



Esame di Maturità conclusivo del corso di studi

D.lgs. n. 62/2017
L. n. 164/2025

Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO classe V sez F Anno Scolastico 2025 - 2026

Prot.6837

ENOGASTRONOMIA

☐

ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

☐

SERVIZI DI SALA E VENDITA

☐

ACCOGLIENZA TURISTICA

☒

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

- 1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE**
- 2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO**
 - 2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)
 - 2.2 Risultati di apprendimento-Competenze
- 3. ESAME DI STATO 2025/26**
 - 3.1 Prove di Esame
 - 3.2 PCTO ora FSL (FORMAZIONE SCUOLA LAVORO)
 - 3.3 Educazione Civica

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

- 1. COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE**
- 2. PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA**
 - 2.1 Obiettivi
 - 2.2 Metodologie didattiche
 - 2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento
- 3. VALUTAZIONE**
 - 3.1 Criteri di valutazione
- 4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE**

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M 54/.2026)

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

- 1. AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**
- 2. CREDITI FORMATIVI**
- 3. CURRICULUM DELLO STUDENTE**

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE				
Docente Coordinatore: Prof./ssa Lucia PIGNATELLI				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof. Dario Metrangolo	Italiano e Storia			X
Prof.ssa Francesca MORLEO	Italiano e Storia	X	X	
Prof.ssa Patrizia Rizzo	Inglese			X
Prof.ssa Monica PETRELLI	Inglese		X	
Prof.ssa Severina CARNEVALE	Inglese	X		
Prof./ssa Rosanna CARROZZO	Francese	X	X	X
Prof./ssa Lucia PIGNATELLI Commissario Interno	Diritto e tecniche amministrative	X	X	X
Prof./ssa Lucia Daniela DONADEI Commissario Interno	Accoglienza turistica	X	X	X
Prof.ssa Marilena PEZZUTO	Matematica	X	X	X
Prof.ssa Viola Carriere	Scienza e cultura dell’Alimentazione		X	X
Prof. Pasquale STOPPA	Scienza e cultura dell’Alimentazione	X		

Prof.ssa Paola Lodeserto	Tecniche di Comunicazione			X
Prof.ssa Elisabetta QUARTA	Tecniche di Comunicazione	X	X	
Prof.ssa Maya Guzzo	Arte			X
Prof.ssa Daniela RUCCO	Arte		X	
Prof.ssa Sara Franzel	Arte	X		
Prof. Michele SAPONARO	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Prof.Saverio Perrone	Religione			X
Prof.ssa Francesca FANULI	Religione		X	
Prof. Vito TONDO	Religione	X		

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

A decorrere dal settembre **2010** gli studenti iscritti al primo anno dell'indirizzo a denominazione **SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA FINALITÀ** seguono un piano di studi innovativo per contenuti, ore disciplinari e metodologie così come previsto dalla Riforma dell'istruzione secondaria superiore e in particolare dal **D.P.R. 87/2010** che norma il **Riordino per gli Istituti professionali**.

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

- *l'integrazione dei saperi;*
- *il ricorso ai laboratori come didattica ordinaria per promuovere il saper fare e l'apprendimento induttivo;*
- *la prassi dei tirocini, degli stage e dell'alternanza per promuovere un incontro significativo con la realtà economica;*
- *la strutturazione della didattica per competenze;*
- *la certificazione dei risultati di apprendimento, utile al riconoscimento di quanto acquisito anche in ambito europeo.*

In specie, la **Riforma 2010** colloca **l'Istituto ALBERGHIERO** nel **settore professionale dei servizi**, articolato in quattro indirizzi dei quali **Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera** raccoglie i percorsi di studio già titolati Tecnico dei servizi di ristorazione e Tecnico dei servizi turistici.

A decorrere dall'anno scolastico **2012/2013**, l'IPEOA "S. Pertini" di Brindisi non è sede di qualificazione triennale.

Conformemente alle "Linee di indirizzo per il dimensionamento della rete scolastica e la programmazione dell'offerta formativa" dall'anno scolastico **2016/2017** - in adesione alle finalità e agli obiettivi, ai principi generali e ai criteri programmatici per le istituzioni scolastiche di 2° ciclo- la scuola include l'opzione **"Prodotti dolciari artigianali e industriali"** (articolazione ENOGASTRONOMIA).

Il diploma quinquennale - di esclusiva competenza dell'Istituto - è titolo idoneo alla partecipazione a pubblici concorsi, all'inserimento nel mondo del lavoro e alla prosecuzione degli studi sia in ambito post-secondario, in particolare nella formazione tecnica superiore, I.F.T.S. e I.T.S., che presso qualunque facoltà universitaria.

Con il **decreto legislativo 61 del 13 aprile 2017** gli istituti professionali diventano **scuole territoriali dell'innovazione, aperte e concepite come laboratori di ricerca**, sperimentazione e innovazione didattica.

I percorsi di Istruzione professionale prevedono un **biennio unitario e un triennio finalizzato ad approfondire la formazione dello studente secondo le possibili declinazioni dell'indirizzo specifico**. Gli istituti professionali sono caratterizzati da:

- nuovi indirizzi (in numero di 11) sempre più coerenti con il sistema produttivo che caratterizza il "Made in Italy";
- modello didattico basato sulla personalizzazione dell'offerta formativa, sull'uso diffuso ed intelligente dei laboratori, su un'integrazione piena tra competenze, abilità e conoscenze;
- didattica orientativa finalizzata ad accompagnare e indirizzare le studentesse e gli studenti in tutto il corso di studi;
- valorizzazione dell'autonomia didattica fondata su maggiore flessibilità e materie aggregate per assi culturali;
- articolazione in un biennio unitario, seguito da un triennio finalizzato all'approfondimento della formazione dello studente.

Tra gli 11 indirizzi di Istruzione professionale, connotati da attrattività e rispondenti alle richieste dei territori e del mondo produttivo, è l'**indirizzo vocazionale IPEOA**.

"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"

2.1 Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)

In un rapporto continuo con il mondo del lavoro, l'istruzione professionale punta a diventare un laboratorio permanente di ricerca e di innovazione, motore di sviluppo e di crescita nell'ambito di percorsi connotati da identità culturale, metodologica e organizzativa - riconoscibile dalle studentesse, dagli studenti e dalle loro famiglie - riassunta nel **Profilo educativo, culturale e professionale (P.E.Cu.P)** del diplomato dell'istruzione professionale.

Il P.E.Cu.P. presuppone l'acquisizione di una serie di **Risultati di apprendimento comuni** a tutti i percorsi - declinati in termini di competenze, abilità e conoscenze - aventi l'obiettivo di far acquisire alle studentesse e agli studenti competenze generali, basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

Esso viene integrato da un **Profilo di uscita** per ciascuno degli 11 indirizzi, inteso come standard formativo in uscita dal percorso di studio, caratterizzato da un insieme compiuto e riconoscibile di competenze valide e spendibili nei contesti lavorativi del settore economico-professionale correlato.

In specie, a conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato** consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di "competenze".

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

Il Profilo di uscita dell'indirizzo di studio IPEOA, come descritto, è associato ai codici ATECO e a specifico settore economico-professionale.

Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macro aree di aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici **ATECO** e alle

specifiche caratterizzazioni di **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**.

TITOLO DI STUDIO

DIPLOMA DI ISTITUTO PROFESSIONALE SETTORE SERVIZI INDIRIZZO "SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO:

- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"
- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI "
- ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"
- ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Enogastronomia

Nell'articolazione "**Enogastronomia**" il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

L'opzione "**Prodotti dolciari artigianali e industriali**" afferisce all'articolazione "Enogastronomia". Nell'opzione "Prodotti dolciari artigianali e industriali" il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici dolciari e da forno; ha competenze specifiche sugli impianti, sui processi industriali di produzione, e sul controllo di qualità del prodotto alimentare.

Servizi di sala e di vendita

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.

Accoglienza turistica

Nell'articolazione "**Accoglienza turistica**", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER)
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti
- redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento

Competenze di indirizzo “ACCOGLIENZA TURISTICA”

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
- 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.
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
 - utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e 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 servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed 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.

Nell’articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

3.ESAME DI MATURITA’ 2025/26

L’Esame di Stato conclusivo dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado, denominato “esame di maturità” dal 2025/26, è volto a verificare i livelli di apprendimento conseguiti da ciascun candidato in relazione alle conoscenze, alle abilità e alle competenze specifiche di ogni indirizzo di studio; valutare il grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità; orientare e sostenere scelte consapevoli in ordine al proseguimento degli studi a livello terziario ovvero all’inserimento nel mondo del lavoro e delle professioni.

STRUTTURA

L'ordinanza ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026 definisce l'organizzazione e le modalità di svolgimento dell'esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026.

Le prove d'esame di cui all'articolo 17 del Dlgs 62/2017 consistono in **due prove scritte** e da **un colloquio**, che ha la finalità di **accertare il conseguimento del profilo culturale, educativo e professionale** dello studente.

L'Esame di Maturità è come di seguito strutturato:

- **Prima prova scritta:** tema di italiano con sette tracce tra cui scegliere, suddivise in tre tipologie: analisi del testo, testo argomentativo e tema di attualità.
- **Seconda prova scritta** basata sui nuclei fondamentali di indirizzo di cui all'Allegato G DM 15/06/2022 (valorizzazione del territorio, sicurezza alimentare, qualità dei servizi, sostenibilità, innovazione tecnologica, e personalizzazione dell'ospitalità).
- **Colloquio orale** (art. 22 OM n. 54/2026) sulle **quattro discipline** individuate con il DM n. 13 del 29 gennaio 2026 e i **contenuti di cui al presente documento** che include anche l'esperienza dei PCTO ora FSL e, per chi ha ottenuto 6 in condotta, la discussione dell'elaborato sulla cittadinanza attiva.

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

- Non ammissione all'esame: gli studenti con un voto di condotta inferiore a 6/10 non saranno ammessi all'esame di Maturità.
- Elaborato aggiuntivo: coloro che otterranno un 6 in condotta dovranno presentare un elaborato di cittadinanza attiva e solidale, assegnato dal Consiglio di Classe, da discutere durante il colloquio orale. (Art. 3 OM 54/2026 ... c. 1.a.iv). La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal CdC nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.

Requisiti di ammissione

- Partecipazione alle prove INVALSI
- Completamento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)

- Frequenza scolastica (almeno tre quarti del monte ore annuale).

3.1 Le prove d'esame

Prima prova scritta

La prima prova scritta di Italiano è predisposta su base nazionale. Alle candidate e ai candidati saranno proposte sette tracce di tre diverse tipologie:

1. analisi e interpretazione del testo letterario;
2. analisi e produzione di un testo argomentativo;
- 3 riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità.

Valgono come quadri di riferimento gli allegati al d.m. n.1095 del 2019.

Il punteggio in sede di esame è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegata Tabella 1 della OM.

Seconda prova scritta

La seconda prova scritta è unica ed uguale sia per le classi Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Cucina che per quelle Laboratorio di Servizi enogastronomici - Settore Sala e Vendita.

Restituite per l'anno scolastico 2025/2026 per il nostro indirizzo di studi, articolazioni e opzione le seguenti discipline:

Materie seconda prova Scritta + Colloquio

Articolazione Enogastronomia

Il Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni - 1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina affidate ai Commissari Interni)

Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Il Prova Scritta - Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari; 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Pasticceria affidate ai Commissari Interni)

Articolazione Servizi di Sala e di vendita

Il Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Scienza e cultura dell'alimentazione, analisi e controlli microbiologici dei prodotti alimentari; 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Sala E Vendita affidate ai Commissari Interni)

Accoglienza turistica

II Prova Scritta - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni – 1. Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva; 2. Laboratorio di Servizi di Accoglienza Turistica affidate ai Commissari Interni).

La seconda prova scritta (art. 20 OM 54) richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle **competenze professionali** cui sono correlati i **nuclei tematici fondamentali**.

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

TIPOLOGIA B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

TIPOLOGIA C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La traccia sarà predisposta in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti/percorsi formativi che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame è chiamata a declinare le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, **con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.**

La durata della seconda prova scritta, fissata dal MIM, è di 6 ore .

Nuclei tematici M.I.M

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

3. ARTICOLAZIONE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL COLLOQUIO (art. 22 OM 54)

Il colloquio si svolgerà secondo indicatori e descrittori di cui alla Griglia MIM.

In specie a livello procedurale *Il colloquio ha inizio con una **breve riflessione** del candidato **sul proprio percorso scolastico e personale**, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum delle studentesse e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle **quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale.***

Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una **breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato (...).** 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 cit OM.54 del 26/03/2026.

La commissione può assegnare un **massimo di 20 punti per la prova**. L'obiettivo del colloquio orale è accertare il **conseguimento del PECUP**

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di **venti punti**, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3- 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 – 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	

Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

L'Ordinanza contiene particolari disposizioni dedicate alle alunne e agli alunni con disabilità, con Disturbi Specifici dell'Apprendimento e con altri Bisogni Educativi Speciali, prestando massima attenzione al tema dell'inclusione. (artt. 24 e 25 OM n. 54).

“Il CdC stabilisce la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, in coerenza con quanto previsto all'interno del piano educativo individualizzato (PEI).

Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal CdC relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste. Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'anno scolastico. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, e della Relazione allegata in busta separata, acquisito il parere della commissione/classe.

Per gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della L.8.10.2010, n. 170, sono ammessi a sostenere l'EM secondo quanto disposto dall'art. 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP)

La commissione/classe, sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal CdC, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.”

Si rinvia per maggiori dettagli alla Relazione allegata.

CANDIDATI ESTERNI

L'Ordinanza sul secondo ciclo fa riferimento alle regole per i candidati esterni (Art. 4-5), che svolgeranno la **prova preliminare** per poter accedere all'Esame.

3.2 **FSL (già PCTO) -FORMAZIONE SCUOLA LAVORO**

La progettazione, flessibile e personalizzata come da linee MIM, contempla:

1. la dimensione curriculare;
2. la dimensione esperienziale;
3. la dimensione orientativa

Assi di intervento PTOF sono: (selezionare)

LABORATORIALITA' INCLUSIVA

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) : MODELLO ORGANIZZATIVO CURRICULARE

(selezionare):

•**Mission Turismo – Accoglienza e Servizi Viaggio**

•**Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria**

•**Servizio “ad arte” e tendenze social: bar, banqueting & catering**

L'INTERFUNZIONALITÀ DIPARTIMENTALE “ON BOARD”: COMPORTAMENTO ORGANIZZATIVO E APPROCCIO INTERCULTURALE AL LAVORO SU NAVE CROCIERA

STAGE PCTO PON

AdP for Education - GLI STUDENTI PUGLIESI E IL MONDO AEROPORTUALE

CUOCO DI BORDO

PCTO (FSL) SOLIDALE

PCTO ONU

PCTO (FSL) MARINA MILITARE

PCTO MULTICULTURALE CPIA -IPEOA BR SEDE ASSOCIATA DI CAROVIGNO

Per la classe V^a sez. F le **attività PCTO** che si confermano oggetto del colloquio sono riportate nel seguente prospetto sintetico

ANAGRAFICA DEL PCTO 2023/26
Articolazione ACCOGLIENZA TURISTICA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work (DDI) IFS (Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro	TITOLO	MONTE ORE
2023/24	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Hospitality CCO IPEOA BR	
2024/25	Project work	Turismo Esperienziale Passeggiate patrimoniali Brindisi Tour PCTO PON ALL'ESTERO (aggiungere)	120
	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Hospitality CCO IPEOA BR	
2025/26	Project work	Virtual I Tourism PCTO PON ALL'ESTERO	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa	

Competenze FSL

I percorsi FSL (ex PCTO) IPEOA BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovative ai sensi della Raccomandazione U.E 2018:

competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
competenza in materia di cittadinanza;
competenza imprenditoriale;
competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Le "Competenze" indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale

Per la valutazione delle competenze si assume il Modello EQF: 8 livelli di competenze

- 1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato
- 2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia
- 3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi
- 4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio

- 5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri
- 6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi
- 7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi
- 8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

I temi e le attività di Educazione civica sono oggetto di specifica trattazione in modalità interdisciplinare a partire dai contenuti e obiettivi di apprendimento qui di seguito esplicitati.

QUINTO ANNO
UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
ABILITA' essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche
UDA SECONDO QUADRIMESTRE “La Costituzione al centro dell'Europa” Totale ore 14

COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre: Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
ABILITA' Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

COMPETENZE EUROPEE

1. Competenza alfabetica funzionale
2. Competenza multilinguistica
3. Competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria
4. Competenza digitale
5. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
6. Competenza in materia di cittadinanza
7. Competenza imprenditoriale
8. Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

La classe è composta da 18 alunni (dei quali due alunne non frequentanti) , due alunne con Pdp: (art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001.

Nel corso del triennio, la classe ha evidenziato un significativo percorso di crescita sia sul piano didattico sia su quello relazionale. All'inizio del terzo anno, il gruppo classe si presentava piuttosto eterogeneo, non solo per livelli di preparazione e capacità, ma anche per caratteristiche personali, inclinazioni e metodi di studio. Tale situazione era in parte riconducibile alla provenienza degli studenti da diverse classi

seconde, fattore che aveva inizialmente determinato la formazione di sottogruppi e una limitata coesione interna.

Nel corso del quarto e quinto anno il gruppo classe è divenuto più coeso sviluppando relazioni più equilibrate e collaborative. Gli studenti hanno acquisito una maggiore consapevolezza del proprio percorso scolastico e, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio più efficace e autonomo.

All'interno della classe si distinguono due studenti particolarmente motivati e costantemente interessati alle attività didattiche, che rappresentano un punto di riferimento positivo per l'intero gruppo. Accanto a loro, altri alunni si segnalano per la disponibilità a supportare i compagni in difficoltà, contribuendo a creare un clima di collaborazione e aiuto reciproco.

Per quanto concerne il profitto, il livello medio della classe si attesta su risultati complessivamente quasi sufficienti; si registrano esiti distinti per alcuni studenti, mentre, come detto prima, si distinguono due alunni con risultati ottimi ed eccellenti.

Dal punto di vista disciplinare, la classe non ha presentato problematiche rilevanti, mantenendo nel complesso un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche.

A partire dall'inizio del mese di maggio, si segnala la frequenza di un'alunna in modalità di Didattica Digitale Integrata (DDI) - (documentazione allegata al presente documento)

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

- **formazione umana, sociale e culturale** della personalità da esprimersi attraverso un comportamento che rifiuti pregiudizi, dimostri impegno in attività sociali, rispetto dell'ambiente scolastico umano e materiale, responsabilità degli impegni assunti in campo scolastico e non;
- **qualificazione vocazionale** riferita a capacità, conoscenze, esperienze richieste dal profilo professionale.

Indicatori e descrittori di livello sono riferiti a capacità, conoscenze e competenze di asse disciplinare con inferenze inter/pluridisciplinari:

CAPACITA'	
a) linguistico - espressive	Livello medio raggiunto ☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) logico - interpretative	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) operativo-motorie	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☐ discreto ☒ buono ☐ ottimo
d) relazionali	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

CONOSCENZE	
a) Conoscenza degli aspetti teorici fondamentali di ogni singola disciplina	Livello medio - raggiunto ☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Conoscenza della terminologia, delle convenzioni, dei criteri e dei metodi di ogni disciplina	☐ insufficiente ☒ sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

COMPETENZE	
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare	Livello medio raggiunto ☐ insufficiente ☒ sufficiente

tipologie diversificate di testi	☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
b) Saper utilizzare in modo funzionale materiali e strumenti per l'attività di studio e lavoro	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
c) Saper affrontare problemi e ipotizzare soluzioni nei vari ambiti	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
d) Saper collegare logicamente le conoscenze	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo
e) Essere in grado di utilizzare gli strumenti comunicativi, verbali e non, più adeguati	☐ insufficiente ☐ sufficiente ☒ discreto ☐ buono ☐ ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva IPEOA BR includono insegnamento/apprendimento cooperativo, laboratoriale di ricerca-azione e si intendono integrate a dispositivi DDI nella autentica accezione di *Didattica digitale integrata (DDI)* come “*metodologia innovativa di insegnamento-apprendimento, rivolta a tutti gli studenti della scuola secondaria di II grado, come modalità didattica complementare che integra o, in condizioni di emergenza, sostituisce, la tradizionale esperienza di scuola in presenza con l’ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie*”.

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test a scelta multipla	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	X	X					
Storia	X						
Inglese	X	X					
Francese	X	X					
Diritto e tecniche amministrative	X	X					
Matematica	X	X					
Lab. di Accoglienza turistica	X	X		X			
Scienze e cultura dell'alimentazione	X	X					
Tecniche di comunicazione	X	X					
Arte e territorio	X	X					
Scienze motorie	X	X		X			
Religione	X						
Educazione civica	X	X					

3.VALUTAZIONE

La valutazione secondo indicatori di **profitto** e **partecipazione** si fonda sulla più ampia comprensione di variabili personali ed extrascolastiche di ciascuno studente in periodo di persistente emergenza sanitaria e prudenziale ritorno alla normalità, educativa e sociale; sulle misure di accompagnamento di sistema di democratico accesso all'offerta formativa

La **valutazione IPEOA Br** si intende realizzata secondo i criteri:

- **formativo**, volto ad accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici, controllando con verifiche "in itinere" la validità del metodo di lavoro;
- **sommativo**, allo scopo di valutare gli studenti in rapporto al raggiungimento degli obiettivi e l'acquisizione dei contenuti.

Le **prove di verifica**, di tipologia varia, hanno incluso:

colloqui, produzione di testi orali e scritti, di schemi riepilogativi, esercitazioni

scritte, interrogazioni, relazioni, risoluzione di problemi e dialoghi guidati.

La **valutazione del processo di apprendimento** degli allievi è fondata su:

- esame dei progressi compiuti dall'allievo rispetto alla situazione iniziale e al conseguimento degli obiettivi fissati;
- impegno;
- grado di attenzione e partecipazione;
- comportamento;
- conoscenza- assimilazione dei contenuti disciplinari,
- capacità di rielaborazione personale,
- capacità di collegamento tra vari argomenti.
- percorso personale
- iniziativa personale e autonomia nel processo di apprendimento - verifica

3.1 Criteri di valutazione

La valutazione risulta incentrata su **unità di apprendimento** articolate in contenuti, abilità e finalizzate allo sviluppo delle competenze di base programmate secondo schema programmatico disciplinare ed in coerenza con il **PTOF** di Istituto incentrato su:

- **personalizzazione/inclusività dell'offerta formativa** di cui al PAI, PDP, PEI con attenzione dedicata ai bisogni educativi di ciascun studente/studentessa e considerazione delle criticità di risposta anche alle sollecitazioni DDI riferite a variabili familiari ed extrascolastiche;
- **didattica per competenze** riferite all'asse disciplinare di riferimento nel concorso trasversale all'acquisizione di *competenza alfabetica funzionale, multilinguistica, matematica e in scienze, tecnologie, digitale, personale, sociale e dell'imparare a imparare, in materia di cittadinanza, imprenditoriale, in materia di consapevolezza ed espressione culturali*;
- **metodologia attiva su segmenti/unità significative di apprendimento** finalizzate allo sviluppo delle competenze e ai traguardi educativi;
- **flessibilità di valutazione** nella **dimensione formativa** con considerazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

Per la valutazione sommativa e formativa valgono - con gli adeguamenti di cui alla **modulazione didattica e formativa IPEOA BR** - i criteri - riferiti alle aree delle conoscenze, competenze, capacità - adottati e deliberati dal Collegio Docenti e dal Consiglio di classe:

VOTO IN DECIMI	CONOSCENZE	COMPETENZE	CAPACITA'
1-2	Nessuna	Nessuna	Nessuna
3	Frammentarie e gravemente lacunose.	Non sa applicare le conoscenze	Non ha elementi per organizzare le conoscenze.
4	Lacunose e parziali.	Non è in grado di riconoscere né di applicare/costruire modelli. Se guidato applica le conoscenze minime ma commette errori. Si esprime in modo scorretto e improprio.	Non sa organizzare le conoscenze.
5	Limitate e superficiali.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire modelli solo se guidato. Applica le conoscenze pur commettendo errori. Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	Sa organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.
6	Conosce i nuclei tematici fondamentali ma in modo non approfondito.	E' in grado di riconoscere e applicare/costruire semplici modelli pur con qualche imprecisione. Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Sa documentare in modo elementare e si esprime in modo semplice e sostanzialmente corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali se opportunamente guidato.
7	Complete ma non approfondite.	Sa applicare/costruire semplici modelli con relativa autonomia. Applica le conoscenze con lievi imprecisioni. Sa documentare e si esprime in modo corretto.	Sa organizzare le conoscenze fondamentali pur con qualche imprecisione.
8	Complete e approfondite solo parzialmente in modo autonomo.	Sa applicare/costruire modelli in modo autonomo. Applica in modo corretto le conoscenze. Sa documentare e si esprime con linguaggio corretto e appropriato.	Elabora in modo corretto le informazioni.
9-10	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi.	Sa applicare/costruire modelli complessi e articolati in modo autonomo. Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo. Sa documentare in modo personale e rigoroso. Si esprime in modo fluido utilizzando con consapevolezza i linguaggi settoriali.	Rielabora in modo corretto, completo ed autonomo e sa effettuare valutazioni personali.

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

Nel processo di inclusione educativa IPEOA BR, per gli allievi **DSA e BES** l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice

ecc.) è risultato adatto a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato anche a distanza.

In osservanza alle direttive MIM Il docente di sostegno ha mantenuto l'interazione con l'allieva/o e tra l'allieva/o e gli altri docenti curricolari.

Quanto ai docenti curricolari, in osserva alla circolare MIM risultano osservati i principi di relazione e cura educativa cit.: *“Resta inteso che ciascun alunno con disabilità, nel sistema educativo di istruzione e formazione italiano, è oggetto di cura educativa da parte di tutti i docenti e di tutta la comunità scolastica. E' dunque richiesta una particolare attenzione per garantire a ciascuno pari opportunità di accesso a ogni attività didattica.”*

I docenti curricolari, hanno garantito agli allievi con disabilità la fruizione delle attività svolte per il resto degli alunni, raccordandosi sempre con il docente di sostegno e calibrando le predette attività all'alunno in questione. In allegato, in una relazione di personalizzazione dell'offerta formativa in fase di valutazione di esame, restituito il quadro sinottico di n. allievi e tipologia prova (curriculare /differenziata/equipollente) con specificazione riguardo ai bisogni di sostegno e/o assistenza durante il colloquio d'esame:

Studenti con disabilità (Non devono essere inseriti i nomi e/o iniziali)	Prova d'esame curricolare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001)	Prova d'esame differenziata (di cui all'art.15 c.4 O.M n. 90/2001)	Prova d'esame equipollente (di cui all'art. 6 c.1 DPR 323/98)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
3	n.3	n.	n.	n. 1	n.

Per ulteriori dettagli si allegano n 3 buste chiuse contenenti le documentazioni relative agli studenti da esaminare.

In riferimento al n.1 di studentesse e studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e n.1 con Bisogni Educativi Speciali (BES) si specifica che svolgeranno la prova d'esame in riferimento ai Piani Didattici Personalizzati.

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi della Normativa di riferimento: L. 425/97; art. 11 DPR 323/98; D.P.R 122/09; d.lgs. n.62/2017 e O.M. annuale per lo svolgimento degli Esami di Stato, il **credito scolastico** viene attribuito nel triennio e concorre a determinare la votazione complessiva dell'esame di Stato. Il credito scolastico:

1. deve essere attribuito a tutti gli studenti ammessi a frequentare la classe successiva;

2. è attribuito in relazione alla media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale;
3. è individuato nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nelle tabelle ministeriali; 4. va espresso in numero intero e deve tenere in considerazione, oltre la media dei voti, anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo e alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi.

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITA' DI AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

LABORATORIALITA' COMPETENZE DIGITALI STEM - AZIONI POC PON
LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE PER LO SVILUPPO DI COMPETENZE CHIAVE
PERCORSI DI POTENZIAMENTO E CERTIFICAZIONE LINGUISTICA
COMPETENZE MULTILINGUISTICHE ETWINNING - ERASMUS PLUS
PROGETTO CINEMA IN LINGUA: "MORE AND MORE ENGLISH/ DE PLUS EN PLUS FRANCAIS
FOOD TECH LAB - LABORATORIO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI
POLO SPERIMENTALE DI POTENZIAMENTO LABORATORIALE COCURRENTE
LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITÀ
PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE-
AFFETTIVAMENTE ASL
SPORTELLI AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE
SPORTELLI PSICOLOGICI
PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA E FESTIVAL DELLA CULTURA PARALIMPICA- FESTA DELLO SPORT
PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI " IN ARTE" : DANZA, TEATRO , POESIA

LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR
IL TRENO DELLA MEMORIA
CORSO CONTRO LA FAME
COOP PER LA SCUOLA

PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE GUIDATE
LINEA GREEN BEAUTY IPEOA BR: APPROCCIO SCIENTIFICO SPERIMENTALE DI CHIMICA (PRIORITA' PDM)

EDUCAZIONE ALLE LEGALITA' : INCONTRI CON LE FORZE DELL'ORDINE - ARMA DEI CARABINIERI -POLIZIA DI STATO - GUARDIA DI FINANZA

TIROCINIO INTERNO

C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ IPEOA BR

PASSEGGIATE PATRIMONIALI - PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE VOCAZIONALE E SOSTENIBILE AL TERRITORIO

CORSI-CONCORSO

PROGETTO TEATRALE " PERFECT ILLUSION" AlphaZTL della COMPAGNIA d'ARTE DINAMICA SU TEMATICHE SOCIALI

PROGETTO ICARO - CAMPAGNA SULLA SICUREZZA STRADALE

LAB SPERIMENTALE DI LETTURA / SCRITTURA A TEMA : BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA

GAME UPI -PROGETTO GAME OPEN IONIO ADRIATIC

LABORATORIO DI ESPRESSIVITA' CREATIVA : LAB SEMISERIO DI TEATRO

"LE INTERVISTE IMMAGINARIE O IMPOSSIBILI" IN LETTERATURA

PROGETTO STUDENTE ATLETA DI ALTO LIVELLO

SINFONIA DI SAPORI LETTERARI

PERTINI NEWS: GIORNALE DIGITALE DI ISTITUTO

PERTINI CAREER DAY

CAMPUS SCUOLA IPEOA BR (FSE+)-Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità

"LA SCELTA DI TALENTO VOCAZIONALE"- MODULI DI ORIENTAMENTO POC PON

Altro (integrare in base alla specificità della classe)

2. CREDITI FORMATIVI

Laddove il credito scolastico può arrivare fino a un massimo di 40 punti complessivi (max 12 punti per il terzo anno; max 13 punti per il quarto anno; max 15 punti per il quinto anno ex verbali consiglio di classe scrutinio finale di ciascun anno scolastico secondo allegato A del decreto legislativo 62/2017 con punteggio più alto nella fascia corrispondente alla sua media voti in caso di almeno 9 in comportamento, per l'assegnazione del credito formativo si fa riferimento al Decreto Ministeriale 24/02/2000 n.49 con puntuale documentazione di supporto per ciascun candidato/a.

I criteri di valutazione individuati dal Consiglio di classe per l'assegnazione del credito formativo sono riferiti alle seguenti attività:

- ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA
- ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR
- PERCORSI PNRR e MIM e AMPLIAMENTO O.F. (specificare)

- ESPERIENZE PROFESSIONALIZZANTI NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online e in presenza)
- PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE
- VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE
- MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/ PROVINCIALE/REGIONALE
- PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI
- INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE
- PERCORSI DI CERTIFICAZIONE (LINGUISTICA/DIGITALE)

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

Ai sensi del decreto legislativo 62/2017, attuativo della legge 107/2015, il curriculum dello studente riporta le discipline ricomprese nel piano degli studi con l'indicazione del monte ore complessivo destinato a ciascuna di esse ed include le competenze con particolare riferimento alle "attività professionali, culturali, artistiche e di pratiche musicali, sportive e di volontariato, svolte in ambito extra scolastico nonché le attività di alternanza scuola-lavoro ed altre eventuali certificazioni conseguite, anche ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro". (art. 21, comma 2, D.lgs. 13 aprile 2017, n. 62)

Il curriculum dello studente, compilato dagli studenti IPEOA BR, sulla piattaforma UNICA, si articola in: Percorso di studi; Sviluppo competenze, Capolavoro e Autovalutazione.

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Schede disciplinari discipline oggetto di esame allegate al presente documento.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
2. Programmi disciplinari svolti;
3. Fascicoli personali degli studenti/esse
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Maturità)
5. Verbali consigli di classe e scrutini;
6. Simulazioni esami
7. Elaborati aggiuntivi per il voto in condotta (solo nel caso di criticità; v. Valutazione del comportamento)

APPENDICE NORMATIVA

Ordinanza 54 del 26 marzo 2026 su Organizzazione e modalità di svolgimento dell'esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026

DM n. 13 del 29 gennaio 2026 su Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e scelta delle discipline affidate ai commissari esterni delle commissioni d'esame

PCTO Decreto 226 del 12 novembre 2024 su Criteri per il riconoscimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e delle attività assimilabili per i candidati interni ed esterni ai fini dell'ammissione agli esami di Stato per il secondo ciclo di istruzione.

Il presente documento si intende elaborato in osservanza al principio ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali – Dipartimento libertà pubbliche e sanità, nota al MIUR PROTOCOLLO.U.0010719.21-03-201 diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell'ambito del c.d. "documento del 15 maggio" ai sensi dell'art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative. Tanto nel pieno rispetto dei diritti e delle libertà fondamentali, nonché della dignità degli studenti, anche con particolare riferimento alla riservatezza, all'identità personale e al diritto alla protezione dei dati personali.

Brindisi, maggio 2026

Letto e sottoscritto, i docenti componenti del Consiglio di Classe.

Prof.Dario METRANGOLO	Italiano e Storia
Prof.ssa Patrizia RIZZO	Inglese
Prof.ssa Rosanna CARROZZO	Francese
Prof.ssa Lucia PIGNATELLI	Diritto e tecniche amministrative
Prof.ssa Marilena PEZZUTO	Matematica
Prof.ssa Lucia Daniela DONADEI	Laboratorio di Accoglienza turistica
Prof.ssa Viola CARRIERE	Scienza e cultura dell'alimentazione

Prof.ssa Paola LODESERTO	Tecniche di comunicazione
Prof.ssa Maya GUZZO	Arte e territorio
Prof Michele SAPONARO	Scienze motorie
Prof.Saverio PERRONE	Religione
Prof.ssa Silvia Fasano	Sostegno

Il Dirigente Scolastico
Cosimo Marcello Castellano

Schede Disciplinari oggetto d'esame in allegato

DISCIPLINA 1 **Italiano:**

Scheda Disciplinare			
MATERIA: Italiano		DOCENTE : Dario Metrangolo	a.s.2025/2026 Classe V sez F
Testi e materiali		Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali	
Metodologia Attiva		X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR X DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION X Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); X verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica X svolgimento di compiti di apprendimento altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina

	LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	Lingua • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: • analisi e interpretazione di un testo letterario • analisi e produzione di un testo argomentativo • riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	Competenza linguistica: Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento e /o in situazioni emergenziali Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti
	LA FINE DELL'OTTOCENTO: VERISMO E DECADENTISMO	Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi • Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore • Riconoscere nei testi i caratteri fondanti	Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione) • Riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico - letterario italiano e straniero • Sapersi orientare agevolmente fra i testi e gli autori più significativi del Novecento

		dell'opera • Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	
	IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALISMI E ROMANZO MODERNISTA	Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi • Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore • Riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera • Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione) • Riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico - letterario italiano e straniero • Sapersi orientare agevolmente fra i testi e gli autori più significativi del Novecento
	LA POESIA ITALIANA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA	Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico	Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione) • Riconoscere le linee di sviluppo del patrimonio artistico -

		• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi • Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore • Riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera • Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	letterario italiano e straniero • Sapersi orientare agevolmente fra i testi e gli autori più significativi del Novecento
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	• Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo -argomentativo su tematiche di attualità	Lingua • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: • analisi e interpretazione di un testo letterario • analisi e produzione di un testo argomentativo • riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
LA FINE DELL'OTTOCENTO: VERISMO E DECADENTISMO	Il Positivismo, il Naturalismo francese, il Verismo italiano. G. Verga Decadentismo, estetismo e simbolismo in Europa G. D'Annunzio G. Pascoli	• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal

		• Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie • Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi •Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore • Riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera • Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	docente in digitale
IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALISMI E ROMANZO MODERNISTA	Il contesto culturale del primo Novecento. Le Avanguardie e il Futurismo F. T. Marinetti Il grande romanzo modernista italiano. L. Pirandello I. Svevo	• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. • Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie • Interpretare testi letterari con	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale

		opportuni metodi e strumenti di analisi •Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore •Riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera •Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	
LA POESIA ITALIANA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA	L'Ermetismo caratteri G. Ungaretti	•Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. •Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale •Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico •Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. •Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale. •Assimilare i caratteri delle varie poetiche letterarie •Interpretare testi letterari con opportuni metodi e strumenti di analisi •Cogliere gli elementi essenziali di un'opera d'arte collegandola alla poetica dell'autore •Riconoscere nei testi i caratteri fondanti dell'opera •Stabilire relazioni tra opere letterarie ed altre espressioni artistiche	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

DISCIPLINA 1.1. Storia :

Scheda Disciplinare			
MATERIA: storia		DOCENTE : Dario Metrangolo	
		a.s.2025/2026 Classe V sez F	
Testi e materiali		Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali	
Metodologia Attiva		Lezioni partecipate Partecipazione ad attività extra curricolari Attività di recupero – sostegno – potenziamento Misure compensative e dispensative Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
	DALLA BELLA EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA • La Belle époque e la società di massa; • l'età giolittiana in Italia;	Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle

	• la Prima Guerra Mondiale; • le conseguenze della Grande Guerra;	• Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro	tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.
	L'EUROPA TRA DITTATURA E DEMOCRAZIA • Lo Stato Totalitario: il fascismo e il nazismo;	Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le

	• la Seconda Guerra Mondiale; • L'Italia Repubblicana;	• Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro	strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
DALLA BELLA EPOQUE ALLA GRANDE GUERRA	Principali persistenze e processi di trasformazione della storia del Novecento e	Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del	Libro di testo (anche parte digitale)

• La Belle époque e la società di massa; • l'età giolittiana in Italia; • la Prima Guerra Mondiale; • le conseguenze della Grande Guerra;	del mondo attuale, in Italia, in Europa e nel mondo. Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Lessico specifico più frequente	passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. • Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto	risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
L'EUROPA TRA DITTATURA E DEMOCRAZIA • Lo Stato Totalitario: il fascismo e il nazismo;	Principali persistenze e processi di trasformazione della storia del Novecento e del mondo attuale, in Italia, in Europa e nel mondo.	Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità.	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online

• la Seconda Guerra Mondiale; • L'Italia Repubblicana;	Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento ed il mondo attuale quali in particolare: industrializzazione e società post-industriale; limiti dello sviluppo; violazioni e conquiste dei diritti fondamentali; nuovi soggetti e movimenti; Stato sociale e sua crisi; globalizzazione. Lessico specifico più frequente.	• Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. • Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. • Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. • Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica. • Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro	materiali prodotti dal docente in digitale

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

DISCIPLINA 2...Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva

Scheda Disciplinare		
MATERIA: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	DOCENTE : Lucia Pignatelli	a.s.2025/2026 Classe V sez F
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati : Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (Accoglienza turistica) DEA Scuola/Liviana Dispense/appunti digitali	
Metodologia Attiva	Lezioni partecipate Attività di laboratorio Partecipazione ad attività extra curriculari Attività di recupero – sostegno – potenziamento Misure compensative e dispensative Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento altro (specificare)	

Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
	Imparo a conoscere il fenomeno turistico	Comprendere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti Comprendere le nuove tendenze del turismo Riconoscere l'importanza degli interventi a favore della sostenibilità del turismo Riconoscere gli effetti del turismo sull'economia nazionale	Analizzare il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti Individuare le caratteristiche e le tendenze del turismo a livello nazionale e internazionale Valutare l'importanza della sostenibilità nello sviluppo turistico Individuare l'importanza degli interventi della politica europea per il turismo
	Imparo il diritto delle imprese turistiche	Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy e sulla sicurezza, anche alimentare, nell'attività ricettiva Riconoscere le responsabilità di chi gestisce le imprese dell'ospitalità Comprendere la normativa che disciplina la vendita dei pacchetti turistici Comprendere i diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori	Applicare le norme che disciplinano i processi dei servizi per la riservatezza dei dati personali, la sicurezza e la salute nei luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio Realizzare pacchetti di offerta turistica legati alla sostenibilità ambientale e al contesto territoriale Saper riconoscere i principali marchi di qualità del settore

		Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità	
	Imparo che cos'è il marketing	Riconoscere l'evoluzione nel tempo delle forme di marketing Distinguere micromarketing e macromarketing Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, organizzazione, commercializzazione dei servizi ristorativi e di accoglienza turistica, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni e degli eventi, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio
	Imparo come si programma l'attività aziendale	Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan Redigere il business plan di piccole imprese	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi

		ristorative a dati semplificati Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio	di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Imparo a conoscere il fenomeno turistico	Le caratteristiche del turismo nazionale ed internazionale Fattori di crescita e le nuove tendenze L'importanza del turismo sostenibile Gli effetti del turismo sull'economia nazionale Gli strumenti per l'analisi del mercato turistico	Comprendere il fenomeno turistico nei suoi vari aspetti e le nuove tendenze del turismo Riconoscere l'importanza degli interventi a favore della sostenibilità del turismo Riconoscere gli effetti del turismo sull'economia nazionale	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
Imparo il diritto delle imprese turistiche	Gli obblighi dell'imprenditore Le norme sulla privacy e la sicurezza sul lavoro Il Codice del turismo e il contratto di vendita del pacchetto turistico Il contratto d'albergo e le responsabilità dell'albergatore	Comprendere gli obblighi cui sono soggetti gli imprenditori Riconoscere le applicazioni della legge sulla privacy, sulla sicurezza Riconoscere le responsabilità di chi	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal

	I contratti di trasporto e la tutela del viaggiatore Il sistema di qualità e i principali marchi di qualità del settore	gestisce le imprese dell'ospitalità Comprendere la normativa che disciplina la vendita dei pacchetti turistici, dei diritti del viaggiatore e le responsabilità degli organizzatori dei viaggi e dei vettori Comprendere l'importanza e gli effetti dei sistemi di qualità	docente in digitale
Imparo che cos'è il marketing	L'evoluzione del concetto di marketing e delle forme di comunicazione L'importanza del marketing territoriale Le fasi di un piano di marketing Il ciclo di vita del prodotto e gli obiettivi di marketing Le diverse strategie di marketing mix	Distinguere micromarketing e macromarketing Riconoscere gli obiettivi di marketing nelle diverse fasi di vita del prodotto Distinguere le diverse strategie di marketing e gli strumenti di comunicazione Comporre il piano di marketing in riferimento a semplici casi aziendali	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
Imparo come si programma l'attività aziendale	Il business plan e le fasi di cui si compone Gli scopi e i tempi della programmazione aziendale Il budget di un'impresa turistica	Comprendere le diverse fasi che compongono il business plan Comprendere gli scopi della programmazione aziendale come strumento di controllo della gestione Distinguere la programmazione strategica dalla programmazione d'esercizio Riconoscere i dati che costituiscono il budget economico di un'impresa turistica	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe			

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

DISCIPLINA: **Laboratorio di Accoglienza turistica**

Scheda Disciplinare		
MATERIA: LABORATORIO ACCOGLIENZA TURISTICA	DOCENTE : Donadei Lucia Daniela	a.s.2025/2026 Classe V sez F
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi	
Metodologia Attiva	Lezioni partecipate Attività di laboratorio Partecipazione ad attività extra curricolari Attività di recupero – sostegno – potenziamento Misure compensative e dispensative Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); projct works (elaborazione semplici prodotti multimediali); colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento	

		altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza Personale, Sociale e Capacità di Imparare ad Imparare	LE TIPOLOGIE DI TURISTI	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di hospitality management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
Competenza Imprenditoriale	LE AGENZIE DI VIAGGI	Applicare i criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Applicare specifiche procedure tecniche di gestione d'impresa Rilevare i mutamenti culturali, sociali, ecologici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
Competenza Imprenditoriale	I RAPPORTI TRA AGENZIA DI VIAGGI E HOTEL	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle	Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di

		aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
Competenza Imprenditoriale	I PACCHETTI TURISTICI	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza Imprenditoriale	LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e

			rappresentativa del territorio
Competenza in Materia di cittadinanza	TURISMO SOSTENIBILE E ACCESSIBILE	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità	Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
Competenza Imprenditoriale	IL TURISMO CONGRESSUALE	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento	Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
Competenza Imprenditoriale	IL MARKETING TURISTICO	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto e del servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Utilizzare tecniche tradizionali ed innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera,

			promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche
Competenza in Materia di cittadinanza	I SISTEMI DI QUALITA'	Controllare la corrispondenza del prodotto e del servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
Competenza Imprenditoriale e Digitale	IL REVENUE MANAGEMENT	Individuare i target e gli indicatori di performance	Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
LE TIPOLOGIE DI TURISTI	Classificare gli ospiti in hotel L'ospite leisure L'ospite business	Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online

	Gli ospiti che viaggiano in gruppo Le tipologie di gruppi	Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto.	materiali prodotti dal docente in digitale
LE AGENZIE DI VIAGGI	Le caratteristiche delle agenzie di viaggi L'apertura di un'agenzia di viaggi Le tipologie di agenzie di viaggi L'accoglienza e la vendita in agenzia di viaggi L'organigramma di un'agenzia di viaggi Le OTA	Applicare i criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti Applicare specifiche procedure tecniche di gestione d'impresa Rilevare i mutamenti culturali, sociali, ecologici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
I RAPPORTI TRA AGENZIA DI VIAGGI E HOTEL	I canali di distribuzione la collaborazione tra albergo e agenzia di viaggio Le tipologie di contratto Il voucher e il calcolo della commissione	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
I PACCHETTI TURISTICI	La definizione e le tipologie di pacchetti turistici La vendita dei pacchetti turistici Il contratto di vendita di pacchetti turistici	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale

LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO	La destinazione e il prodotto turistico I servizi di trasporto Le esperienze sul territorio Le tradizioni e i prodotti tipici Le escursioni e gli itinerari turistici	Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
TURISMO SOSTENIBILE E ACCESSIBILE	Il turismo sostenibile e lo sviluppo sostenibile L'ecoturismo Il turismo responsabile Il turismo accessibile Il turista con esigenze speciali	Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
IL TURISMO CONGRESSUALE	Il mercato del turismo congressuale Le location per eventi I viaggi incentive Gli operatori e l'organizzazione di un evento La gestione dell'accoglienza per un evento	Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento.	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
IL MARKETING TURISTICO	Il marketing nel turismo Il marketing relazionale ed esperienziale	Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e	Libro di testo (anche parte digitale)

	Ufficio marketing, comunicazione e promozione Il web marketing Il sito dell'hotel Il piano di marketing	promozione del prodotto e del servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
I SISTEMI DI QUALITA'	La qualità in hotel La certificazione di qualità per l'hotel Il marchio di ospitalità La web reputation	Controllare la corrispondenza del prodotto e del servizio ai parametri predefiniti e formulare proposte di miglioramento degli standard di qualità di prodotti e servizi Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi.	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
IL REVENUE MANAGEMENT	Il revenue management La gestione delle vendite Il pricing alberghiero	Individuare i target e gli indicatori di performance	Libro di testo (anche parte digitale) risorse online materiali prodotti dal docente in digitale
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe			

.....
.....
.....
.....
.....
.....

DISCIPLINA 4 **Lingua Inglese::**

Scheda Disciplinare			
MATERIA: INGLESE	DOCENTE : Patrizia Rizzo		a.s.2025/2026 Classe V sez F
Testi e materiali	X Testi in adozione e consigliati X Dispense/appunti digitali X Laboratori di settore X Risorse sitografiche		
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate Attività di laboratorio Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento X Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR X DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION X Gsuite for Education (Google Classroom)		
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); X verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali <i>X indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica X svolgimento di compiti di apprendimento X puntualità nel rispetto delle scadenze		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza Multilinguistica	Aspetti comunicativi, socio-linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie compensative nell'interazione orale. Strutture morfosintattiche,	Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi-autentici e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. Utilizzare le principali tipologie testuali, anche	Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti

	intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Aspetti socio-culturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri compresa la nomenclatura internazionale codificata. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.	professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER). 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.
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
SUSTAINABLE TOURISM	-Sustainable tourism world. -Tourism socio-cultural implications. -Sustainable Tourism vs Eco-Tourism. -Sustainability into action. -How to be sustainable.	Relazionare sui vantaggi e svantaggi del turismo incontrollato. Utilizzare il lessico specifico relativo al topic.	Libro di testo (anche in formato digitale). Risorse online. Materiali prodotti dall'insegnante.
THE TOURISM CHAIN	-The Tourism Chain System. -The Tourism Product. -Natural and Man-made tourism attractions. -Marketing and Promotion. -The Marketing mix. -Product life cycle. -Tourism promotion. -Leaflet, Brochure, Flyer, Pamphlet. -The language of Advertising.	Illustrare in un rapporto scritto e orale i tipi di prodotto turistico e i loro componenti. Utilizzare il lessico specifico della pubblicità in modo efficace alla promozione. Esporre le caratteristiche e le funzioni della catena del turismo e del prodotto turistico. Relazionare sui benefici del Marketing e della pubblicità.	Libro di testo (anche in formato digitale). Risorse online. Materiali prodotti dall'insegnante.
CAREER PATHWAYS IN TRAVEL AND TOURISM	-Job opportunities: job ads. -The Application letter. -Job Interview. -Europass CV.	Comprendere i dettagli delle richieste di un Job Ad.	Libro di testo (anche in formato digitale). Risorse online.

		Produrre una lettera di Application in modo chiaro, con lessico appropriato e corretto Layout. Compilare un CV. Interagire correttamente in un colloquio di lavoro.	Materiali prodotti dall'insegnante.
TRAVEL KNOWLEDGE	-World Climates. -Time zones. -Introducing a Country/Region: Guidelines. -Introducing a City/Town: Guidelines	-Utilizzare il lessico specifico relativo alle influenze tra clima e cambio di fuso orario. -Fornire consigli di viaggio in relazione al clima. -Reperire, confrontare e sintetizzare informazioni. -Presentare: Regioni/Paesi/Città	Libro di testo (anche in formato digitale). Risorse online. Materiali prodotti dall'insegnante.
DESTINATIONS: ITALY	-A look at Italy - Italian Cities: Florence. - Itinerary: Tuscany's Wine trail and Medieval Town	- Utilizzare il lessico specifico funzionale alla presentazione di Regioni, Paesi, Città- - Fornire informazioni e consigli di viaggio in relazione al luogo. - Progettare e dettagliare un itinerario turistico.	Libro di testo (anche in formato digitale). Risorse online. Materiali prodotti dall'insegnante.

Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe

Il profilo della classe risulta piuttosto eterogeneo per impegno e capacità.

Tuttavia gli studenti hanno mostrato un livello di maturazione sufficiente , consapevolezza del proprio percorso scolastico e, nella maggior parte dei casi, un metodo di studio abbastanza efficace ed autonomo.

All'interno della classe si distinguono due studenti particolarmente motivati e costantemente interessati alle attività didattiche, che rappresentano un punto di riferimento positivo per l'intero gruppo. Altri alunni si sono dimostrati disponibili a supportare i compagni in difficoltà, contribuendo a creare un clima di collaborazione e aiuto reciproco.

Per quanto concerne il profitto, il livello medio della classe si attesta su risultati complessivamente sufficienti; si registrano esiti distinti per alcuni studenti, mentre due alunni conseguono risultati ottimi.

Dal punto di vista disciplinare, la classe non ha presentato problematiche rilevanti, mantenendo nel complesso un comportamento corretto e rispettoso delle regole scolastiche.