsi formativi successivi, allo scopo di riconoscere le proprie inclinazioni e riportare in auge la cultura del lavoro;
- un orientamento di tipo formativo, al fine di aumentare il potere e il controllo sulla propria vita e sulle proprie scelte (Empowerment) attraverso lo sviluppo di soft skills;
- l'apprendimento in contesti non formali e informali

Il presente modulo di orientamento è stato pensato con la **finalità di:**

- rafforzare il raccordo tra il primo ciclo di istruzione e il secondo ciclo di istruzione e formazione, per una scelta consapevole e ponderata, che valorizzi le potenzialità e i talenti dei corsisti,
- di contribuire alla riduzione della dispersione scolastica e di favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

Inoltre, in adempimento alle indicazioni dell'Unione Europea ha perseguito i seguenti **obiettivi:**

- ridurre la percentuale degli studenti che abbandonano precocemente la scuola a meno del 10%;
- diminuire la distanza tra scuola e realtà socio-economiche, il disallineamento (mismatch) tra formazione e lavoro e soprattutto contrastare il fenomeno dei Neet (Not in Education, Employment or Training - Popolazione di età compresa tra i 15 e i 29 anni che non è né occupata né inserita in un percorso di istruzione o di formazione);
- rafforzare l'apprendimento e la formazione permanente lungo tutto l'arco della vita;
- potenziare e investire sulla formazione tecnica e professionale, costituendola come filiera integrata, modulare, graduale e continua fino alla formazione terziaria (nel caso italiano gli ITS Academy), e aumentare la percentuale di titoli corrispondenti al livello 5, ma soprattutto al livello 6 del Quadro Europeo delle Qualifiche.

## Finalità e Obiettivi specifici per la classe

- Rinforzare il metodo di studio
- Conoscere sé stessi e le proprie attitudini
- Conoscere il territorio

In virtù degli obiettivi generali e specifici elencati, il C.d.C. ha implementato l'azione didattica quotidiana con strategie volte a rendere l'azione orientativa più efficace, accogliendo le attività proposte dalla scuola nel corso dell'anno scolastico. Ciò ha reso questo modulo personalizzabile rispetto a ciascun corsista e non cristallizzato al momento della sua stesura, ma inteso in continuo aggiornamento nella parte relativa alle attività restando fermi gli obiettivi, le competenze e tutte le indicazioni date dalle linee guida. Il PCTO e le attività di Ed. Civica, sono stati ulteriore spunto per lavorare in chiave di didattica orientativa.

## ORGANIZZAZIONE MODULARE DEI CONTENUTI ORIENTATIVI

### MODULO: NUOVI ORIZZONTI

#### Premessa

Come si evince dall'articolazione della seguente programmazione, i contenuti proposti hanno seguito un'impostazione modulare.

Alla fine di ogni modulo c'è stato lo svolgimento di un compito di realtà (questionari, test strutturati, e semi-strutturati, produzione di testi, costruzione di mappe, eventuali prodotti multimediali, attività laboratoriali) per l'accertamento delle competenze in uscita.

Il modulo è stato svolto per 30 ore in orario curriculare. Ogni docente, in relazione alla rispettiva materia di insegnamento, ha sviluppato le tematiche potenziando l'acquisizione di competenze orientative. Questi contenuti e attività disciplinari realizzati di comune accordo per il miglioramento didattico, educativo e professionalizzante del gruppo classe, sono stati finalizzati al conseguimento degli obiettivi e al raggiungimento delle competenze professionali individualizzate, in quanto è stata possibile una personalizzazione dei percorsi.

#### UDA n. 1: Lavorare sullo spirito di iniziativa e sulle capacità imprenditoriali

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
Incontri con ex alunni diventati imprenditori	Scuola	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Ex alunni</li> <li>• Docenti</li> <li>• Imprenditori del territorio</li> </ul>	Racconto di storie di successo	2	10
La settimana dell'economia			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Interviste con imprenditori</li> <li>• Organizzazione di una manifestazione</li> </ul>	8	

#### UDA n. 2: Lavorare sulle capacità comunicative

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
				in ore	
Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Classe</li> <li>• Scuola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Esperti esterni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esercitazioni sul public speaking</li> <li>• Organizzazione di gare di debate</li> <li>• Presentazione di eventi</li> </ul>	5	5

### UDA n. 3: Conoscere se stessi e le proprie attitudini

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
				in ore	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite presso fiere specializzate</li> <li>• Visite presso imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiere specializzate</li> <li>• Imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Imprenditori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita guidata</li> <li>• Intervista</li> </ul>	5	<b>5</b>

### UDA n. 4: Conoscere il territorio

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI	
				in ore	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite presso fiere specializzate</li> <li>• Visite presso imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fiere specializzate</li> <li>• Imprese</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Docenti</li> <li>• Imprenditori</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Visita guidata</li> <li>• Intervista</li> </ul>	5	<b>10</b>

## 5.5 Unità d'Apprendimento con contenuti Pluridisciplinari

In relazione alle recenti disposizioni normative (legge 13 luglio 2015, n. 107) riguardanti la destinazione negli istituti di formazione professionale di una percentuale dell'orario curriculare alla cosiddetta flessibilità, il Consiglio di classe ha stabilito di destinare tale quota alla realizzazione di un *modulo pluridisciplinare* con il coinvolgimento di tutte le discipline, al fine, anche, di dare una visione unitaria e non parcellizzata del sapere. In tale ottica, sono stati particolarmente privilegiati apprendimenti inter-pluridisciplinari, attraverso collegamenti tra le varie discipline, oltre che attraverso la trattazione del modulo sottoindicato:

Argomento proposto	Discipline coinvolte	
<b><i>La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile.</i></b>	DTA – Italiano – Storia – Enogastronomia – Alimentazione – Sala e Vendita – Laboratorio di Accoglienza Turistica – Francese - Inglese	
<b>PERIODO</b>	<b>TUTTO L'ANNO</b>	<b>10 h</b>
<b>CONOSCENZE</b>	<b>COMPETENZE</b>	<b>ABILITA'</b>
<p>Il concetto di sostenibilità ambientale.</p> <p>Atteggiamenti e metodi per ottimizzare l'impatto ambientale dei prodotti e dei servizi caratteristici della filiera di riferimento</p>	<p>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.</p>	<p>Riconoscere nel territorio gli aspetti relativi all'ecosostenibilità ambientale.</p> <p>Attuare modalità atte a ridurre gli sprechi nell'ottica della tutela e salvaguardia dell'ambiente.</p>

con le seguenti caratteristiche:

- Identità socioeconomica e legame tra uomo e territorio: natura, storia, arte ed economia

- Sviluppo sostenibile tra progresso e decrescita felice: il consumo consapevole di beni e risorse
- La transizione ecologica

Ogni docente, in relazione alla rispettiva materia di insegnamento, ha sviluppato questa tematica nelle forme e nei tempi stabiliti nelle personali progettazioni.

## **5.6 Programmazione Educativo-Didattica Multidisciplinare del Consiglio di Classe**

Gli obiettivi generali dell'azione educativa e didattica, definiti dopo aver confrontato quelli delle singole discipline e, ove possibile anche in ambito interdisciplinare, sono:

Finalità

L'Istituto Professionale di Stato per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "Giovanni Salvatore" di Castelvenere, si propone il compito di formare, sia sul piano umano che culturale e professionale, operatori qualificati nel settore turistico, ricettivo e ristorativo, a supporto anche delle attività economiche del territorio. Nella prospettiva di formare operatori in grado di contribuire alla crescita complessiva del comparto turistico e della ristorazione, l'I.P.S.E.O.A. assume un ruolo determinante e deve, pertanto, necessariamente mirare ad obiettivi di alta qualità. Anche per i corsisti adulti del serale, dunque, i punti nodali dell'azione formativa e didattica che costituiscono le linee guida di riferimento sono:

- Contribuire alla formazione del cittadino in prospettiva europea
- Lotta alla dispersione
- Realizzazione dello status di lavoratori attraverso la formazione continua
- Raccordo con il territorio

Obiettivi formativi

- Educare alla legalità, attraverso il rispetto:
  - ~ delle regole della convivenza civile;
  - ~ di sé stessi e degli altri componenti della comunità scolastica;
  - ~ dei beni personali e di quelli della collettività
  - ~ degli orari, del regolamento, degli adempimenti formali;
- Educare alla solidarietà, attraverso la partecipazione attiva a tutte le forme di collaborazione sia interne che esterne messe in atto dall'Istituto.
- Educare alla cooperazione, apprendendo a lavorare in equipe senza trascurare il valore e la dignità del singolo.

## 5.7 Nodi interdisciplinari e relativi percorsi

Sulla base dei suddetti obiettivi e finalità e delle schede disciplinari approntate dai singoli docenti, il Consiglio di classe rende noto il percorso formativo seguito dai corsisti durante l'anno scolastico, esplicitando i percorsi disciplinari collegati ai nodi interdisciplinari individuati dalla PED di classe all'inizio dell'anno scolastico, secondo lo specifico ambito dell'area tecnico-pratica, scientifica, nonché dell'area umanistica:

Aree disciplinari/materie	Nodi interdisciplinari/percorsi
Lab. di sala e vendita  Italiano - Storia  Lab. di enogastronomia Alimentazione D.T.A. Francese Inglese Matematica	<p style="text-align: center;"><b>“Qualità e sicurezza alimentare”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Riconoscimento della qualità: le degustazioni di prodotti oleari ed enologici che rappresentano l'italianità nel mondo.</li> <li>- Italo Svevo: l'Italia e la sua cultura come scelta identitaria.</li> <li>- Processi di cottura e conservazione.</li> <li>- Tipologia di qualità alimentari e marchi</li> <li>- Le leve di marketing: “il ciclo di vita del prodotto”.</li> <li>- Le système HACCP.</li> <li>- HACCP.</li> <li>- Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione di semplici problemi di realtà.</li> </ul>
Lab. di Sala e Vendita Storia Italiano Lab. di Enogastronomia  Alimentazione  Lab. di Accoglienza Turistica D.T.A. Francese Inglese Matematica	<p style="text-align: center;"><b>“Benessere del cliente tra turismo e ristorazione”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- I cocktail: mocktail ed energy drink.</li> <li>- Crisi del 1929 e Proibizionismo.</li> <li>- Il Simbolismo. I poeti “Maledetti” francesi.</li> <li>- I prodotti alimentari per celiachia, intolleranze ed allergie.</li> <li>- Le intolleranze: celiachia e lattosio e le malattie legate al cibo</li> <li>- L'identikit del turista responsabile.</li> <li>- Il business plan e la scelta del target di clienti.</li> <li>- Les maladies alimentaires: allergie et intolérance.</li> <li>- Cocktails.</li> <li>- Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione della realtà in ambito professionale e quotidiano.</li> </ul>

<p>Lab. Di Sala e Vendita Inglese Lab. Enogastronomia Alimentazione Lab. di Accoglienza Turistica D.T.A. Francese Italiano - Storia</p> <p>Matematica</p>	<p style="text-align: center;"><b>“Alimentazione, benessere e sostenibilità”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Il vino e il valore del claim BIO in etichetta.</li> <li>- HACCP.</li> <li>- Sicurezza alimentare, la filiera corta, prodotti Km 0.</li> <li>- La dieta e la salute.</li> <li>- I nuovi trend delle destinazioni turistiche.</li> <li>- Il turismo sostenibile: l’impresa sostenibile.</li> <li>- Le tourisme et la restauration durables.</li> <li>- Pascoli: l’amore per la campagna, la natura come rifugio dell’anima.</li> <li>- Le funzioni e le loro proprietà come strumento di interpretazione della realtà in ambito professionale e quotidiano.</li> </ul>
<p>Alimentazione Lab. Accoglienza T. Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Enogastronomia Lab. Sala e Vendita</p> <p>D.T.A. Francese</p>	<p style="text-align: center;"><b>“La valorizzazione del territorio tra turismo integrato e turismo sostenibile”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La dieta mediterranea.</li> <li>- Il turismo slow: un’esperienza di vita.</li> <li>- La Seconda Guerra Mondiale e la devastazione del territorio.</li> <li>- Slow tourism. The origin of tourism.</li> <li>- Made in Italy, marchi di qualità ISO 900. HACCP</li> <li>- I principali riconoscimenti di qualità per i prodotti enogastronomici delle Regioni italiane: il concetto di terroir.</li> <li>- I prodotti tipici: i marchi e lo sviluppo del territorio.</li> <li>- Le slow tourisme.</li> </ul>
<p>Alimentazione Enogastronomia Lab. Accoglienza Turistica D.T.A. Inglese Italiano - Storia</p> <p>Francese</p>	<p style="text-align: center;"><b>“Le nuove tendenze della cultura dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera tra tradizione e innovazione”</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Novel food.</li> <li>- La sostenibilità; cucina regionale.</li> <li>- L’Italia: un paese ad alta vocazione turistica.</li> <li>- Web marketing e nuove tecniche di comunicazione.</li> <li>- Promoting tourism.</li> <li>- “La pioggia nel pineto”: la “villeggiatura” intesa come momento per ritemperarsi.</li> <li>- Le tourisme et la concurrence d’internet.</li> </ul>

## **6. Le Metodologie e gli Strumenti didattici**

Le metodologie didattiche hanno mirato non ad eliminare ma a ridurre al minimo i metodi tradizionali, come la lezione frontale, l'apprendimento e la ripetizione di nozioni o regole memorizzate, la successione di spiegazione- studio- interrogazione mentre sono state privilegiate quelle basate sulla valorizzazione dei punti di forza di ciascun corsista, sull'uso di mediatori didattici diversificati (mappe, schemi, immagini), sullo sviluppo di un'autentica motivazione ad apprendere.

### **6.1 Metodologie**

- Lezione frontale, dialogata, cooperativa
- Attività laboratoriale
- Apprendimento cooperativo
- Stage aziendale (PCTO)
- Scrittura creativa (Concorsi di prosa e/o poesia, ...)
- Flipped Classroom
- Immagini, mappe, schemi, sintesi, formulari
- Lezioni erogate in modalità sincrona e asincrona
- Utilizzo dell'indirizzo email per la consegna di esercizi
- Brain- storming
- Learning by doing
- Metodo induttivo e deduttivo
- Lavori di gruppo, esercitazioni individuali
- Apprendimento tramite tecnologie
- Didattica breve
- Interviste
- Analisi dei casi
- Mappe concettuali realizzate tramite software specifici

### **6.2 Strumenti**

- Libri di testo, manuali, dizionari, riviste
- Appunti delle lezioni, dispense
- LIM
- Videoproiettore
- Personal computer
- Laboratori
- Materiale multimediale e interattivo
- Sussidi audiovisivi
- Dizionario monolingue
- Libri Erickson (disabilità)
- E-book

## 7. Metodi di valutazione e strumenti di verifica

Le verifiche degli apprendimenti di tutti i corsisti sono state finalizzate a quantificare le conoscenze acquisite, a registrare i progressi compiuti, a far conoscere al corsista i risultati raggiunti. Le verifiche, diversificate per tipologia, hanno previsto: prove orali (interrogazioni e sondaggi), stesura di testi scritti (relazioni, articoli di giornali, saggi brevi, analisi di testi letterari), prove strutturate e semi-strutturate (test, questionari, trattazione sintetica di argomenti dati, quesiti a risposta aperta e chiusa), soluzione di problemi, prove pratiche (di laboratorio, di progetto), prove integrate (comprendenti più discipline che trattano lo stesso argomento), prove multidisciplinari.

### STRUMENTI DI VERIFICA UTILIZZATI NELLE DISCIPLINE

Modalità	ITA	STO	S.C.A.	ING	FRA	DTA	TEC. COM.	MAT	LAB. ACC.	LAB. ENO.	LAB. S.eV.	REL.
Interrogazioni	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Compiti individuali	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Discussione guidata	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Analisi testo	X											
Sviluppo modulare di un argomento		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Tema	X			X	X							
Relazione	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X	
Saggio breve/articolo di giornale	X											
Prove strutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Prove semistrutturate	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Trattamento sintetico	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Prove pratiche			X						X	X	X	

## 8. LA VALUTAZIONE

La valutazione del processo formativo risponde alla finalità di far conoscere al corsista, in ogni momento, la sua posizione nei confronti delle mete prefissate e al Consiglio di classe, l'efficacia delle strategie adottate per adeguare metodi e contenuti di insegnamento. Essa è la parte centrale per seguire il processo di verifica di apprendimento compiuto dal corsista sul piano formativo e per migliorare l'efficacia degli interventi didattico-educativi. Il corsista ha diritto di conoscere i risultati delle prove di verifica nonché i criteri di valutazione adottati nelle singole prove. Ogni valutazione ha tenuto conto in ogni caso di vari criteri. Si è potuto pertanto misurare: se i risultati attesi sono stati conseguiti in pieno, parzialmente o in minima parte; la validità della prestazione del corsista in confronto ai risultati dei compagni; quanto la prestazione del corsista si è avvicinata agli obiettivi; la capacità di applicare le conoscenze in contesti diversi, il progresso del corsista rispetto alle condizioni di partenza, alle condizioni psicologiche, alla situazione socio-economica di provenienza, alle caratteristiche culturali dell'ambiente in cui vive e agli stimoli che ne riceve; la presenza di "pensiero creativo".

Collegialmente condivisa, si è articolata in tre momenti salienti:

Valutazione iniziale	Prove d'ingresso oggettivamente presentate per verificare le conoscenze o contenuti acquisiti e le competenze
Valutazione formativa o in itinere	Prove di verifica sul percorso educativo-formativo seguito, al fine di correggerlo eventualmente con interventi compensativi (feedback, pause didattiche)
Valutazione finale o sommativa	Per certificare il grado di conoscenze, di competenze e di capacità acquisite

Per verificare

Conoscenze	L'insieme dei contenuti per lo svolgimento di determinate operazioni
Competenze	Saper fare – l'insieme di abilità concorrenti alla soluzione di una situazione problematica

## 8.1 Crediti scolastici e formativi: i criteri

Categoria	Modalità	Tipologia
<b>Credito scolastico curricolare</b>	Acquisito nell'ambito dell'ordinario corso di studio	<ul style="list-style-type: none"><li>• frequenza</li><li>• partecipazione e interesse al lavoro scolastico</li><li>• approfondimento disciplinare autonomo e/o guidato</li><li>• omogeneità dell'impegno</li></ul>

Il credito scolastico è un punteggio che i docenti della scuola secondaria assegnano nello scrutinio finale degli ultimi tre anni.

Il voto finale del percorso di scuola secondaria di secondo grado (100/100), pertanto, è il risultato della somma del credito scolastico e dei voti ottenuti nelle prove d'esame (due prove scritte a carattere nazionale e un colloquio):

- prima prova (massimo 20 punti);
- seconda prova (massimo 20 punti);
- colloquio (massimo 20 punti);
- credito scolastico (massimo 40 punti).

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale.

Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017:

TABELLA  
Attribuzione 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

**Il credito scolastico**, nell'ambito del corso serale, sarà attribuito tenendo conto delle tabelle di conversione previste dalla normativa vigente O.M. N. 54 del 26/03/2026 e, in particolare, considerando l'articolo 11 comma 5, specifico per i candidati dei percorsi di istruzione per gli adulti: "Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, 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. In particolare, per quanto riguarda 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 dell'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, 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."

Ad integrazione di quanto suddetto, si considera, inoltre, la nota Ministeriale n. 985 del 14/05/2025, avente per oggetto: Esame di Stato conclusivo nei percorsi di istruzione degli adulti di primo livello, primo periodo didattico – e percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, Terzo Periodo didattico. Chiarimenti per l'a. S. 2024/2025.

Essa stabilisce che le disposizioni introdotte dalla legge n. 150/2024 in materia di valutazione del comportamento degli studenti della scuola secondaria di secondo grado, trovino piena applicazione anche nell'ambito dell'ordinamento dell'istruzione degli adulti. In sede di scrutinio finale saranno considerati di fondamentale importanza elementi quali:

- la regolarità nella frequenza alle lezioni
- la partecipazione alle attività didattiche, curricolari ed extracurricolari
- il rispetto degli orari
- la qualità della partecipazione
- la frequenza e l'impegno nelle attività di formazione scuola-lavoro (se frequentati)

## **8.2 Criteri di attribuzione del punteggio superiore nell'ambito della fascia individuata dalla media dei voti**

Al corsista verrà attribuito il punteggio superiore nell'ambito della fascia di credito individuata dalla media dei voti, se il Consiglio di Classe, in sede di scrutinio finale, gli riconosce i seguenti indicatori:

- media dei voti superiore allo 0,50 (media > 6,50-7,50-8,50-9,50);
- media dei voti con decimale pari o inferiore a 50 (media = / < 6,50-7,50-8,50-9,50) solo in presenza dei seguenti indicatori:
- Per frequenza assidua;
- Per interesse, impegno e partecipazione;
- Per attività complementari organizzate dalla scuola;
- Per attività formative extrascolastiche documentate;
- Per le valutazioni positive relative all'Alternanza Scuola Lavoro, stage e tirocini aziendali.

## **9. Progetti ed altre Attività Extracurricolari (2024/2025-2025/2026)**

Molti corsisti del Terzo periodo hanno preso parte, con entusiasmo e partecipazione, a diversi eventi proposti loro, particolare successo hanno ottenuto quelli organizzati dall'associazione "Libera" e dall'IPSEOA, presidio scolastico di Libera dedicato ad Angelo Mario Biscardi.

- Evento "La partita della memoria" II edizione, in ricordo di Angelo Mario Biscardi "Assessore al bene e al giusto". (03 ottobre 2024)
- Incontro formativo e di orientamento (UDA 3) "Conoscere se stessi": "Io donna come te" - Riflessioni sulla giornata del 25 novembre, con il patrocinio di LIBERA (20/11/2024).
- Partecipazione a video girato in occasione della giornata internazionale contro la violenza sulle donne. (25/11/2024).
- Evento all'insegna della convivialità, del cibo come identità culturale ed aggregazione sociale "L'apericena che nutre l'anima", "Il linguaggio del cibo... un codice carico di valori aggiunti" (04/12/2024).
- Incontro- dibattito organizzato da Libera, Rocca dei Rettori, Benevento: "I beni confiscati alle mafie: un'opportunità da cogliere, una storia da costruire insieme." (12/12/2024).

- Riflessione sulle Shoah: consultazione di giornali originali del 1938, lettura di alcuni articoli sulle leggi razziali. (27/01/2025)
- Incontro Formativo e di Orientamento (UDA 3) “Conoscere se stessi”, seminario “Prenditi cura di te”. (10 marzo 2024).
- Partecipazione all’evento organizzato da Libera Benevento, teatro comunale Castelvenere in occasione della Giornata della Memoria e dell’impegno: “Il vento della memoria semina giustizia”. (21/03/2025).
- Partecipazione Premio “Cinque stelle d’oro per la cucina”. (24-25 marzo 2025)
- Orientamento Formativo, (UDA 4: conoscere il territorio): Uscita guidata centro storico Benevento. (09 aprile 2025)
- Partecipazione al corso relativo all’Orientamento Formativo, UDA 1 “Lavorare sullo spirito di iniziativa e capacità imprenditoriali”, dal titolo “Sannio wines Academy” (marzo-aprile 2025)
- Partecipazione al corso di cittadinanza attiva organizzato dal Centro Studi Sociali Bachelet: “Il rispetto della Costituzione”. La storia e lo sviluppo dei valori costituzionali attraverso alcune delle canzoni più suggestive del repertorio cantautorale italiano (Art. 1 – 2 - 3 – 11). (marzo-aprile 2025)
- Partecipazione evento “I fornelli di Max”, incontro con lo chef dei social. (16 aprile 2025)
- Partecipazione al convegno organizzato dal Rotary Club Valle Telesina (Preparazione, allestimento e servizio del buffet di aperitivi offerto dall’istituzione scolastica, presso l’enoteca comunale). (13 maggio 2025)
- Partecipazione all’evento organizzato dall’IPSEOA di Castelvenere (presidio scolastico di Libera) “L’olio del ...bene...” ottobre 2025.
- Preparazione, allestimento e organizzazione dell’evento, all’insegna della convivialità, del cibo come identità culturale ed aggregazione sociale “L’apericena ...che nutre l’anima”. Una serata per incontrare i piatti delle diverse culture del mondo presenti tra i corsisti del serale IPSEOA. (10 dicembre 2025)
- Partecipazione al corso di Cittadinanza Attiva organizzato dal Centro Studi Sociali Bachelet dal titolo “La fraternità universale”. Otto incontri tra novembre e dicembre 2025 (6-15-22-28-29 novembre; 5-12-19 dicembre).
- Visita allo storico Frantoio “Romano” di Ponte, per comprendere i procedimenti che portano all’estrazione dell’olio. Visita al Museo Contadino “LA VITA D’ ‘NA VOTA”, Casalduni. Visita alla Cantina “Terra di Briganti”, c. da Tacceto, Casalduni. (31 marzo 2026)
- Attività di formazione ed orientamento – lezione sul campo: visita al “Grand hotel” di Telesse Terme coordinata dal direttore. I corsisti hanno preso visione dell’applicazione pratica delle modalità di accoglienza, dei servizi di sala e cucina e delle formule turistiche che la struttura offre. (12/05/2026)

## **9.1 Attività Didattiche Consolidate**

- **Educazione alimentare e alla salute**
- **Attività di orientamento**
- **Educazione alla legalità**

## **10. INDICAZIONI RELATIVE ALLE PROVE D'ESAME**

In esecuzione dell'O.M. N. 54 del 26/03/2026 (Esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026) le prove d'esame si sostanziano in una prima prova scritta nazionale di lingua italiana (art. 19), in una seconda prova scritta (ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017) che ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio (...), predisposta, con le modalità di cui all'art. 20, in conformità ai quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018, affinché detta prova sia aderente alle attività didattiche effettivamente svolte nel corso dell'anno scolastico sulle specifiche discipline di indirizzo, e da un colloquio. Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

- prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
- seconda prova in forma scritta: venerdì 19 giugno 2026. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.
- Art. 20 comma 8: "Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; (...)
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia."

Si allegano le griglie di valutazione predisposte dal MIUR e rielaborate dal Consiglio di Classe. **(Allegato n. 4).**

La Seconda prova sarà pluridisciplinare, interessando le discipline caratterizzanti il curriculum, Scienza e cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Laboratorio di Sala (Indirizzo Enogastronomia e Sala e Vendita), Diritto e Tecniche Amministrative, Laboratorio Accoglienza Turistica (Indirizzo Accoglienza Turistica). Agli studenti saranno forniti documenti utili a raccogliere informazioni e stimoli per rispondere ai quesiti proposti.

## **10.1 SIMULAZIONI PROVE D'ESAME**

Al fine di preparare i corsisti per l'Esame di Maturità, è stata effettuata una simulazione di prima e di seconda prova scritta:

- PRIMA PROVA: 06 maggio 2026
- SECONDA PROVA: Accoglienza Turistica- Enogastronomia- Sala e Vendita: 07 maggio 2026
- COLLOQUIO: da effettuare dopo la stesura del presente documento

### **Riferimenti Normativi**

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente n. 54 del 26/03/2026:

- ARTICOLO 11 (Credito scolastico) comma 5: Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, 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. In particolare, per quanto riguarda 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; per quanto riguarda, invece, 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.
- Articolo 17 (Calendario delle prove d'esame) comma 1: Il calendario delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:
  - Prima prova scritta: giovedì 18 giugno 2026, dalle ore 8:30 (durata della prova: sei ore);
  - Seconda prova in forma scritta: venerdì 19 giugno 2026. La durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al d.m. n. 769 del 2018.
- Articolo 20 (Seconda prova scritta) comma 1: La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i 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.

Comma 2: 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 del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 29 gennaio 2026, n. 13.

Comma 8: “Nei percorsi di secondo livello dell’istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d’esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell’offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell’indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d’esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell’utenza.

Articolo 22 (Colloquio) comma 1: Il colloquio è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d’esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all’articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell’articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026 (...).

Comma 2: Il colloquio 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 (...). 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 (...). Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d’istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell’ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. (...) Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, (...)

Comma 8: Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni: a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. b) 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.

**Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719**

### *Allegati*

- ✓ Allegato 1, elenco corsisti
- ✓ Allegato 2, Percorso Formativo (schede informative) relativo alle singole discipline
- ✓ Allegato 3, elenco corsisti con credito
- ✓ Allegato 4, griglie di valutazione prima prova, seconda prova, colloquio orale
- ✓ Allegato 5, tracce simulazioni prima e seconda prova scritta

**Firme dei Componenti del Consiglio di Classe TERZO PERIODO**

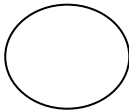
**A.S. 2025/2026**

COGNOME E NOME	DISCIPLINE	Firma
GIAMEI LOREDANA	RELIGIONE	
NORELLI GIUSEPPINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA	
IANDOLO MARIA	LINGUA INGLESE	
URBANO GIUSEPPINA FRANCA	LINGUA FRANCESE	
GIAMATTEI MICHELA	MATEMATICA	
FERRUCCI CARMINE	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
NORELLI GIUSEPPINA	TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE	
FASANARO MASSIMO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
MELILLO VITALE	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
FETTO CONCETTA	LABORATORIO DEI SERVIZI DI RICETTIVITA' ALBERGHIERA	
PASCALE GIOVANNI	LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	

**Pubblicato all'albo dell'Istituto il giorno 14/05/2026**

**Consegnata copia agli studenti della classe Terzo Periodo Serale il giorno 15/05/2026**

**Pubblicazione sul sito: [www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it](http://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it)**

	IL DIRIGENTE SCOLASTICO Prof.ssa Maria Ester Riccitelli
---	--