



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE
“PELLEGRINO ARTUSI”**

Via M.Tarlombani 7, Riolo Terme (RA) 48025 | Telefono: 0546 71113
E-mail: rarh020004@istruzione.it | Pec: rarh020004@pec.istruzione.it | Codice meccanografico:
RARH020004 Codice fiscale: 90003100394 | Codice IPA: istsc_rarh020004 | Codice unico di fatturazione
(CUF): UFBLHI

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ai sensi dell'art. 17, comma 1, del D.Lgs. 62/2017

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE V E

Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Caratterizzazione ACCOGLIENZA TURISTICA

INDICE

1 INFORMAZIONI GENERALI

- 1.1 Competenze professionali del diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”
- 1.2 Articolazione quadro orario triennio
- 1.3 Presentazione della classe
- 1.4 Docenti componenti il Consiglio di Classe
- 1.5 Articolazione dell’Esame di Stato e commissari interni

2. ATTIVITÀ DI COMPETENZA DEL CONSIGLIO DI CLASSE

- 2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C. e Nuclei Tematici Fondamentali dell’area di indirizzo
 - 2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta d’esame
- 2.2 Obiettivi raggiunti
- 2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero
- 2.4 Formazione Scuola-Lavoro
- 2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici
- 2.6 Criteri per l’attribuzione del credito scolastico
- 2.7 UdA
- 2.8 Attività di orientamento
- 2.9 Attività di Educazione Civica
- 2.10 Attività integrative ed extracurricolari
- 2.11 Simulazioni delle prove d’esame

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

- 3.1 Italiano
- 3.2 Storia
- 3.3 Matematica
- 3.4 Lingua Inglese
- 3.5 Lingua Francese/Tedesca
- 3.6 Insegnamento della Religione Cattolica
- 3.7 Insegnamento dell’Attività Alternativa
- 3.8 Scienze motorie e sportive
- 3.9 Diritto e tecniche amministrative
- 3.10 Scienze e cultura dell’alimentazione
- 3.11 Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera - Lab. servizi enogastr. - settore Cucina

Allegato A – Valutazione del Percorso FSL (ex PCTO - allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato B – Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE utilizzate in sede di simulazione di prima e seconda prova scritta (allegate al presente documento)

Allegato C – Documentazione crediti scolastici (allegato al verbale dello scrutinio)

Allegato D – Documenti riservati depositati in segreteria (schede di presentazione dei candidati, materiale legge 104/92, legge 170/2010 e DM 27/12/12)

1. Informazioni generali

Il presente documento illustra il percorso formativo e i risultati di apprendimento della classe, inserendosi in un quadro normativo profondamente rinnovato. L'anno scolastico 2025/2026 è infatti segnato dall'entrata in vigore della riforma degli Esami di Stato, introdotta dal DL 127/2025 (convertito in L. 164/2025), che ha ridefinito l'intera struttura delle prove conclusive del secondo ciclo.

In aderenza alle disposizioni del DL 127/2025, il nuovo assetto d'esame si focalizza sulla verifica delle competenze maturate attraverso **quattro discipline specifiche** individuate a livello ministeriale. Il percorso didattico della classe è stato pertanto progettato per:

- **valorizzare i nuclei tematici fondamentali** e la specificità degli ambiti disciplinari che caratterizzano l'indirizzo professionale;
- **promuovere l'integrazione dei saperi tecnico-professionali**, garantendo una preparazione solida e coerente con i nuovi standard nazionali;
- **rispondere alle istanze del mondo del lavoro**, orientando la formazione verso profili d'uscita dinamici e specialistici.

Il Consiglio di Classe ha strutturato la presente relazione per fornire alla Commissione d'esame tutti gli elementi necessari a valutare la coerenza del percorso svolto rispetto al nuovo profilo educativo, culturale e professionale (PECUP) previsto dalla riforma.

1.1 Competenze professionali del diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” (Allegato 2-G D.I. 92/2018)

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.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento (...) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, di seguito specificati in termini di competenze:

Competenza n. 1 Utilizzare tecniche tradizionali e 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 n. 2 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 n. 3 Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

Competenza n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

Competenza n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

Competenza n. 6 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.

Competenza n. 7 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 n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

Competenza n. 9 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 n. 10 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.

Competenza n. 11 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.

Il profilo dell'indirizzo è declinato e orientato dalle istituzioni scolastiche all'interno delle macro aree di attività che contraddistinguono la filiera, con riferimento ai codici ATECO e alle specifiche caratterizzazioni (Enogastronomia, Arte Bianca e Pasticceria, Sala-bar e vendita e Accoglienza Turistica).

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'ISTAT per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - ATTIVITA' DEI SERVIZI DI ALLOGGIO E DI RISTORAZIONE

I - 55 ALLOGGIO

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - ATTIVITÀ MANIFATTURIERE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

N - NOLEGGIO, AGENZIE DI VIAGGIO, SERVIZI DI SUPPORTO ALLE IMPRESE

1.2 Articolazione quadro orario del triennio - classe V sez. C

AREA GENERALE

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Italiano	3	3	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	2
Lingua Inglese	3	3	3
Scienze motorie e sportive	2	2	2
IRC/AA	1	1	1

AREA DI INDIRIZZO

DISCIPLINE SETTIMANALI	ore III anno	ore IV anno	ore V anno
Lingua Francese	4	3	4
Arte e territorio (a)	2	3	3
Diritto e tecniche amministrative (b)	3	4	4
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	7+1	6+1	5+2
Tecniche di comunicazione	2	2	2

(a) Nel 3° e 4° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico di laboratorio di accoglienza turistica.

(b) Nel 5° anno è prevista 1 ora di compresenza settimanale con l'insegnante tecnico pratico di accoglienza turistica. Per le informazioni relative al PCTO, si rimanda alla sezione 2.4 del Documento.

1.3 Presentazione della Classe

La classe V E è composta da 17 studenti, di cui 14 femmine e 3 maschi.

Per quanto concerne lo studio della seconda lingua straniera, la classe segue interamente la lingua Francese.

La classe era inizialmente nel terzo anno composta da 32 studenti, suddivisi in base alla seconda lingua straniera studiata. Data la numerosità del gruppo, dal quarto anno è stata organizzata in due sezioni distinte, sulla base della lingua scelta.

L'attuale composizione della classe deriva dalla confluenza, avvenuta nel quinto anno, di due studentesse ripetenti provenienti dalla precedente 5^E dell'anno scolastico 2024-2025.

Al termine della classe quarta sono risultati promossi per merito 14 studenti.

Si segnala che nel passaggio dalla classe IV alla classe V, il consiglio di classe ha disposto la sospensione del giudizio per tre studenti.

I luoghi di provenienza degli studenti sono:

Lugo	n 2
Riolo Terme	n 4
Massa Lombarda	n 2
Solarolo	n 1
Fusignano	n 1
Imola	n 5
Faenza	n 1
Castel Bolognese	n 1

La classe ha iniziato l'anno scolastico in data 15 settembre 2025, effettuando poi la Formazione Scuola-Lavoro dal 07 ottobre al 27 ottobre 2025 (3 settimane).

Nel passaggio dalla classe IV alla V, la continuità didattica è stata assicurata per le materie di Storia, Matematica, Diritto e Tecniche Amministrative, Francese, Arte e Territorio e IRC, mentre è stata interrotta per l'arrivo dei nuovi docenti di Laboratorio di Accoglienza Turistica, Italiano, Inglese, Tecniche di comunicazione e Scienze motorie.

L'andamento complessivo del gruppo classe non si è caratterizzato per un percorso omogeneo e lineare.

Fin dall'inizio dell'anno scolastico, infatti, gli studenti hanno mostrato un livello di impegno non sempre adeguato alle richieste didattiche e una partecipazione al dialogo educativo spesso discontinua, poco attiva e collaborativa.

In generale, la classe ha evidenziato una motivazione non sempre solida nei confronti delle attività proposte, con ricadute sul rendimento complessivo, che risulta non del tutto soddisfacente.

Si segnalano inoltre alcuni studenti contraddistinti da frequenti assenze, ritardi e uscite anticipate, elementi che hanno inciso negativamente sulla continuità del percorso formativo e sul regolare consolidamento degli apprendimenti.

Alcuni studenti presentano criticità rilevanti dal punto di vista delle assenze, in quanto, allo stato attuale, la percentuale massima per l'ammissione all'Esame di Maturità risulta superata.

Nonostante tali difficoltà, all'interno del gruppo classe è presente un ristretto numero di studenti che si distingue per impegno costante, partecipazione attiva e senso di responsabilità. Tali alunni hanno dimostrato interesse nei confronti delle discipline, buona autonomia nello studio e disponibilità a partecipare con serietà anche alle attività laboratoriali e pratiche, conseguendo risultati buoni e, in alcuni casi, ottimi.

Nel corso dell'anno scolastico è stata comunque garantita agli studenti la possibilità di recuperare eventuali insufficienze e prove non svolte, anche a causa delle assenze, mediante verifiche scritte e orali programmate.

A questo proposito, si sottolinea che nel Secondo Quadrimestre, è stato attivato dall'Istituto un corso pomeridiano di Matematica di recupero e potenziamento rivolto alle classi Quinte in vista dei TOLC universitari. Si sottolinea inoltre che nel Secondo Quadrimestre è stato attivato dall'Istituto un corso pomeridiano di potenziamento di DTA.

Si segnala l'impegno dimostrato da alcune alunne della classe nelle attività pratiche del Laboratorio di Accoglienza Turistica, in particolare in occasione dello svolgimento della F S-L e delle manifestazioni e agli eventi organizzati dall'Istituto, compresi gli open day, ai viaggi studio e ai progetti sia scolastici (come Erasmus Plus e i corsi di inglese B1 e B2) sia extrascolastici, dimostrando proattività in molte situazioni ed in specifici ambiti.

Una studentessa della classe ha partecipato ad un Concorso Nazionale tra gli Istituti Alberghieri "Basilicata in Tavola", aggiudicandosi il terzo posto nella competizione di Accoglienza Turistica.

Nella classe sono presenti più alunni con disabilità per i quali è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa-didattica individualizzata/personalizzata (PEI) pertanto le prove d'esame finale terranno conto di tale percorso e accerteranno una preparazione idonea al rilascio del diploma o di un attestato di frequenza, nel caso trattasi di programmazione con obiettivi non riconducibili a quelli ministeriali, con il rilascio della relativa "Attestazione dei crediti formativi".

Nella Relazione finale dell'alunno, allegato e appendice del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

Per gli studenti con DSA/BES (Legge 170 del 2010 e DM del 2012) che necessitano di strumenti compensativi si rimanda ai documenti riservati.

1.4 Docenti componenti il Consiglio di classe:

Insegnamento	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano e Storia	ROMASCO	BARABANI/FACCHINI	FACCHINI
Lingua Inglese	ASSIRELLI	MASOTTI	VETRI
Lingua Francese	CATANI	CATANI	CATANI
Arte e Territorio	ZANNONI	OSSANI	OSSANI
Tecniche di comunicazione	CASTELLI	MERENDI	GARAVINI
Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica	PELLICONI/PONTI	*D'AMORA (PONTI/PELLICONI/ CAMPORESI/MONGARDI)	PONTI
Diritto e Tecniche amministrative	OCCHIONERO	ANDREASSI	ANDREASSI
Matematica	ROSSI	ROSSI	ROSSI
IRC	BONFIGLIOLI	BONFIGLIOLI	BONFIGLIOLI
Scienze motorie	TASSINARI	GUERRINI	DAGONI

*** nel corso del 4^o anno, lo svolgimento della disciplina di accoglienza turistica ha risentito di una prolungata assenza della docente titolare, circostanza che non ha consentito una piena regolarità nello sviluppo della programmazione didattica. Al fine di garantire agli studenti il recupero e il consolidamento delle competenze previste per la disciplina di indirizzo, nel secondo quadrimestre il Dirigente Scolastico ha predisposto, in collaborazione con le docenti della**

medesima area disciplinare, un calendario di interventi e una programmazione specifica, calibrata sulla particolare situazione emersa.

1.5 Articolazione dell'Esame di Maturità

Ai sensi dell'O.M. 13 del 29/01/2026 e dell'art. 17 del D.Lgs. 62/2017 l'esame comprende:

- una **prima prova scritta nazionale di lingua italiana**;
- una **seconda prova scritta** che negli istituti professionali di nuovo ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164;
 - b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

Con riferimento alla seconda prova scritta, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto, costruendo le tracce delle prove d'esame come segue. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. Le commissioni elaborano tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

- **un colloquio.**

Per le indicazioni normative relative allo svolgimento delle prove scritte e del colloquio, si rimanda alla lettura dell'O.M. 13 del 29/01/2026 e dell'O.M. 54 del 26/03/2026.

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI ESTERNI:

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. Lingua Italiana | PRIMA PROVA SCRITTA e COLLOQUIO |
| 2. Lingua Inglese | COLLOQUIO |

DISCIPLINE AFFIDATE AI COMMISSARI INTERNI:

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1. Diritto e Tecniche Amministrative | SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO |
| 2. Laboratorio dei servizi di accoglienza Turistica | SECONDA PROVA SCRITTA E COLLOQUIO |

2. Attività di competenza del Consiglio di Classe

2.1 Obiettivi generali perseguiti dal C.d.C. e Nuclei Tematici Fondamentali dell'area di indirizzo

OBIETTIVI GENERALI

Il Consiglio di classe ha operato per il raggiungimento delle competenze di riferimento dell'Area generale così come riportate nell'allegato 1 del regolamento emanato con DM MIUR n. 92/2018, ed esattamente:

Competenza n. 1	Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali
Competenza n. 2	Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
Competenza n. 3	Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
Competenza n. 4	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
Competenza n. 5	Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
Competenza n. 6	Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
Competenza n. 7	Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
Competenza n. 8	Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
Competenza n. 9	Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
Competenza n. 10	Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
Competenza n. 11	Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
Competenza n. 12	Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Le competenze dell'area generale si raccordano con il profilo professionale indicato al punto 1.1, in stretta correlazione con gli **8 Nuclei Tematici Fondamentali di indirizzo** definiti dal Quadro di riferimento (D.M. n. 164 del 15 giugno 2022).

Tali nuclei rappresentano la cornice nazionale su cui si basa l'elaborazione delle tracce per la seconda prova scritta, secondo le modalità previste dall'Art. 20, c. 4 dell'O.M. 54/2026.

NUCLEI TEMATICI QdR	COMPETENZE CORRELATE
<p>1. CENTRALITA' DEL CLIENTE</p> <p>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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4</p> <p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 6</p> <p>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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9</p> <p>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.</p>
<p>2. PIANIFICAZIONE E GESTIONE DI PRODOTTI E/O SERVIZI</p> <p>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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2</p> <p>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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9</p> <p>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.</p> <p>Competenza n. 10 di indirizzo</p> <p>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.</p>
<p>3. INTERVENTI DI MESSA IN SICUREZZA</p> <p>Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 3</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>

<p>dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.</p>	
<p>4. CULTURA DELLA "QUALITÀ TOTALE" DEI PRODOTTI E/O DEI SERVIZI: 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 2 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
<p>5. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5</p>

	<p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 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.</p>
<p>6. SVILUPPO DELLE ATTIVITÀ E DELLE FIGURE PROFESSIONALI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE</p> <p>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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 2 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>

	<p>Competenza di indirizzo n.10 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 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.</p>
<p>7. LETTURA E PROMOZIONE DEL TERRITORIO 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 5 Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p> <p>Competenza di indirizzo n. 7 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 8 Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 11 Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli</p>

	<p>eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>8. CUSTOMER CARE 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.</p>	<p>Competenza di indirizzo n. 1 Utilizzare le tecniche tradizionali e 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.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 4 Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Competenza di indirizzo n. 6 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</p> <p>Competenza di indirizzo n. 9 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.</p>

2.1.1 Procedure di elaborazione delle tracce di seconda prova scritta d'esame

Con riferimento alla seconda prova, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali, concernenti il nucleo/i tematico/i e la tipologia di prova, in relazione allo specifico percorso formativo attivato, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa.

Dal momento che nella nostra istituzione scolastica sono presenti due classi quinte che seguono il percorso di Accoglienza Turistica, i docenti titolari degli insegnamenti di Diritto e Tecniche Amministrative e Laboratorio dei servizi di accoglienza turistica delle due le classi, elaboreranno collegialmente le proposte di traccia, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte.

In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, sarà utilizzata, per la valutazione della stessa, la medesima griglia di valutazione, elaborata collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova.

2.3 Obiettivi raggiunti

Le programmazioni didattiche ipotizzate ad inizio anno scolastico sono state complessivamente svolte.

Per quanto riguarda le competenze, le abilità e le conoscenze, la classe, al termine del suo percorso formativo, risulta così strutturata:

- solo alcuni studenti sono in grado di effettuare analisi e sintesi complete e approfondite, di effettuare valutazioni autonome e pertinenti e di esprimersi in modo corretto e appropriato utilizzando il lessico specifico anche in situazioni non note;
- parte della classe conosce i nuclei tematici in maniera discreta ma non approfondita gli argomenti proposti ed espone i contenuti delle discipline senza padroneggiare con consapevolezza il lessico specifico e/o professionalizzante;
- vi è inoltre un gruppo che possiede una scarsa preparazione agli argomenti proposti e presenta difficoltà nell'esposizione di contenuti delle discipline non riuscendo ad utilizzare un lessico specifico e/o professionalizzante ed esprimendosi talvolta in modo non corretto e appropriato. Dimostra, altresì, nell'esecuzione di compiti semplici, di possedere alcune abilità, che tuttavia utilizza con incertezza.

2.3 Metodi e strumenti utilizzati, attività di recupero

Metodologia didattica del Consiglio di Classe:

- Lezioni frontali e dialogate.
- Lavori individuali e di gruppo guidati dall'insegnante.
- UDA.
- Esercitazioni individuali e collettive.
- Letture guidate e autonome.
- Discussioni in classe.
- Convegni e conferenze di esperti.
- Hackathon.
- Studio e analisi di casi.
- Partecipazione ad eventi e manifestazioni.
- Stages.
- Partecipazione ai programmi Erasmus plus
- compresenze
- Corsi di potenziamento degli apprendimenti.
- Simulazioni delle prove scritte d'esame.
- Simulazione del colloquio d'esame.

Strumenti utilizzati:

- Libro di testo, quaderno di lavoro
- Fotocopie e dispense fornite dal docente
- Opere integrali di narrativa
- Saggi e/o documenti storici
- Schemi riassuntivi
- Carte tematiche, grafici e mappe concettuali, Immagini
- Vocabolari

- Flashcard
- Video
- Presentazioni in PPT, materiali in PDF
- Computer e Internet
- GSuite, Piattaforme *e-learning*
- Registro elettronico

Metodologia di recupero utilizzata

- Recupero *in itinere*
- Studio autonomo

2.4 Formazione Scuola-Lavoro

L'istituto dell'alternanza scuola-lavoro (ASL), introdotto come elemento strutturale del curriculum scolastico dalla Legge n. 107/2015, ha subito una prima evoluzione con la Legge di Bilancio 2019, che ne ha ridefinito le finalità sotto la denominazione di 'Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento' (PCTO). Recentemente, il decreto-legge n. 127 del 9 settembre 2025 ha disposto un ulteriore aggiornamento: a decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, tali percorsi hanno assunto la denominazione ufficiale di 'Formazione Scuola-Lavoro'."

Il percorso di Formazione Scuola-Lavoro, condiviso nella sua struttura dal Collegio dei Docenti, è stato progettato dal Consiglio di classe e seguito, nella parte operativa, dal docente di Laboratorio di Accoglienza Turistica.

Per quanto è stato possibile, il Consiglio di classe ha cercato di integrare le attività d'aula con il percorso in azienda. L'inserimento degli studenti nelle attività di lavoro di un reparto produttivo con affiancamento di un lavoratore esperto (tutor aziendale) ha permesso un contatto più diretto e approfondito con l'organizzazione, la cultura, i valori del lavoro, rendendo perciò più tangibile quanto studiato in aula. L'esperienza prolungata nel mondo del lavoro ha risposto anche alle esigenze di una più completa professionalizzazione degli studenti, sia in termini di competenze specifiche, sia di valori e comportamenti.

Alcuni studenti hanno effettuato esperienze di stage all'estero, nell'ambito dei programmi Erasmus plus.

Articolazione del progetto

Il percorso di PCTO nel triennio ha occupato gli alunni per 18 ore di esperienza in aula e per 400 ore di esperienza in azienda così suddivise :

Classe	anno scolastico	Lezioni d'aula inerenti la F S-L (ex PCTO)	ASL/PCTO in azienda
1° e 2°	2022-2023	n. 12 ore corso sicurezza rischio medio n. 6 ore corso "Formazione in materia di igiene degli alimenti con conseguimento dell'attestato per alimentarista"	
3°	2023-24	Stage in azienda	n.120 ore
4°	2024-25		n. 160 ore
5°	2025-26	n. 3 ore di formazione teorica per la somministrazione di pasti senza glutine, con conseguimento dell'attestato regionale.	n. 120 ore
Totale		n. 21 ore	n. 400 ore

Lezioni d'aula

Oltre ai corsi sulla sicurezza sul lavoro e alla sicurezza alimentare (tutti conclusi con una verifica che è stata valutata insieme all'esperienza di F S-L), le lezioni d'aula sono state così articolate:

- preparazione all'inserimento in azienda, con brevi incontri con gli alunni al fine di fornire informazioni sulle modalità operative in azienda, sul progetto individuale, sulle mansioni, i compiti e i ruoli da ricoprire, sui referenti a cui rivolgersi, sulle modalità di relazione con i nuovi colleghi, sulla sicurezza sul lavoro e i principi di igiene da rispettare, sul rispetto della privacy e delle regole aziendali (regolamenti interni, orari);
- attività di metacognizione e di valutazione globale dell'esperienza, articolata attraverso feedback verbali e la stesura di una relazione individuale. L'elaborato ha analizzato l'esperienza in termini di efficacia formativa, qualità delle relazioni interpersonali e competenze acquisite, evidenziando eventuali scostamenti rispetto agli obiettivi prefissati. Risultato di particolare rilievo è stato il confronto tra pari, fondamentale per l'analisi critica di diversi modelli organizzativi e metodologie di lavoro

F S-L (ex PCTO) in azienda

L'Istituto ha organizzato il percorso di F S-L del gruppo classe in azienda come di seguito riassunto:

- nella classe terza l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 08/04/2024 al 04/05/2024;
- nella classe quarta l'esperienza in azienda è stata effettuata dal 05/05/2025 al 25/05/2025;
- nella classe quinta, l'esperienza in azienda si è svolta dal 07/10/2025 al 27/10/2025

Per determinazione del Collegio dei docenti che ha inteso potenziare la modalità di apprendimento attuata attraverso il *learning by doing*, gli studenti hanno totalizzato un numero di ore di F S-L superiore alle 210 minime previste per gli istituti professionali.

Tutoraggio e visite: durante l'attività in azienda i tutor scolastici hanno effettuato un costante e attento monitoraggio dell'esperienza in azienda, con telefonate e visite in azienda per periodo, al fine di verificare l'andamento dell'esperienza, rilevare e correggere eventuali criticità.

Valutazione della FSL

Il percorso è stato valutato dal Consiglio di classe nel secondo quadrimestre di ognuno dei tre anni, tenendo in considerazione in particolare la valutazione del tutor aziendale, ma anche i diari di bordo compilati dagli studenti (Lingua italiana), il feed-back (Laboratorio di accoglienza turistica), le valutazioni delle capacità di comunicare in lingua straniera (Lingua Inglese) e sulla sicurezza (Diritto e tecniche amministrative). Le valutazioni dei singoli alunni sono riportate nell'allegato A, depositato in segreteria.

Il Collegio dei docenti ha stabilito che l'alternanza scuola-lavoro incide nella definizione del voto del II quadrimestre delle seguenti discipline (a fianco la relativa percentuale di peso):

- | | |
|--|-----|
| • Italiano o Lingua straniera (se l'alternanza è effettuata all'estero): | 15% |
| • Diritto e tecniche amministrative: | 15% |
| • Lingua inglese: | 20% |
| • Laboratorio di accoglienza turistica: | 30% |
| • Voto di condotta: | 20% |

Nella classe Terza, Quarta e Quinta, la valutazione del tutor aziendale ha considerato i seguenti compiti di realtà (che afferiscono alle discipline o alla condotta come segnalato di seguito, insieme alle principali competenze correlate), valutandoli mediante indicatori di livello (da 1 a 4): la "traduzione" in voto dei livelli (qui sotto riportata) è stata fatta dal Consiglio di classe.

Comportamento

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Consapevolezza a riflessiva e critica	9-10	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo appieno il processo personale svolto, che affronta in modo molto critico	Imparare a imparare (CC-EU)
	7-8	Riflette su ciò che ha imparato e sul proprio lavoro cogliendo il processo personale di lavoro svolto, che affronta in modo critico	
	6	Coglie gli aspetti essenziali di ciò che ha imparato e del proprio lavoro e mostra un certo senso critico	
	4-5	Presenta un atteggiamento esecutivo e indica solo preferenze emotive (mi piace, non mi piace)	
Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	9-10	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, assume volentieri incarichi, che porta a termine con notevole senso di responsabilità	Spirito di iniziativa e imprenditorialità (CC-EU)
	7-8	Nel gruppo di lavoro è abbastanza disponibile alla cooperazione, assume incarichi e li porta generalmente a termine con responsabilità	
	6	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi avvalendosi del supporto dei docenti e del gruppo	
	4-5	Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato	
Comportamento organizzativo		v. Diritto e Tecniche Amministrative	Competenze sociali e civiche (CC-EU)

Italiano o lingua straniera

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Utilizzo del linguaggio verbale e scritto, compresa la microlingua di settore	9-10	Ha un linguaggio ricco e articolato e utilizza termini specifici e tecnici in modo pertinente, adeguandolo a contesto, scopo e destinatari	Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento (ITA-L.STR) Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di
	7-8	La padronanza del linguaggio, compresi i termini specifici e tecnici da parte dell'allievo è soddisfacente; l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari è generalmente corretto	
	6	Utilizza un linguaggio standard con minimi apporti di tipo specifico e tecnico;	

		l'adeguamento al contesto, allo scopo e ai destinatari non è quindi sempre pertinente	comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi (PRO-PRO)
	4-5	Utilizza un linguaggio essenziale o lacunoso, senza apporti di tipo specifico e tecnico con errori e improprietà	
Autovalutazione dello studente	(nelle modalità stabilite dal dipartimento)		Consapevolezza ed espressione culturale (CC-EU)

Area professionale di laboratorio

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Cura degli ambienti, delle attrezzature e degli strumenti	9-10	È pronto nel compiere e tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti, vede i problemi ed interviene in una logica preventiva	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Compie su propria iniziativa tutte le operazioni mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	6	Compie su propria iniziativa semplici operazioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
	4-5	Solo se sollecitato, svolge mansioni di cura dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e degli strumenti	
Tecniche, preparazioni e servizio dei prodotti enogastronomici	9-10	Organizza il lavoro con sicurezza e puntualità, opera in modo tecnicamente corretto, realizza il prodotto/servizio con precisione e senso di responsabilità	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera (LAB)
	7-8	Organizza il lavoro in modo abbastanza sicuro e puntuale, esegue le tecniche correttamente, realizza il prodotto/servizio con buona precisione un adeguato senso di responsabilità	
	6	Organizza il lavoro in modo non sempre sicuro e puntuale, esegue le tecniche con sufficiente puntualità, realizza il prodotto/servizio in modo accettabile.	
	4-5	Organizza il lavoro solamente se guidato, esegue le tecniche in modo approssimativo, realizza il prodotto/servizio non sempre adeguato alla richiesta.	

FOCUS	VOTO	EVIDENZE	COMPETENZE CORRELATE ¹
Comportamento organizzativo	9-10	Riconosce i ruoli e le regole, mostra un comportamento corretto e uno stile positivo di coinvolgimento; ha buona disponibilità e curiosità	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona della collettività e dell'ambiente (ACSS)
	7-8	Riconosce i ruoli e le regole e mostra un comportamento corretto	
	6	Si comporta nell'insieme con rispetto delle regole e dei ruoli	
	4-5	In alcuni casi ha uno stile di tipo confidenziale e non sempre è rispettoso dei tempi e delle consegne	
Sicurezza sul lavoro	9-10	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo approfondito collaborando attivamente per rendere l'ambiente sicuro	Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro (DTA) Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti (DTA)
	7-8	Conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica in modo più che adeguato	
	6	Conosce e rispetta sufficientemente le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica.	
	4-5	In genere conosce e rispetta le norme inerenti la sicurezza sul posto di lavoro e la sicurezza igienica, pur se talvolta omette alcune indicazioni	

¹ **Competenze:** CC-EU = chiave europee; PRO-PRO = profilo professionale; AC-SS = Asse Culturale Storico Sociale
Competenze afferenti alle seguenti discipline (v. schede disciplinari): ITA = Italiano; L.STR = Lingue Straniere; LAB= Discipline di Laboratorio; DTA = Diritto e Tecniche Amministrative

2.5 Verifiche, valutazioni e criteri docimologici

Le verifiche, scritte ed orali, sono state sistematiche, talora programmate con gli alunni, per evitare il sovraccarico degli impegni. Le prove scritte sono state proposte in forma di questionari, di elaborazioni di risposte sintetiche, di temi. Le verifiche orali si sono svolte mediante interrogazioni individuali, discussioni, presentazioni autonome di argomenti e richieste di interventi personali a conclusione delle varie unità didattiche.

La valutazione ha tenuto conto del livello di partenza; della partecipazione; dell'interesse; della frequenza; delle conoscenze, delle competenze e delle capacità raggiunte.

Criteria docimologici

2	3	4	5	6/7	7/8	8/9	9/10
Rifiuto della materia	Gravissima insufficienza con lacune pregresse	Gravemente insufficiente	Nettamente insufficiente	Sufficiente	Discreto	Buono	Ottimo

2.6 Criteri per l'attribuzione del credito scolastico

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

TABELLA

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
$M < 6$	-	-	7-8
$M=6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (art. 15, c 2 bis, d lgs 62/2017).

Per assegnare il punteggio più alto all'interno della banda di oscillazione di riferimento, il Collegio docenti ha deliberato di valutare le seguenti componenti:

- il profitto;
- l'assiduità della frequenza;
- l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo;
- partecipazione ad attività complementari ed integrative organizzate dalla scuola, in linea con la Formazione Scuola-Lavoro:
 - o partecipazione a manifestazioni scolastiche (eventi tra sagre, concorsi e manifestazioni);
 - o giudizio formulato dal docente di IRC o dal docente di Alternativa alla religione (NO STUDIO ASSISTITO) in base all'art 8 OM n. 252 del 19/04/2016;
 - o partecipazione ad organi di rappresentanza studentesca (almeno a livello provinciale);
 - o partecipazione ad attività extra-curricolari progettate dalla scuola di almeno 15 ore (es. Corso Sommelier, PON, Progetto LILT);
 - o certificazioni linguistiche: PET, FCE, DELF A2-B1, FIT superamento di esame relativo e/o partecipazione continuativa al corso di preparazione;

- o partecipazione al Programma di mobilità europea ERASMUS + (impegno dimostrato nella presentazione della domanda).
- Partecipazione ad attività formative extra-scolastiche debitamente documentate:
 - o attività socialmente utili: volontariato con partecipazione continuativa (CRI, Protezione Civile, Scoutismo, ecc);
 - o corso di PRIMO SOCCORSO con brevetto;
 - o donazione di sangue (e non idoneità alla donazione);
 - o ECDL;
 - o attività sportiva di tipo agonistico/amatoriale continuativa e certificata dalla società sportiva;
 - o Attività artistico-espressive: teatro, ballo, studio di uno strumento musicale, partecipazione a gruppi folkloristici, coro;
 - o corso di fotografia.

2.7 U.d.A

sezioni	Anno scolastico 2025-2026
1. Titolo UdA: Il mio Hotel: inclusivo, sicuro, confortevole, tecnologico e sostenibile	Il mio Hotel: inclusivo, sicuro, confortevole, tecnologico e sostenibile
2. Contestualizzazione	I cambiamenti continui e repentini a cui è sottoposta la società contemporanea sottolineano come sia fondamentale avere un'identità, ma sia altrettanto importante saper modificare il proprio assetto, plasmarla, saper ascoltare ciò che accade e aggiornare periodicamente la propria proposta alberghiera. Sapersi differenziare dagli altri hotel e posizionare correttamente il proprio brand, vuole dire essere coerenti all'interno di un cambiamento che deve riguardare la struttura fisica, lo staff e la proposta di ospitalità nel suo complesso
3. Destinatari	classe 5E Accoglienza turistica
4. Monte ore complessivo	40
5. Situazione-problema/com-pito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	Lo studente crea una nuova start up di un HOTEL del proprio territorio rivolto ad un target attento ai servizi, alle tecnologie, agli spazi; a viaggiatori che mettono al primo posto il comfort e la flessibilità degli ambienti, il fattore tempo e le connessioni, sia quelle digitali ma anche fisiche. Una start up per costruire un'immagine che permetta di alimentare un senso di appartenenza al territorio come miglior strumento di marketing per fidelizzare un ospite
6. Prodotto finale da realizzare	Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del proprio albergo e del territorio. ● Diritto e tecniche Amministrative: piano di marketing che tenga conto del marketing territoriale integrato - web e social marketing (FASE 2 - FASE 5 - FASE 6) ● LAB. ACC. TUR.: analisi SWOT, analisi fattibilità di un'idea progettuale, web e social marketing (FASE 1 - FASE 5 - FASE 6) Tecniche di Comunicazione con l'utilizzo di politiche social media marketing.

8. nuclei tematici fondamentali dei QdR seconda prova (solo per il triennio)

Conoscenze	Abilità
<p>COMP IND 7 (all. C LLGG) Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi. Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti.</p>	<p>COMP IND 7 (all. C LLGG) Determinare le modalità ed i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'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. Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e, in presenza di anomalie, attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione. Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento.</p>
<p>COMP IND 11 (all. C LLGG) - L'informazione turistica: dall'on site all'on line. Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG). - Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela. - Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione a tempi, costi, qualità.</p>	<p>COMP IND 11 (all. C LLGG) - Progettare attività/iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio. - Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza. - Predisporre azioni a supporto della domanda potenziale di prodotti e servizi turistici. - Collaborare alla realizzazione di attività innovative di pubblicizzazione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici per promuovere l'immagine e la valorizzazione del territorio.</p>
<p>COMP GEN 2 (all. 1 DI 92) Repertori dei termini tecnici e scientifici in differenti lingue. Strumenti e codici della comunicazione e loro connessioni in contesti formali, organizzativi e professionali. Strutture essenziali e tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta</p>	<p>COMP GEN 2(all. 1 DI 92) Utilizzare differenti tecniche compositive per scrivere testi con finalità e scopi professionali, itinerario turistico in lingua inglese, per illustrare le caratteristiche della cultura locale e nazionale di</p>

	<p>anche professionale. Strumenti per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Scrivere testi di tipo diverso anche in formato digitale, corretti sul piano morfosintattico e ortografico, con scelte lessicali appropriate, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario, curati nell'impaginazione.</p>	<p>appartenenza, anche a soggetti di altre culture. Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico.</p>
	<p>COMP GEN 5 (all. 1 DI 92) Lessico, strutture e funzioni comunicative riferiti alle interazioni in contesti professionali e di promozione del turismo. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. Individuare possibili traguardi di sviluppo personale e professionale. Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità Interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato.</p>	<p>COMP GEN 5 (all. 1 DI 92) Saper identificare e utilizzare una gamma di strategie per comunicare in maniera efficace con parlanti la lingua oggetto di studio di culture diverse. Partecipare a conversazioni o discussioni con sufficiente scioltezza e spontaneità utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali. Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali e professionali. Scrivere testi chiari e sufficientemente dettagliati, coerenti e coesi, adeguati allo scopo e al destinatario utilizzando il lessico specifico.</p>
	<p>COMP AREA GEN 7 - scegliere e utilizzare reti e strumenti informatici - redigere un testo di presentazione in italiano e in lingua straniera</p>	<p>COMP AREA GEN 7 35 ● saper scegliere gli strumenti informatici utili al prodotto da realizzare ● saper scrivere un testo di presentazione dell'attività (la start up) sia in italiano che in inglese</p>
<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Accoglienza Turistica Tecniche di Comunicazione DTA</p>	

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti e contenuti	Attività e strategie didattiche	Strumenti	Esiti/Prodotti intermedi	Criteri/evidenze per la valutazione	Modalità di verifica /valutazione	Durata (ore)
1. L'ANALISI SWOT	Laboratorio di Accoglienza Turistica	Didattica digitale Ricerca Debate Lavori di gruppo Studio di caso	Laboratorio di informatica Uscite sul territorio Riviste di settore Banche dati Libri di testo e materiali consegnati dal docente Motore di ricerca google	Analisi del posizionamento con uscita sul territorio e presentazione al ritorno svolta in grande gruppo Analisi della struttura, dei servizi offerti e dei competitors	Competenza 7 di Indirizzo EVIDENZA Collaborare a grande gruppo per realizzare una presentazione relativamente ai dati raccolti nell'uscita sul territorio Realizzare la SWOT tramite una relazione individuale con sistemazione dati acquisiti.	Valutazione di processo Valutazione di prodotto	12 ore
2. POSIZIONAMENTO AZIENDALE	Diritto e tecniche Amministrative	Attività di ricerca sul web Lavori di gruppo Circle time	Libro, LIM e laboratorio informatico lezione partecipata e brainstorming	Individuazione del <u>target di clientela</u> (età, reddito, occupazione, ecc./famiglie, business) con mappa di posizionamento tramite realizzazione di una presentazione multimediale Scelta strumenti di <u>marketing operativo</u> utili per lo scopo prefissato (promozione struttura ricettiva) con debate	Competenza 8 di Indirizzo EVIDENZA Produrre una presentazione multimediale degli strumenti/attività da utilizzare e varie soluzioni di strategie promozionali per la costruzione del sito Interagire in sede di dibattito avanzando e motivando proposte utili e pertinenti alla scelta degli strumenti di marketing operativo.	Valutazione di prodotto Valutazione di processo	8 ore (4+4)

3. PROMOZIONE DEL TERRITORIO	Arte e Territorio	Ricerca web delle informazioni e fondazioni di tutela del territorio per la valutazione dell'impatto ambientale (impronta del carbonio, delle superfici e dell'acqua)	Laboratorio d'informatica e web Strumenti google per la realizzazione e della presentazioni	Presentazione multimediale di valutazione dell'impatto ambientale del progetto	Competenza 11 di Indirizzo EVIDENZA Realizzare una presentazione multimediale di valutazione dell'impatto ambientale del progetto	Valutazione di prodotto	4 ore
4. LA PUBBLICITÀ IN INGLESE	Lingua Inglese Ricerca di materiali (lessico / video / materiale cartaceo)	Revisione del lessico specifico per una presentazione e di un prodotto (ipotesi brochure o power point) Ricerca in internet di brochure illustrative riferite al nostro prodotto finale Metodologia: cooperative learning a coppie	LIM e laboratorio informatico Documenti autentici	Realizzazione di una brochure che illustri un hotel con i requisiti della start up	Competenza 5 di Area Generale EVIDENZA Produrre una check list individuando e spiegando il lessico specifico Competenza 7 di Area Generale EVIDENZA Collaborare per selezionare le fonti/documenti e le immagini appropriate per la brochure	Valutazione di prodotto Valutazione del processo	4 ore
5. IL SITO WEB	Laboratori o Acc. Turistica Diritto e tecniche Amministrative	Costruzione del sito web per la Startup con google sites	Software per la produzione di siti web Banche dati per la ricerca di	Tabella riassuntiva dei punti di forza del territorio che l'azienda vuole realizzare	Competenza 11 di Indirizzo EVIDENZA Collaborare per la produzione di una tabella riassuntiva	Valutazione di processo	10 ore

		Metodologie: cooperative learning	informazioni sul territorio Strumenti office per la realizzazione del progetto	Sito web per la Startup con google sites	sullo studio di fattibilità Competenza 8 di Indirizzo EVIDENZA Realizzazione di un sito web innovativo ed originale per la promozione della Startup.	Valutazione di prodotto	
6. LO SPOT	Lingua Inglese Laboratori o Accoglienza Turistica Diritto e tecniche Amministrative	Analisi e ricerca sul materiale scelto di parole chiave, immagini, mise en page in previsione di una comunicazione tramite i social media	Dizionario multimediale Laboratorio informatico	Realizzazione di spot/annunci da trasmettere tramite social media (lavoro a coppie)	Competenza 8 di Indirizzo EVIDENZA Predisposizione e registrazione in gruppo dello spot promozionale. Presentazione dello spot alle classi terze	Valutazione di processo Valutazione di prodotto	6 ore (2 + 2 + 2)

a.s.	2025-26
1. Titolo UdA	PREPARIAMOCI ALLA SECONDA PROVA SCRITTA DELL'ESAME DI MATURITA'
2. Contestualizzazione	<p>La riforma degli Esami conclusivi del secondo ciclo, che ha interessato tutti gli IP a partire dall'anno scolastico 22-23, prevede che la seconda prova scritta sia preparata - sulla base delle indicazioni contenute nel plico telematico inviato dal MIUR alle scuole il giorno stesso (o quello prima) della prova scritta, concernenti il Nucleo tematico dei QdR da trattare e la tipologia di prova (A, B, C, D) – dai docenti delle discipline dell'area di indirizzo, in maniera condivisa, integrata e interdisciplinare. La prova deve accertare le competenze e pertanto la traccia somministrata deve prevedere la somministrazione di compiti in contesti reali, anche se puramente in forma scritta.</p> <p>Al fine di guidare gli alunni ad affrontare questo tipo di performance, si propone che le UDA di indirizzo per le classi Quinte di Accoglienza Turistica vengano sviluppate trattando gli argomenti in classe e nei Laboratori, attraverso lezioni partecipate, lezioni in compresenza, incontri ed esperienze in collaborazione con esperti e professionisti del settore e assegnando poi agli alunni un prodotto da realizzare a gruppi o singolarmente, e da presentare oralmente o in forma scritta.</p> <p>Le discipline dell'area di indirizzo interessata, per le caratterizzazioni Accoglienza Turistica, sono le seguenti: LABORATORIO DEI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE</p>
3. Destinatari	Classe 5 ^a sezione E caratterizzazione ACCOGLIENZA TURISTICA
4. Monte ore complessivo	40
5. Situazione-problema/compito di realtà/tema di riferimento dell'UdA	<p>Verranno assegnati durante tutto l'anno i seguenti compiti, da definire nel dettaglio, in maniera condivisa dal gruppo di docenti coinvolti, tratti da contesti reali:</p> <p style="text-align: center;">Nucleo tematico 1</p>

Progettazione, organizzazione e autovalutazione di servizi di accoglienza sotto il profilo:

- **organizzativo** (front office, back office, gestione prenotazioni)
- **culturale** (adattamento ai diversi target e contesti internazionali)
- **inclusivo** (accessibilità, personalizzazione dei servizi)
- **relazionale** (modalità di interazione con il cliente)

Finalità: rispondere ai bisogni, alle attese e ai profili culturali del cliente nei diversi modelli di ospitalità.

Nucleo tematico 2

Pianificazione, gestione e autovalutazione dei servizi turistico-ricettivi sotto il profilo:

- **organizzativo** (gestione risorse umane e strutturali)
- **economico-aziendale** (costi, ricavi, pricing, efficienza)
- **qualitativo** (standard di servizio e customer satisfaction)
- **ambientale** (sostenibilità della struttura)
- **di mercato** (analisi delle tendenze turistiche)

Finalità: garantire efficienza e qualità in relazione all'evoluzione della domanda.

Nucleo tematico 3

Stesura e applicazione di procedure operative per la sicurezza e la qualità del servizio:

- procedure di accoglienza (check-in, check-out, gestione reclami)
- sicurezza degli ospiti e dei lavoratori
- tutela della privacy (gestione dati cliente)
- gestione delle emergenze
- rispetto delle normative vigenti

Finalità: assicurare servizi conformi agli standard di sicurezza, qualità e legalità.

Nucleo tematico 4

Progettazione e valutazione della qualità dei servizi turistici:

- standard di qualità e certificazioni
- integrazione con il territorio
- digitalizzazione dei processi (prenotazioni, CRM)
- monitoraggio della soddisfazione del cliente
- miglioramento continuo

Finalità: sviluppare un sistema di qualità orientato all'innovazione.

Nucleo tematico 5

Valorizzazione dell'offerta turistica e comunicazione:

- promozione dell'identità della struttura e del territorio
- strategie di marketing turistico
- comunicazione digitale (siti web, social, OTA)
- commercializzazione dei servizi

Finalità: rendere competitiva l'offerta attraverso una comunicazione efficace.

Nucleo tematico 6

Analisi e sviluppo dei servizi tra tradizione e innovazione:

- nuovi modelli di ospitalità (smart hotel, turismo sostenibile, esperienziale)
- innovazione tecnologica nei servizi
- evoluzione delle professioni turistiche
- adattamento alle nuove esigenze della clientela

Finalità: innovare l'offerta in linea con i cambiamenti del settore turistico.

Nucleo tematico 7

Analisi e promozione del territorio:

- rilevazione delle risorse territoriali
- progettazione di itinerari e pacchetti turistici
- organizzazione e promozione di eventi

	<ul style="list-style-type: none"> ● collaborazione con enti e operatori locali <p>Finalità: costruire un'offerta integrata tra struttura ricettiva e territorio.</p> <p>Nucleo tematico 8</p> <p>Gestione dell'ospitalità e del customer care:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● identificazione del target di clientela ● personalizzazione dei servizi ● gestione della relazione con il cliente ● fidelizzazione (customer satisfaction, loyalty, reclami) ● attenzione agli aspetti etico-sociali <p>Finalità: garantire soddisfazione e fidelizzazione della clientela.</p>		
<p>6. Prodotto finale da realizzare</p>	<p>ELABORAZIONE A GRUPPI, OPPURE SINGOLARMENTE, DI UN TESTO SCRITTO O ORALE RIGUARDANTE:</p> <p>01. TIPOLOGIA B: Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).</p> <p>02. TIPOLOGIA A: Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.</p> <p>03. TIPOLOGIA C: Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.</p> <p>04. TIPOLOGIA D: Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo</p> <p>I DOCENTI COINVOLTI SI ACCORDERANNO DI VOLTA IN VOLTA, IN MANIERA CONDIVISA E PREVENTIVATA, SUI COMPITI DA ASSEGNARE E SUI TEMPI LUNGO TUTTO IL CORSO DELL'ANNO.</p>		
<p>8. nuclei tematici fondamentali dei QdR seconda prova Correlati alle competenze</p>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="587 1827 1072 1951"> <p>NUCLEI TEMATICI QdR</p> </td> <td data-bbox="1072 1827 1362 1951"> <p>COMPETENZE CORRELATE</p> </td> </tr> </table>	<p>NUCLEI TEMATICI QdR</p>	<p>COMPETENZE CORRELATE</p>
<p>NUCLEI TEMATICI QdR</p>	<p>COMPETENZE CORRELATE</p>		

	<p>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.</p>	<p>Progettare e realizzare servizi di accoglienza in funzione dei bisogni della clientela Gestire la relazione con il cliente in contesti professionali Utilizzare tecniche di comunicazione efficace e interculturale</p>
	<p>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.</p>	<p>Gestire e organizzare servizi turistico-ricettivi in un'ottica di efficienza Applicare tecniche di gestione economico-aziendale e Analizzare il mercato turistico e interpretare le dinamiche.</p>
	<p>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.</p>	<p>Applicare la normativa su sicurezza, privacy e tutela del cliente Operare nel rispetto delle procedure aziendali e degli standard di qualità</p>

		Gestire situazioni operative nel rispetto delle norme vigenti
	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.	<p>Applicare sistemi di qualità nei servizi turistici</p> <p>Utilizzare strumenti digitali per la gestione dei servizi</p> <p>Monitorare e migliorare la customer satisfaction</p>
	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.	<p>Promuovere servizi turistici utilizzando strategie di marketing</p> <p>Utilizzare strumenti di comunicazione tradizionali e digitali</p> <p>Valorizzare il territorio e l’identità culturale</p>
	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.	<p>Individuare e applicare innovazioni nei servizi turistici</p> <p>Interpretare le tendenze del settore turistico</p> <p>Adattare i servizi ai nuovi modelli di domanda</p>

	<p>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.</p>	<p>Analizzare e valorizzare le risorse del territorio Progettare itinerari e pacchetti turistici Collaborare con il sistema turistico locale</p>
	<p>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.</p>	<p>Gestire la relazione con il cliente in tutte le fasi del servizio Applicare tecniche di customer care e gestione reclami Fidelizzare la clientela attraverso servizi personalizzati</p>
<p>8 COMPETENZE CHIAVE EUROPEE</p> <ul style="list-style-type: none"> a. competenza alfabetica funzionale; b. competenza multilinguistica; c. competenza matematica e competenza di base in scienze e tecnologie; d. competenza digitale; e. competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare; f. competenza sociale e civica in materia di cittadinanza; g. competenza imprenditoriale; h. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. <p>12 COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 24-25)</p>		

1. 12 COMPETENZE DI EDUCAZIONE CIVICA (Linee Guida 24-25)

Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza n. 2 Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.

Competenza n. 3 Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.

Competenza n. 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.

Competenza n. 5 Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

Competenza n. 6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

	<p>Competenza n. 7 Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</p> <p>Competenza n. 8 Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.</p> <p>Competenza n. 9 Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità.</p> <p>Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole</p> <p>Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</p> <p>Competenza n. 12 Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.</p>
<p>9. Insegnamenti coinvolti</p>	<p>Accoglienza Turistica Tecnice Amministrative</p>

PIANO DI LAVORO DELL'UDA

Fasi / titolo	Insegnamenti	conoscenze	Attività e strategie didattiche
1. presentazione	Tutti gli insegnamenti coinvolti	Consegna della scheda studente e spiegazione del progetto	Lezione dialogata in presenza
2. svolgimento	Tutti gli insegnamenti coinvolti	Svolgimento della programmazione per competenze previste dai dipartimenti	Lezione dialogata Visione di filmati Lezione dialogata Attività pratica laboratoriale
3. Ideazione-Progettazione	Tutti gli insegnamenti coinvolti	Gli studenti, a gruppi, si confronteranno coi singoli docenti dei vari insegnamenti sui collegamenti ideati a partire dallo spunto a loro assegnato. L'insegnante restituirà i feedback sui lavori svolti	Cooperative learning Learning by doing Confronto Studio di caso
4. Realizzazione e presentazione del prodotto finale	Tutti gli insegnamenti coinvolti	Realizzazione simulazioni	Simulazione della prima prova scritta Simulazione della seconda prova scritta Simulazione del colloquio dell'Esame di maturità

2.8 Attività di Orientamento

Con il Decreto n. 328/2022, il Ministro ha fornito le "Linee guida per l'orientamento" che hanno la finalità di:

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

Il Decreto prevede che a partire dall'anno scolastico 2023-24 vengano selezionati all'interno di ogni scuola:

- un docente orientatore con il compito di:
 - gestire, raffinare e integrare i dati della piattaforma digitale unica per l'orientamento con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e renderli disponibili alle famiglie, agli studenti e al docente tutor;
- diversi docenti tutor con il compito di:
 - aiutare ogni studente a rivedere le parti fondamentali di un E-portfolio personale;
 - costituirsi consigliere delle famiglie nei momenti di scelta dei percorsi formativi o delle prospettive professionali dello studente.

L'Istituto ha dunque nominato un docente orientatore che ha supervisionato le attività di orientamento delle classi e raccolto le opportunità di orientamento offerte da enti e imprese o semplicemente organizzate all'interno della scuola. Ogni studente del triennio è stato affidato ad un docente tutor che lo ha seguito personalmente in tema di orientamento e che ha provveduto all'aggiornamento del Piano Formativo Individuale (PFI) previsto dalla riforma degli Istituti Professionali.

Nello specifico gli studenti della classe hanno svolto le seguenti attività inerenti l'orientamento:

epoca	attività	ore
04/11/25 -	Corso antincendio parte teorica, tenuto dal Comando dei VV FF di Ravenna	5
26/11/25	Viva Sofia tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone; corso teorico-pratico per apprendere le manovre di disostruzione delle vie aeree nei bambini e negli adulti e le procedure utili a salvaguardare la vita in attesa dell'arrivo del personale del 118.	2
06/11/25	Dalle 09:30 alle 12:30 Parte pratica del Corso antincendio presso la sede distaccata dei Vigili del Fuoco a Faenza.	3
02/12/25	Pranzo dell'Orientamento per i Dirigenti Scolastici delle scuole secondarie di primo grado	7
10-14/25	Viaggio studio in Francia - Cannes	8
5/03/2026; 13/03/2026; 27/03/2026; 9/04/2026	Corsi di potenziamento / consolidamento matematica in preparazione ai TOLC universitari	8
03/03/2026	A SCUOLA DI CELIACHIA – GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE	3
23-27/02/26	Viaggio d'istruzione a Cracovia.	8
27/03/2026	Incontro online informativo/formativo con l'Azienda "Club del Sole"	1
8/04/2026	Incontro con ITS Turismo e Benessere di Imola	2
10;17/04/2026	Corso pomeridiano di Event & Wedding planner	4
4-5/05/2026	Convegno Nazionale su "Arte e Futuro dell'Ospitalità": seminario	6
5/05/2026	partecipazione all'hackathon online per redigere la "Carta della Formazione Alberghiera del Futuro"	4
5/05/2026	Workshop nell'ambito del Convegno "Arte e Futuro dell'ospitalità"	3
	Totale Ore	64

2.9 Attività di Educazione Civica

Il quadro normativo delineato dalla Legge n. 92/2019 ha sancito l'istituzione dell'Educazione Civica, la cui centralità trasversale è stata ulteriormente definita dalle recenti Linee Guida (DM 183/2024). Tale insegnamento si realizza

attraverso un approccio metodologico orientato alla maturazione di competenze autentiche, promuovendo capacità di partecipazione, cittadinanza attiva, rispetto delle regole condivise e del bene comune, attenzione alla salvaguardia dell'ambiente e delle risorse, pensiero critico e capacità di preservare salute, benessere e sicurezza nel mondo fisico e in quello virtuale.

La maturazione di queste competenze è stata favorita da ambienti di apprendimento in cui l'organizzazione di tempi e spazi ha agevolato il confronto reciproco, la cooperazione e l'esperienza diretta.

I dibattiti su tematiche significative, le testimonianze autorevoli, le attività laboratoriali e le uscite didattiche, sono stati integrati organicamente nel curriculum. Questa sinergia ha permesso agli studenti di tradurre le conoscenze teoriche in abilità e competenze civiche, attraverso lo svolgimento delle attività di seguito illustrate.

Nella tabella seguente viene declinato il curriculum di classe, progettato in coerenza con le competenze definite dalle Linee Guida del 2024. Ciascun docente provvederà, successivamente, a integrare nella propria programmazione disciplinare il dettaglio delle specifiche attività didattiche svolte.

Nucleo concettuale: COSTITUZIONE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
istituzioni dello Stato italiano, dell'Unione europea e degli organismi internazionali	Gli organismi e le fonti normative internazionali La nascita dello Stato Italiano e dell'UE COSTITUZIONE I primi articoli della carta costituzionale	LEZIONE DIALOGATA CONFRONTO E RIFLESSIONE	STORIA DTA IRC
educazione contro ogni forma di discriminazione e contro ogni forma di bullismo intesa come violenza contro la persona	Progetto "Realtà, storia e impegno civile nella narrativa del secondo Novecento" Giorno della memoria: Incontro con Luca Rosetti su "Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra" Giorno del Ricordo Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo Giorno del ricordo: lezione tenuta dal prof. Masetti, direttore dell'Istituto Storico di Ravenna, nell'ambito delle attività dedicate al Sensibilizzazione sul tema della violenza sulle donne –	Metodologia laboratoriale e peer to peer Lezione-spettacolo teatrale Lezione Partecipata Peer to Peer Lectio Magistralis Lezione partecipata	Italiano Asse storico-sociale Storia Progetto di Istituto Progetto di Istituto IRC, DTA, Italiano, Matematica

	Giornata della disabilità La Guerra Civile Spagnola e Guernica	Lezione Partecipata	IRC Arte e Territorio
partecipazione alla vita della comunità nazionale ed europea: diritti e doveri	Progetto IRIDE - La scuola vista dai giovani - Iniziativa proposta dalla Fondazione Censis e Ministero dell'Istruzione e del Merito	Analisi dei prodotti a marchio del territorio. Partecipazione all'evento "Villaggio Coldiretti" a Bologna Compilazione di un questionario	Accoglienza Turistica Progetto di Istituto
Benessere psico-fisico	Doping Torneo di pallavolo	Lezione dialogata Attività pratica	SMS SMS

Nucleo concettuale: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
cultura dell'impresa e autoimprenditorialità	Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Le aziende sostenibili del territorio e organizzazione di grandi eventi	Lezione dialogata Villaggio Coldiretti, Bologna	DTA Progetto di Istituto
tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone	Parte teorica di somministrazione di alimenti gluten free Le manovre di disostruzione delle vie aeree nel lattante, nel bambino e nell'adulto La donazione del sangue, del	Formazione teorica con i tecnici del SIAN con conseguimento dell'attestato regionale; Formazione pratica con i medici di Viva Sofia Incontro con esperti	SMS progetto di

	midollo osseo e degli organi Progetto "A scuola di volontariato"	esterni AVIS, ADMO e AIDO Incontro con esperti esterni.	istituto progetto di istituto al quale ha partecipato solo una parte della classe
protezione dell'ambiente	Sostenibilità e nuove tendenze del turismo. Sostenibilità all'interno di una struttura ricettiva	Lezione dialogata UDA	Accoglienza Turistica DTA Inglese Matematica
cultura della protezione civile e tema dell'autoprotezione e del territorio	Corso teorico e pratico con i vigili del fuoco con rilascio del patentino	Incontri con esperti Esercitazione pratica presso la caserma dei VVFF	Progetto di istituto
contrasto alle dipendenze derivanti da droghe, fumo, alcool, doping e altre sostanze psicoattive	Il Doping	Lezione dialogata	SMS

Nucleo concettuale: CITTADINANZA DIGITALE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO PREVISTI DALLE LINEE GUIDA	NUCLEI TEMATICI	METODOLOGIE	Insegnamenti coinvolti
prevenire e contrastare il cyberbullismo	Cyberbullying	4 skills-lesson	inglese
uso e abuso dell'Intelligenza Artificiale	Ai e il suo utilizzo nel digital marketing	Lezione dialogata UDA	Accoglienza Turistica

2.11 Attività integrative ed extracurricolari

Di seguito si riporta, in ordine cronologico, il prospetto delle attività svolte dal gruppo classe. Si specifica che alcune unità didattiche o progetti hanno coinvolto soltanto gruppi selezionati di studenti, in un'ottica di personalizzazione dei percorsi formativi.

- **07/10/25 al 27/10/25** Formazione Scuola Lavoro (FSL).
- **19/10/25** – Sagra delle castagne – Marradi (FI). Uno studente coinvolto.
- **25/10/25** - Giornata dell'orientamento IC7 Imola
- 28/10/25** - Cena Bacchanale Imola
- **04/11/25** - Dalle 8:30 alle 13:30 - Corso antincendio parte teorica, tenuto dal Comando dei VV FF di Ravenna
- **6/11/25** - Dalle 09:30 alle 12:30 Parte pratica del Corso antincendio presso la sede distaccata dei Vigili del Fuoco a Faenza.
- **07/11/25** - Villaggio Coldiretti - Bologna
- **08 e 09/11/25** - Bacchanale – Imola.
- **11/11/25** - Cena Evento Freddi Wilde Bacchanale Imola
- **15/11/25** - Convegno Protezione Civile Fognano
- **15/11/25** Incontro Forum Scuola media Baracca Lugo (1 studente)
- **19/11/25** Incontro Forum Scuola media IC6 Imola (1 studente)
- **26/11/25** - Progetto "Viva Sofia" in collaborazione con i LIONS Faenza, attività pratico-laboratoriale per l'apprendimento delle manovre di disostruzione delle vie aeree dal bambino all'adulto.
- **28/11/25** Incontro Forum Scuola media Gherardi Lugo (2 studenti)
- 29/11/25 Open Day
- **01/12/25** - lezione-spettacolo al Teatro Comunale - "Conflitto arabo-israeliano: due popoli, una terra" a cura del Prof. Luca Rosetti
- **02/12/25** - Pranzo di Orientamento dei Dirigenti Scolastici delle scuole secondarie di primo grado
- **05/12/25** - Presso l'Aula Magna dell'Istituto, Incontro con i medici dell'AVIS e ADMO dalle 8:40 alle 10:40
- **05/12/25** - Open nigh, tre studenti coinvolti.
- **10/12/25** - Presenza autoemoteca per prelievi Avis e ADMO
- **13 e 14/12/25** - Open day - due studenti coinvolti.
- **13 e 16/12/25** - Progetto IRIDE - La scuola vista dai giovani - Iniziativa proposta dalla Fondazione Censis e Ministero dell'Istruzione e del Merito.
- **19/01/26** - Campagna di sensibilizzazione contro il bullismo.
- **23/01/26** - Uscita didattica a Fossoli
- **24/01/26** - Open day
- **29/01/2026** - Progetto Identities
- **09/02/26** - Consegna attestati corso antincendio

- **11/02/26** - Lezione tenuta dal prof. Masetti, direttore dell'Istituto Storico di Ravenna, nell'ambito delle attività dedicate al Giorno del Ricordo.
- **19/02/26** - Incontro volontari AIDO
- **23/27 febbraio 2026** - Viaggio d'istruzione a Cracovia.
- **23/02/26** - A scuola di volontariato- studenti non presenti al viaggio di istruzione
- **03/03/26** - A SCUOLA DI CELIACHIA – GESTIONE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI SENZA GLUTINE Parte teorica
- **14/03/26** - Prove INVALSI di italiano
- **19/03/26** - Prove INVALSI di Matematica
- **20/03/26** - Prove INVALSI di Inglese
- **5/03/26; - 13/03/2026; - 27/03/2026; - 9/04/2026** Corsi di potenziamento / consolidamento matematica in preparazione ai TOLC universitari - 8 ore
- **19/03/26** - Cena Accademia della Cucina
- **27/03/26** Incontro Online informativo - formativo con l'azienda club del sole.
- **10 e 17/04/26** Corso Formazione Wedding Planner
- **10/04/26** Cena Lions Intermeeting Club Faenza Host, Faenza Lioness e Valle del Senio con consegna borse di studio
- **23/04/26**- Cena Concorso “La Cucina del BenEssere”.
- **04 e 05/26** - Convegno Nazionale. Hackathon e Workshop.
- **15/05/26** Consegna Borse di Studio Relais Villa Abbondanzi.
- **20/05/26** - Simulazione della seconda prova scritta dell'esame di maturità.
- **22/05/26** - Simulazione della prima prova scritta dell'esame di maturità'.
- **28/05/26** - Simulazione della prima prova dell'esame di maturità

2.11 Simulazioni delle prove d'esame

Il Consiglio di classe, per migliorare la preparazione degli studenti in vista dell'esame di Stato e favorire l'autovalutazione degli stessi, ha ritenuto di sottoporre la classe alle seguenti simulazioni di prove d'esame:

data	simulazione di:	insegnamenti coinvolti
22-05-2026	prima prova	Italiano
20-05-2026	seconda prova	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica e Diritto e Tecniche Amministrative
28-05-2026	prova orale	Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica e Diritto e Tecniche Amministrative

3. Programmazioni didattiche effettivamente svolte nei singoli insegnamenti

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

**ACCOGLIENZA TURISTICA
CLASSE 5^E
Anno Scolastico 2025-2026**

TESTO ADOTTATO:

**Facoltativo da acquistare LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA - Turismo e ospitalità
CLITT. Prospero Conte, Luca Milano e Vincenzo Salemme.**

**Utilizzato come supporto: Accoglienza Green.- Triennio. Hoepli - Monica Mainardi - Nuovo Hotel Italia .
Mondadori Education Le monnier Scuola - F. Giani, F. D'Amico P.P. De Rinaldis**

MODULO/ARGOMENTO 1: Il turismo, il mercato turistico e il legame col territorio

CONOSCENZE

- Il fenomeno del turismo
- Il sistema turismo e la sua regolamentazione
- Il mercato turistico nazionale internazionale (domanda ed offerta turistica)

COMPETENZE

- Analizzare e contestualizzare l'evoluzione del fenomeno turistico per intercettare i bisogni emergenti dei viaggiatori contemporanei.
- Valutare l'impatto delle attività turistiche sul territorio, proponendo soluzioni operative in ottica di sostenibilità ambientale e responsabilità sociale.
- Riconoscere e valorizzare il patrimonio culturale, artistico ed enogastronomico locale come leva di sviluppo turistico.
- Applicare la normativa vigente nazionale, regionale e comunitaria che regola il settore turistico e le strutture ricettive.
- Individuare i ruoli e le funzioni dei diversi soggetti pubblici e privati del sistema turismo per collaborare alla promozione del territorio.
- Gestire gli adempimenti amministrativi e legali legati ai contratti turistici e alla tutela della privacy e dei diritti del cliente.

ABILITÀ

- Selezionare e interpretare report di settore (es. dati ISTAT, ENIT, World Tourism Organization) per tracciare l'evoluzione dei flussi turistici.
- Mappare le risorse ambientali, storiche e culturali di un territorio per individuare potenzialità turistiche inesprese.
- Redigere linee guida o vademecum per gli ospiti volti a promuovere comportamenti sostenibili e rispettosi dell'ambiente e della cultura locale (turismo responsabile).
- Consultare e applicare le leggi regionali sul turismo per classificare correttamente le strutture ricettive (alberghiere ed extralberghiere).
- Compilare e gestire la modulistica amministrativa obbligatoria (es. schedine alloggiati per la Pubblica Sicurezza, comunicazioni dei dati sul movimento dei clienti a fini statistici)

MODULO/ARGOMENTO 2: IL TURISMO SOSTENIBILE

CONOSCENZE

- Elaborare un itinerario in linea con le regole del turismo sostenibile sulla base delle esigenze di specifici target di clientela
- Comprendere l'importanza della tutela ambientale e saper consigliare al turista attività legate all'ecoturismo
- Caratteristiche di una struttura ricettiva ecosostenibile

COMPETENZE

- Definizione di turismo sostenibile, ecosostenibile, responsabile
- Le diverse attività legate all'ecoturismo
- Le certificazioni ecosostenibile

ABILITÀ

2. applicare criteri di selezione e allestimento di servizi in funzione del contesto, delle esigenze della clientela, della stagionalità e del rispetto della filiera turistica
3. Riconoscere gli elementi caratterizzanti di un pacchetto sostenibile

MODULO/ARGOMENTO 3: IL TURISMO ACCESSIBILE

CONOSCENZE

- Le principali normative che regolamentano l'accessibilità ai servizi turistici

COMPETENZE

- Comprendere i bisogni di ciascun cliente
- Essere in grado di individuare la soluzione migliore a seconda delle specifiche situazioni ed esigenze personali.

ABILITÀ

- Essere in grado di effettuare pacchetti turistici in linea con le necessità del turista con disabilità o con necessità specifiche.

MODULO/ARGOMENTO 4: LA VENDITA DEL PRODOTTO TURISTICO DA PARTE DELL'AZIENDA ALBERGHIERA

CONOSCENZE

- Gli intermediari della distribuzione online
- Le strategie e le tecniche di vendita manageriali
- Politica, metodi e tecniche dei prezzi alberghieri
- Revenue Management
- Il pricing alberghiero - tecniche e politiche di prezzo in base alla domanda, alla concorrenza e all'approccio al mercato

COMPETENZE

- Ricercare servizi turistici per organizzare viaggi tutto incluso
- utilizzare tecniche di pricing per una struttura alberghiera
- Valutare la qualità totale di un servizio di una struttura ricettiva

ABILITÀ

- Operare sul web nelle procedure di prenotazione e acquisto dei servizi turistici
- Individuare le problematiche e le opportune soluzioni del servizio alberghiero
- Determinare e gestire i prezzi delle camere di un albergo e di un pacchetto di viaggio

MODULO/ARGOMENTO 5: PACCHETTO TURISTICO

CONOSCENZE

- Ruolo ed evoluzione dei tour operator
- Gli attrattori del mercato turistico: produttori e distributori
- Il codice del turismo
- Il pacchetto turistico e la differenza con il Pacchetto Alberghiero
- Tipologie di clientela e caratteristiche del pacchetto turistico
- Canali di distribuzione del pacchetto turistico e iniziative promozionali
- I processi di sviluppo dei pacchetti turistici
- Determinare il prezzo di vendita del pacchetto turistico

COMPETENZE

- Saper elaborare progetti per la distribuzione e la commercializzazione del pacchetto turistico scegliendo il canale o il sistema più appropriato
- individuare collegamenti e relazioni, agire in modo responsabile, risolvere problemi, collaborare e partecipare.

ABILITÀ

- Saper operare nelle diverse imprese turistiche con diverse tipologie di clientela
- Saper realizzare pacchetti di offerta turistica integrata
- Saper gestire le procedure previste per i contratti turistici
- Saper organizzare e programmare un pacchetto turistico utilizzando coerenti strategie di vendita

MODULO/ARGOMENTO 6: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO - RICETTIVO

CONOSCENZE

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Il contratto d'albergo
- Il contratto di deposito
- I rapporti tra TO, ADV, Imprese ricettive.
- I contratti di trasporto (in generale, su strada, aereo, ferroviario e marittimo) - le parti del contratto, differenza in generale tra trasporto di cose e trasporto di persone, responsabilità delle parti, gestione bagagli.

COMPETENZE

- Utilizzare la normativa per individuare la responsabilità dell'imprenditore turistico in varie situazioni
- Identificare con precisione i soggetti del contratto di trasporto
- Distinguere le specificità giuridiche e operative tra il trasporto di persone (incentrato sulla sicurezza del viaggiatore) e il trasporto di cose/bagagli (incentrato sulla custodia della merce), applicando le corrette tutele al cliente dell'hotel.

- Selezionare la tipologia di trasporto più idonea (su strada, aereo, ferroviario, marittimo) in base alle esigenze di budget, tempo, sostenibilità e target del turista.
- Applicare le regole tariffarie e le condizioni di contratto delle diverse modalità di trasporto (es. tariffe rimborsabili vs non rimborsabili, penali di cancellazione) per informare correttamente l'ospite.
- Gestire le fasi del ciclo cliente (dalla prenotazione al check-out) in conformità con le norme del Codice Civile e della legislazione turistica, tutelando legalmente ed economicamente la struttura ricettiva.
- Prevenire e risolvere le controversie commerciali con la clientela relative a tariffe, servizi non erogati o disdette.
- Sovrintendere alla sicurezza dei beni degli ospiti, applicando rigorosamente i protocolli legali e aziendali per ridurre al minimo il rischio di contenziosi e risarcimenti danni.
- Agire con tempestività, professionalità e trasparenza in caso di furto o danneggiamento all'interno della struttura, interfacciandosi correttamente con la direzione, le compagnie assicurative e le Forze dell'Ordine.

ABILITÀ

- Applicare la normativa che disciplina i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio
- Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela.
- Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva
- Riconoscere e interpretare i diversi titoli di viaggio e documenti di trasporto
- Individuare le responsabilità del vettore in caso di ritardo, cancellazione del viaggio o sinistri alla persona, distinguendo tra cause imputabili al vettore e cause di forza maggiore (es. sciopero, maltempo).
- Applicare la normativa sulla tutela dei diritti dei passeggeri (es. Regolamento CE 261/2004 per il trasporto aereo) per avviare le pratiche di rimborso o compensazione pecuniaria.
- Individuare il momento di conclusione del contratto d'albergo (es. prenotazione telefonica, via email, tramite OTA o walk-in) e i relativi effetti giuridici per la struttura e per l'ospite.
- Distinguere le obbligazioni principali e accessorie a carico dell'albergatore (es. fornitura della camera, sicurezza, servizi complementari) e a carico del cliente (es. pagamento del prezzo, rispetto del regolamento interno).
- Gestire correttamente le caparre (confirmatoria e penitenziale) e gli acconti in fase di prenotazione, applicando le giuste penali in caso di *no-show* (mancata presentazione) o cancellazione tardiva.
- Distinguere tra "deposito necessario" (le cose portate in albergo, per le quali la responsabilità è limitata fino a 100 volte il prezzo del pernottamento giornaliero) e "deposito volontario" (le cose consegnate in custodia o che l'albergatore ha rifiutato di ricevere pur avendone l'obbligo, per le quali la responsabilità è illimitata).
- Applicare le procedure corrette per la presa in custodia di beni di valore (es. utilizzo della cassaforte centrale, rilascio di una ricevuta descrittiva e dettagliata dei beni presi in consegna).
- Riconoscere le cause di esclusione della responsabilità dell'albergatore (es. forza maggiore, natura della cosa, colpa del cliente o dei suoi accompagnatori).

MODULO/ARGOMENTO 7: L'APERTURA E ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA ALBERGHIERA. **Costituzione, gestione e organizzazione delle imprese individuali e societarie.**

CONOSCENZE

- L'impresa turistica e l'azienda alberghiera
- Il business model (dalla idea alla messa in pratica)

- L'organizzazione dell'azienda alberghiera
- Le catene alberghiere e le forme di aggregazione e il franchising

COMPETENZE

- Saper procedere all'avvio e all'apertura di una struttura ricettiva
- Saper organizzare la propria idea imprenditoriale e l'organigramma aziendale

ABILITÀ

- Saper operare nelle procedure di legge e di gestione delle imprese ricettive alberghiere.

MODULO/ARGOMENTO 8: IL MARKETING

CONOSCENZE

3. La nascita del marketing e la sua evoluzione
4. Marketing analitico
5. Marketing mix
6. Marketing Strategico
7. Marketing Operativo
8. Web Marketing
9. Analisi Swot
10. Marketing Turistico e Territoriale - La Destination Marketing
11. Il piano di Marketing di una località turistica

COMPETENZE

- Progettare piani di marketing ipotizzando casi significativi riferiti a imprese turistico ricettive o a territori
- Elaborare iniziative promozionali rivolte al mercato turistico di riferimento.

ABILITÀ

- Decodificare gli elementi caratterizzanti il mercato turistico di una destinazione
- Ideare un evento per la promozione di una località attraverso la valorizzazione del suo patrimonio turistico

MODULO/ARGOMENTO 9: LA QUALITÀ DEL PRODOTTO TURISTICO ALBERGHIERO E LA GUEST EXPERIENCE

CONOSCENZE

- La qualità professionale nell'impresa alberghiera - il concetto di qualità totale
- Sistemi di certificazione della qualità
- Gli elementi della guest experience

COMPETENZE

3. Collaborare alla pianificazione e alla gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita dei prodotti e servizi rispettando parametri di qualità e in un'ottica di sviluppo della cultura dell'innovazione
4. Applicare tecniche di Hospitality management.
5. Controllo della corrispondenza tra servizio e proposta di miglioramento degli standard di qualità

ABILITÀ

- individuare attraverso i certificati di qualità, tecniche di controllo adeguate sull'offerta preventiva
- individuare inefficienze e carenze di servizi erogati in rapporto ai clienti
- Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettiva e target di clientela al fine di garantire la brand identity (stile) della struttura e valorizzare il servizio offerto

MODULO/ARGOMENTO 10: L'ORGANIZZAZIONE DI UN EVENTO CON ACCENNO AL TURISMO CONGRESSUALE

CONOSCENZE

- Le origini e l'evoluzione del turismo congressuale fino ai giorni nostri con le convention online
- Le diverse tipologie di evento
- Le caratteristiche di una struttura congressuale per eventi

COMPETENZE

- Organizzare i servizi di accoglienza e assistenza per un evento.
- Coordinare le attività di tutti i reparti coinvolti al fine di garantire un servizio di qualità.

ABILITÀ

- Identificare le caratteristiche di un evento congressuale
- Predisporre proposte di pacchetti congressuale
- Saper organizzare un servizio di accoglienza per un convegno

METODI

Discussione guidata; metodo della risoluzione dei problemi; metodo misto (sintesi – analisi – rielaborazione); ricerca individuale; brainstorming; cooperative learning; attività e/o ricerca di gruppo; problem solving; learning by doing.

Lezioni audio differite o in diretta, chat, tutorial, restituzione degli elaborati corretti tramite ARGO

- DidUP, classe virtuale, scambio di elaborati e consegne a mezzo posta elettronica o piattaforma didattica, chiamate vocali di gruppo/classe.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Prove scritte
- Interrogazioni
- Presentazioni di progetti
- Esercitazioni pratiche durante gli eventi

EDUCAZIONE CIVICA

- Il turismo come fenomeno gestito a livello normativo attraverso il Codice del Turismo - **Competenza n. 2**
- Il turismo Sostenibile e Accessibile **Competenza n. 3 - Competenza n. 4- Competenza n. 5 - Competenza n. 6**
- L'utilizzo consapevole dell'AI nel mondo del turismo **Competenza n. 10- Competenza n. 11;**
- La tutela della privacy e dei dati personali raccolti in hotel **Competenze n. 12**

Riolo Terme, 12 maggio 2026

L'insegnante
Prof.ssa Ponti Alessia

PER LA FIRMA DEI RAPPRESENTANTI: PROCEDERE VIA REGISTRO ELETTRONICO

NOMINATIVO	DATA PRESA VISIONE	DATA ADESIONE
<input type="text" value="Filtro alunno"/>		
BELLANOVA MICHELLE	14/05/2026 12:47	14/05/2026 12:47
QUESLATI YASMINE	14/05/2026 12:44	14/05/2026 12:44

PROGRAMMAZIONE DI DTA

CLASSE 5 E

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: "Gestire le Imprese ricettive up", vol.3 - di S. Rascioni e Ferriello, Tramontana

MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO

CONOSCENZE:

- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale
- Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale
- Enti e organismi internazionali
- Enti e organismi interni
- Normativa internazionale e comunitaria di settore
- Normativa nazionale di settore

COMPETENZE

- Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di redditività e qualità, e promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.
- Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale
- 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.

ABILITÀ

- Identificare le caratteristiche del mercato turistico
- Analizzare il mercato turistico ed interpretarne le dinamiche
- Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato

MODULO 2: IL MARKETING

CONOSCENZE:

- Tecniche di marketing turistico
- Marketing pubblico, privato e integrato
- Analisi interna ed esterna

- Targeting, posizionamento e scelte strategiche
- Leve di marketing
- Tecniche e strumenti di web-marketing
- Piano di marketing

COMPETENZE

- 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
- 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
- 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.
- Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.
- 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.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

ABILITÀ

- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
- Distinguere le caratteristiche del mercato turistico
- Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato
- Operare scelte di marketing strategico
- Utilizzare le leve di marketing mix, con particolare attenzione agli strumenti digitali
- Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing.

MODULO 3: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE

CONOSCENZE

- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
- Pianificazione e programmazione aziendale
- Vantaggio competitivo
- Controllo di gestione
- Budget e tipologie di budget
- Controllo budgetario e report
- Business plan e suo contenuto

COMPETENZE

- 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
- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- 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.

ABILITÀ

- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale
- Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa
- Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno
- Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese
- Individuare le funzioni e gli elementi del budget
- Redigere il budget degli investimenti
- Redigere i budget settoriali e il budget economico
- Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati
- Redigere un business plan in situazioni operative semplificate

MODULO 4: LA NORMATIVA DI SETTORE

CONOSCENZE

- Sicurezza sul lavoro
- Tutela dei dati personali
- Certificazioni di qualità
- Contratti del settore turistico-ristorativo e responsabilità degli operatori di settore
- Contratti di viaggio e danno da vacanza rovinata
- Contratto di trasporto
- Contratti di allotment e vuoto per pieno
- Tipologie di voucher
- Vendita di pacchetti turistici on line

COMPETENZE:

- Utilizzare tecniche tradizionali e 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.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

ABILITA':

- Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni obbligatorie e volontarie
- Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto
- Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti
- Individuare la normativa internazionale/comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica
- Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese ristorative e ricettive
- Individuare e illustrare le caratteristiche dei principali contratti stipulati dalle imprese di viaggio
- Analizzare i rapporti tra gli operatori dei settori turistico, ricettivo, ristorativo e dei trasporti

MODULO 5: EDUCAZIONE CIVICA

- Storia ed istituzioni dell'Unione Europea
- Il femvertiding: l'emancipazione della donna nel Marketing

METODI

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Esercitazioni
- Utilizzo di sussidi informatici multimediali per didattica digitale integrata
-

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Nel corso dell'anno sono state svolte prove scritte e prove orali, la cui valutazione si è basata sull'applicazione della seguente griglia:

CORRISPONDENZE TRA VOTI DECIMALI E DESCRITTORI DI LIVELLO

LIVELLO VOTO	CONOSCENZE	CAPACITA' LINGUISTICHE	CAPACITA' DI ANALISI	CAPACITA' DI SINTESI
2	Nessuna	Nessuna	Assente	Assente
3	Molto scarsa	Gravi difficoltà ed errori nell'espressione	Assente	Assente
4	Frammentarie e molto superficiali	Difficoltà linguistica, povertà e improprietà lessicale	Analisi appena accennata	Mancata completezza e precisione nella sintesi

5	Superficiali	Improprietà lessicale	Analisi parziale	Imprecisione e parziale completezza nella sintesi
6	Completa ma non approfondita	Sufficiente proprietà lessicale ma alcune incertezze	Analisi non approfondite	Sintesi guidata
7 – 8	Completa e approfondita	Discrete proprietà e ricchezza lessicale	Analisi approfondite con guida	Autonomia nella sintesi, pur con incertezze
9 – 10	Completa, coordinata, ampliata	Correttezza linguistica, ricchezza e proprietà lessicale, chiarezza ed autonomia di ragionamento	Capacità di cogliere gli elementi di un insieme e stabilire relazioni tra di essi	Organizzazione autonoma e completa delle conoscenze cogliendo l'essenza dei fatti

Ai fini della valutazione complessiva di ciascun quadrimestre si è tenuto conto:

- Dei contenuti acquisiti
- Del grado di competenza evidenziato
- Della partecipazione al dialogo educativo
- Dell'impegno nel lavoro pomeridiano a casa
- Dell'uso della terminologia appropriata
- Dell'autonomia
- Del voto dell'Alternanza scuola lavoro

Riolo Terme, 08/05/2026

L'insegnante

Prof,ssa Pamela Andreassi

Il rappresentanti degli studenti:

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma finale DTA 5E

BEN HASSEN SOFIA 06/05/2026 11:01 06/05/2026 11:01

BENDANDI ELISABETH 06/05/2026 11:03 06/05/2026 11:03

PROGRAMMAZIONE DI TECNICHE DELLA COMUNICAZIONE

CLASSE 5E

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: "TECNICHE DI COMUNICAZIONE PER L'ACCOGLIENZA TURISTICA" di Ivonne Porto e Giorgio Castoldi, HOEPLI,

MODULO/ARGOMENTO: LE RELAZIONI CON SE' STESSI E CON GLI ALTRI

CONOSCENZE

- Atteggiamenti, motivazioni, e bisogni
- La gerarchia dei bisogni di Maslow
- Che cos'è l'autostima
- Il comportamento assertivo
- La sintonia con l'interlocutore
- La Programmazione Neuro Linguistica

COMPETENZE

- Predisporre la motivazione nel lavoro, l'autoefficacia nell'ambiente scolastico e le tecniche di comunicazione assertiva
- Contribuire nella sintonia con l'interlocutore con l'uso della PNL nella comunicazione fra persone

ABILITÀ

- Individuare gli atteggiamenti, le motivazioni e i bisogni come atteggiamenti specifici che determinano la relazione
- Individuare gli stili di relazione
- Riconoscere le tipologie dei clienti visivi, uditivi, cinestetici

MODULO/ARGOMENTO: COMUNICARE I PRODOTTI TURISTICI: L'IMMAGINE, IL PRODOTTO DESTINAZIONE, IL PRODOTTO RICETTIVITA', IL PRODOTTO PACCHETTO TURISTICO

CONOSCENZE

- Dalla mission all'immagine
- L'espressione dell'immagine
- L'immaterialità dell'immagine
- La forza delle parole
- La comunicazione integrata d'impresa
- Il prodotto destinazione turistica
- Il marketing territoriale
- La comunicazione della destinazione
- Il prodotto ricettività
- L'offerta alberghiera ed extralberghiera
- Il marketing del ricettivo
- Il prodotto pacchetto turistico
- Gli organizzatori dei pacchetti
- il marketing del pacchetto turistico

COMPETENZE

- Utilizzare il marchio, i nomi e i colori per le tante percezioni dell'immagine.
- Utilizzare la comunicazione integrata d'impresa per comunicare prodotti turistici
- Supportare il prodotto destinazione turistica nel marketing territoriale e nella comunicazione della destinazione
- Applicare correttamente la definizione e la classificazione dell'offerta alberghiera ed extralberghiera
- Supportare l'idea di business e di analisi del macro e microcontesto
- Utilizzare la comunicazione diretta con il pubblico e la comunicazione sensoriale
- Supportare il prodotto pacchetto turistico, il suo marketing, la concorrenza e la comunicazione

ABILITÀ

- Individuare come effettuare una comunicazione integrata d'impresa
- Individuare che tipo di marketing fare nel prodotto destinazione
- Riconoscere le diverse offerte del prodotto ricettività
- Individuare l'analisi del micro e macro contesto e saper riconoscere la concorrenza
- Individuare cos'è un prodotto pacchetto turistico, definire la mission e la comunicazione

METODI

- Lezione frontale
- Lezione frontale partecipata
- Didattiche attive come i lavori di gruppo, brainstorming, peer tutoring, didattica laboratoriale
- Utilizzo di sussidi informatici multimediali per didattica digitale integrata

VERIFICA E VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno sono state svolte prove scritte e prove orali e ai fini della valutazione complessiva di ciascun quadrimestre si è tenuto conto:

- Dei contenuti acquisiti
- Del grado di competenza evidenziato
- Della partecipazione al dialogo educativo
- Dell'impegno nel lavoro pomeridiano a casa
- Dell'uso della terminologia appropriata
- Dell'autonomia

Educazione civica

- 1) Lo stile assertivo e la cortesia sul lavoro
- 2) Tutela della sicurezza, della salute, della dignità e della qualità della vita delle persone

Riolo Terme, 08/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Enrica Garavini

QUESLATI YASMINE	09/05/2026 11:01	09/05/2026 11:01
RASPANTI MICHELA	09/05/2026 08:37	09/05/2026 08:37

**PROGRAMMAZIONE DI SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CLASSE 5E**

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO: /

MODULO/ARGOMENTO:

1)IL MOVIMENTO

Attività pratiche: potenziamento delle capacità condizionali attraverso esercizi di resistenza, esercizi di forza muscolare, esercizi di velocità, esercizi di flessibilità, esercizi di preatletica generale, esercizi in circuito, schede di allenamento, test motori; attività in ambiente naturale.

Argomenti trattati: Fisiologia Muscolare 2. Energetica muscolare

CONOSCENZE

Conoscere la classificazione delle capacità motorie. Conoscere le proprie potenzialità (punti di forza e criticità) e confrontarle con tabelle di riferimento standardizzate. Conoscere le caratteristiche delle attività motorie e sportive legate al territorio e l'importanza della sua salvaguardia. Conoscere i principi fondamentali della teoria e di alcune metodiche di allenamento.

COMPETENZE

Conoscere il proprio corpo e la sua funzionalità.
Partecipare con costanza alle attività proposte dagli insegnanti
Sperimentare azioni motorie tipiche degli sport individuali e di squadra
Collaborare all'interno del gruppo classe
Rispettare le regole del gruppo classe
Rispettare gli ambienti e i materiali messi a disposizione dalla scuola

ABILITÀ

Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.

Ampliare le capacità coordinative e condizionali realizzando schemi motori complessi utili ad affrontare attività motorie e sportive. Distinguere le variazioni fisiologiche indotte dalla pratica sportiva e assumere posture corrette anche in presenza di carichi. Autovalutarsi con l'utilizzo delle tecnologie. Organizzare e applicare attività/ percorsi motori e sportivi individuali e di gruppo nel rispetto dell'ambiente.

2) I LINGUAGGI DEL CORPO

CONOSCENZE

Conoscere la classificazione delle capacità motorie coordinative. Conoscere le modalità di utilizzo dei diversi linguaggi non verbali. Conoscere gli elementi di base relativi alle principali tecniche espressive. Conoscere le caratteristiche della musica e del ritmo in funzione del movimento.

COMPETENZE

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

ABILITÀ

Utilizzare schemi motori complessi in situazioni variabili. Saper dare significato al movimento. Ideare e realizzare sequenze ritmiche espressive complesse in sincronia con uno o più compagni.

METODI Attività pratiche: potenziamento delle capacità coordinative attraverso esercizi coordinazione inter-segmentaria a corpo libero e con piccoli attrezzi, esercizi di equilibrio statico e dinamico, attività per la capacità di ritmo, esercizi con base musicale individuali, a coppie e a gruppi, percorsi e circuiti con piccoli attrezzi, danze popolari.

3) IL GIOCO E LO SPORT

CONOSCENZE

Conoscere teoria e pratica delle tecniche e dei fondamentali individuali dei giochi e degli sport. Approfondire la teoria e la tattica degli sport praticati. Approfondire la terminologia, il regolamento tecnico e il fair play anche in funzione dell'arbitraggio.

COMPETENZE

Agire l'espressività corporea ed esercitare la pratica sportiva in modo responsabile, sulla base della valutazione delle varie situazioni sociali e professionali, nei diversi ambiti di esercizio.

Saper valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali in ambito familiare, scolastico e sociale.

ABILITÀ

Trasferire e realizzare le tecniche adattandole alle capacità e alle situazioni proponendo varianti; Trasferire e realizzare strategie e tattiche nelle attività sportive. Assumere autonomamente diversi ruoli e la funzione di arbitraggio. Interpretare gli aspetti sociali dei giochi e degli sport. Agire con fair play.

4) SALUTE SICUREZZA E BENESSERE

CONOSCENZE Approfondire gli aspetti scientifici e sociali delle problematiche alimentari, delle dipendenze e delle sostanze illecite. Conoscere le diverse attività in ambiente naturale e le loro caratteristiche.. Conoscere i principi fondamentali per la sicurezza nei diversi ambienti. Conoscere il principio di responsabilità verso sé e verso i compagni.

COMPETENZE

Assumere comportamenti attivi rispetto ad alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite.

Organizzare e sperimentare attività e percorsi individuali e di gruppo nel rispetto dell'ambiente.

Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività e nei diversi ambienti.

ABILITÀ

Assumere comportamenti attivi rispetto ad alimentazione, igiene e salvaguardia da sostanze illecite.

Organizzare e sperimentare attività e percorsi individuali e di gruppo nel rispetto dell'ambiente.

Adottare comportamenti funzionali alla sicurezza nelle diverse attività e nei diversi ambienti.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE:

La valutazione finale viene espressa in funzione della percentuale di raggiungimento degli obiettivi (minimi o globali) della disciplina, a seconda delle capacità motorie di partenza e alle conoscenze acquisite durante le lezioni teoriche. (partecipazione attiva alla lezione, progressione nell'apprendimento, risultati assoluti ottenuti, rispetto delle regole e del fair play, essere collaborativi e avere atteggiamenti cooperativi e disponibili anche verso i meno abili; responsabilità nei trasferimenti, negli spogliatoi e nel portare il materiale rispetto dell'ambiente palestra e delle strutture, partecipazione alle attività integrative facoltative).

Riolo Terme, 08/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante
Filippo Dagoni

DUGLIATI YASMINE	09/05/2026 11:01	09/05/2026 11:01
RASPANTI MICHELA	09/05/2026 08:37	09/05/2026 08:37

PROGRAMMAZIONE DI ITALIANO

CLASSE 5 E

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO:

M. Sambugar, G. Salmà, *Letteratura aperta. Vol. 3: Dal periodo tra le due guerre ai giorni nostri + Contenuti di base + Laboratorio 5 anno*, La Nuova Italia.

Si specifica che durante l'anno scolastico è stato utilizzato il volume con i contenuti essenziali, integrando alla programmazione le pagine dei brani antologizzati del Vol 3. Inoltre per ogni argomento trattato gli studenti hanno avuto la possibilità di studiare le slides fornite dall'insegnante e pubblicate sulla Classroom dedicata.

MODULO 1:

La docente ha ritenuto opportuno dedicare il primo modulo al recupero di alcuni argomenti imprescindibili che non erano stati svolti nell'anno precedente. In mancanza del libro di testo del quarto anno, sono stati pubblicati su Classroom file con i contenuti essenziali.

CONOSCENZE

- Differenza tra Illuminismo e Romanticismo
- La poetica manzoniana e la *Lettera al Marchese D'Azeglio*: la definizione dell'arte, "utile per iscopo, il vero per soggetto e l'interessante per mezzo".
- La funzione etico-civile e didascalica della letteratura: L'analisi del concetto di "utile" e l'identificazione del pubblico di riferimento.
- La concezione della Storia e l'invenzione letteraria: Il rapporto dialettico tra il "Vero storico" e il "Vero morale". Il romanzo storico.
- I Promessi Sposi: la genesi e la "Questione della lingua"
- La visione religiosa e provvidenziale: Il ruolo della "Provvida Sventura"; il "sugo di tutta la storia".
- Tratti romantici nella produzione manzoniana
- Cenni biografici di Leopardi: Recanati, il contesto familiare, l'evoluzione intellettuale.
- *Lo Zibaldone* e la *Teoria del Piacere* connessa a *L' Infinito*, *Dialogo della Natura e di un Islandese* e a *La Ginestra*.

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente gli autori e le loro opere principali
- Riconoscere le caratteristiche della poetica e dello stile degli autori presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui vissero gli autori
- Saper analizzare dal punto di vista formale i testi poetici presi in esame
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 2: TENDENZE LETTERARIE NELLA SECONDA METÀ DELL'OTTOCENTO

CONOSCENZE

- Il movimento culturale del Positivismo (appunti e pp. 1-5 libro dei contenuti essenziali)
- Realismo, Naturalismo (appunti e pp. 1-5 libro dei contenuti essenziali)
- “Il diritto del romanzo” tratto da *Germinie Lacerteux*, prefazione Edmond e Jules de Goncourt (pdf)
- Cenni sulla Scapigliatura (pdf)

COMPETENZE

- Riconoscere gli elementi caratterizzanti del periodo preso in esame
- Saper riconoscere gli elementi storici e sociali che determinano il fenomeno letterario
- Riconoscere gli elementi stilistici e tematici che caratterizzano la produzione degli autori presi in esame
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper realizzare una semplice analisi formale di testi poetici
- Saper realizzare un semplice commento di testi poetici
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 3: GIOVANNI VERGA e IL VERISMO

CONOSCENZE

- Il movimento culturale del verismo (p.6-7)
- La vita (p.8-9)
- Il pensiero e la poetica (pp. 12-15)
- Le opere (pp.10 - 11), *I Malavoglia* (p. 16-17) struttura, trama del romanzo e tecniche narrative.
- Lettura e analisi dei seguenti testi *Rosso Malpelo* (PDF)
- Lettura e analisi del seguente testo tratto da *I Malavoglia*: “La famiglia Malavoglia” (p. 92)

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile di Verga nei testi presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper operare collegamenti con il periodo storico in cui visse l'autore
- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 4: IL DECADENTISMO E LA LETTERATURA DECADENTE

CONOSCENZE

Il Decadentismo e la letteratura decadente (p. 20, 21, 24, 25)

Il Simbolismo: caratteristiche generali

Giovanni Pascoli:

(La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (pp. 26-27)
- Le opere (pp.28-29) *Myricae* (p. 32-33)
- Il pensiero e la poetica (pp. 30-31)
- *Il fanciullino* (p. 231) e lettura di "È dentro di noi un fanciullino" (p.231)
- Lettura e analisi di liriche tratte da *Myricae: X agosto* (pp. 218-219), *Temporale* (p. 224), *Il gelsomino notturno* (p. 237), *la Grande proletaria si è mossa* (PDF)
- Visione del film *Zvani - Il romanzo familiare di Giovanni Pascoli*

L'estetismo: caratteristiche generali

Gabriele D'Annunzio:

(La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (pp. 34-35)
- Le opere (pp.36-37)
- Il pensiero e la poetica (pp. 38-39)
- Trama, principi di poetica e stile de *Il piacere* (p. 272)
- Lettura ed analisi da *Il piacere* del brano "Il ritratto di un esteta" (pp. 273-274)

- Introduzione a *Le laudi* (p. 40-41) e lettura e analisi de *La pioggia nel pineto* (pp. 292-296), *La sera fiesolana* (pp. 288-289)
- Trama, principi di poetica e stile di *Notturmo*

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Riconoscere le caratteristiche principali della poetica e dello stile pascoliano nei testi presi in esame
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica dell'autore e i movimenti culturali dell'epoca
- Comprendere il contenuto delle poesie approfondite e saperlo rielaborare

ABILITÀ

- Saper analizzare dal punto di vista formale testi poetici dell'autore anche non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali
- Saper operare collegamenti con il periodo in cui visse l'autore

MODULO 5: LE AVANGUARDIE

CONOSCENZE

(La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF)

Il Futurismo e la poesia futurista (pp. 42, 43, 47, 49): esaltazione della macchina, poetica futurista, il Manifesto del Futurismo (presentazione su Classroom)

- Lettura e analisi da *Zang, Tumb, Tumb* di F.T. Marinetti

COMPETENZE

- Comprendere il contenuto dei testi approfonditi, saperlo rielaborare e commentare
- Stabilire semplici collegamenti tra le avanguardie nelle arti visive e nella letteratura

ABILITÀ

- Saper riconoscere gli elementi di innovazione stilistica e del linguaggio tipici dell'avanguardia futurista
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 6: GIUSEPPE UNGARETTI

(La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF sull'autore e le sue opere)

CONOSCENZE

- La vita (p. 72-73)
- Il pensiero e la poetica nelle fasi della produzione letteraria (pp. 74-77)

- Le innovazioni stilistiche della prima fase
- *L'Allegria* (pp. 78-79): struttura dell'opera, significato del titolo, temi e innovazioni
- Da *L'allegria* lettura ed analisi di: *Veglia* (p. 554), *Fratelli* (p.556) *Sono una creatura* (p. 559), *In memoria* (p.566) *Mattina* (p. 568), *Soldati* (p. 571),
- *Sentimento del tempo* (slide): struttura dell'opera, significato del titolo, temi e innovazioni. Lettura e analisi del testo *La madre* (p.575)
- *Il dolore* lettura e analisi di: *Non gridate più* (p.578)

COMPETENZE

- Individuare le relazioni tra le tendenze culturali e la situazione storica e sociale
- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Saper analizzare i testi proposti
- Individuare gli elementi di innovazione o continuità dell'autore rispetto alla tradizione
- Comprendere l'intreccio tra gli eventi biografici di Ungaretti e la sua produzione poetica
- Individuare le persistenze tematiche e formali della prima fase della produzione di Ungaretti
- Rilevare analogie o differenze formali tra la produzione di Ungaretti e la produzione poetica del tempo

ABILITÀ

- Saper cogliere le scelte stilistiche e tematiche dell'autore anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 7: ITALO SVEVO

CONOSCENZE (La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (p.50-51)
- Temi e innovazioni stilistiche
- Pensiero e poetica (pp.54,55)
- Il romanzo della crisi
- La psicoanalisi e i temi freudiani
- La figura dell'inetto in Svevo
- *La coscienza di Zeno*: la psicoanalisi, la struttura dell'opera, la trama, l'originalità delle scelte stilistiche e il monologo interiore
- Lettura ed analisi di brani tratti da *La coscienza di Zeno*: "Prefazione e Preambolo"(p. 411-412), "L'ultima sigaretta" (p. 414) "Un rapporto conflittuale" (p.419) "Un salotto mai più interdetto" (p. 429), "Il funerale di un altro" (solo riassunto), "La profezia di un'apocalisse cosmica" (pdf)
- Visione della miniserie televisiva *La coscienza di Zeno*

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Svevo e i movimenti culturali del tempo

- Comprendere il legame tra la biografia dell'autore e le fasi della sua produzione letteraria
- Comprendere le novità tematiche, formali, stilistiche nelle produzioni sveviane
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Svevo
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi dell'autore approfonditi in classe

ABILITÀ

- Saper riconoscere elementi della poetica, del pensiero, le innovazioni stilistiche e tematiche nelle opere di Svevo
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 8: LUIGI PIRANDELLO

CONOSCENZE

(La docente ha pubblicato su Classroom una presentazione trasformabile in PDF sull'autore e le sue opere)

- La vita (p. 60-61)
- Le opere (p.62-63)
- Il pensiero e la poetica: relativismo conoscitivo, la visione del mondo, frantumazione dell'io, la vita e la forma, la maschera.
- *L'Umorismo* e lettura del brano "Il sentimento del contrario" (p. 469)
- *Novelle per un anno*: lettura e analisi de *La patente* (p. 492) , *Il treno ha fischiato* (p. 500)
- *Sei personaggi in cerca d'autore*: trama, lettura e analisi de "La condizione di personaggi" (p. 483). Visione della messa in scena teatrale diretta da Paolucci.
- Il metateatro: i piani della vicenda, le innovazioni scenografiche e i temi.
- *Uno nessuno centomila*: trama, lettura e analisi di "Salute" (p. 517).
- *Il fu Mattia Pascal*. Analisi della struttura, delle vicende e dei temi. Lettura e analisi di "Premessa" (p. 462).

COMPETENZE

- Contestualizzare storicamente l'autore e le sue opere
- Rilevare analogie e/o differenze tra la poetica di Pirandello e i movimenti culturali del tempo
- Comprendere l'intreccio tra la biografia dell'autore e le fasi della sua poetica e la stesura delle sue opere
- Individuare la persistenza o le differenze tematiche e formali nelle opere di Pirandello
- Comprendere ed analizzare i testi narrativi e teatrali dell'autore
- Rintracciare gli elementi della poetica pirandelliana nelle opere proposte

ABILITÀ

- Saper rintracciare elementi tipici della poetica pirandelliana anche in testi non noti
- Saper operare collegamenti in ambito disciplinare e interdisciplinare
- Motivare semplici giudizi personali

MODULO 9: EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito del percorso interdisciplinare di Educazione Civica, in stretta correlazione con la progettazione di Letteratura Italiana e Storia del quinto anno, la classe ha affrontato un modulo dedicato al rapporto tra "Realtà, Storia e Impegno Civile nella narrativa del secondo Novecento". Come concordato, ogni studente è stato chiamato ad approfondire un'autrice e un autore scelti rigorosamente tra quelli proposti nel fascicolo consegnato in formato cartaceo. Lo studio, secondo le modalità e le linee guida fornite dal docente, è stato strutturato in modo che per ogni autore venissero analizzati:

- Tappe fondamentali della biografia e sfondo storico in cui l'autore/autrice ha operato
- Testo o i testi proposti nel fascicolo, temi e stile
- Per ogni autrice scelta, tappe fondamentali dell'emancipazione femminile in Italia

Attingendo al seguente elenco completo estrapolato dal fascicolo in adozione, ogni studente ha selezionato per il proprio studio solamente due figure: un autore e un'autrice.

Gruppo autrici

Natalia Ginzburg: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è *Il ritratto del padre*, tratto dal romanzo *Lessico familiare*.

Elsa Morante: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è *L'introduzione delle leggi razziali*, tratto dal romanzo *La Storia*.

Sibilla Aleramo: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è tratto da *Una donna*

Gruppo autori

Luigi Meneghello: Il testo assegnato per l'analisi è «*La Resistenza, un'occasione perduta*», brano tratto dal romanzo *I piccoli maestri*.

Cesare Pavese: I testi antologizzati proposti sono due: *I timori e i sensi di colpa di Corrado* (tratto da *La casa in collina*) e *Anguilla alla scoperta delle radici* (tratto da *La luna e i falò*).

Beppe Fenoglio: Il brano assegnato per l'analisi è *L'amore e la guerra partigiana*, tratto dal romanzo *Una questione privata*.

Primo Levi: I testi antologizzati proposti sono due: *La prefazione alla Tregua* (tratta da *La tregua*) e il passo *ARBEIT MACHT FREI* (tratto da *Se questo è un uomo*)

L'insegnamento dell'Educazione civica, tra primo e secondo quadrimestre, si è inteso come occasione di approfondimento introspettivo, di confronto tra studenti e tra studenti e docente su diverse tematiche.

- Il conflitto israelo-palestinese. Gli studenti hanno assistito alla conferenza/spettacolo tenuta dal Prof. Rosetti al teatro di Riolo
- Giornata della memoria. Alcuni studenti hanno partecipato all'uscita didattica a Fossoli per visitare il Campo di concentramento e il Museo Monumento al Deportato.

- La Shoah. Alcuni studenti hanno approfondito questo tema attraverso il viaggio d'istruzione a Cracovia e Auschwitz.
- Giornata del ricordo

Competenza n. 1 Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.

Competenza n. 10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole

Competenza n. 11 Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.

MODULO 10 : EDUCAZIONE ALLA SCRITTURA

Nel corso dell'anno sono state somministrate agli studenti, a cadenza mensile, prove scritte secondo le tipologie A, B e C dell'Esame di maturità.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata e partecipata
 Schemi forniti dal docente
 Presentazioni Canva e Powerpoint
 Lavori in coppia
 Lavori di gruppo
 Visione di filmati e documentari
 Attività laboratoriale su testi letterari
 Brainstorming
 Peer education
 Flipped classroom
 Compiti di realtà
 UDA (stabilite in sede di C.d.C.)

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali
 Prove strutturate
 Prove semi strutturate
 Prove con risposta aperta
 Conversazioni e discussioni
 Controllo del lavoro domestico
 Compiti di realtà (valutazione finale delle UDA)
 Produzione di testi scritti in particolare secondo i modelli dell'Esame di maturità

CRITERI DI VERIFICA

Livello di competenze e conoscenze acquisite

Impegno

Partecipazione alle lezioni

Frequenza

Puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati per casa

Riolo Terme, 08/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Prof.ssa Lara Facchini

PROGRAMMAZIONE DI STORIA

CLASSE 5 E

Anno Scolastico 2025/2026

TESTO ADOTTATO:

La docente ha fornito agli studenti PDF, presentazioni e schemi su ogni argomento affrontato.

MODULO 1

La docente ha ritenuto opportuno dedicare il primo modulo al recupero di alcuni argomenti imprescindibili che non erano stati svolti nell'anno precedente. In mancanza del libro di testo del quarto anno, sono stati pubblicati su Classroom file con i contenuti essenziali.

CONOSCENZE

- Differenza tra Illuminismo e Romanticismo
- La Rivoluzione industriale in Inghilterra e le sue caratteristiche: cause, dinamiche e conseguenze. La questione sociale e le conseguenze della rivoluzione industriale. La questione operaia
- Il Risorgimento italiano: ideologie, dinamiche, guerre d'indipendenza
- Giuseppe Garibaldi: l'eroe dei due mondi
- L'impresa dei Mille
- La proclamazione del regno d'Italia e le sue fragili basi
- La Destra storica e i problemi dell'Italia post-unitaria. La politica economica e il risanamento del bilancio. Il brigantaggio nel meridione
- La politica della Sinistra storica; l'inizio dell'avventura coloniale italiana; l'età di Crispi tra autoritarismo e colonialismo

MODULO 2 : QUADRO STORICO DI FINE OTTOCENTO-INIZIO NOVECENTO IN EUROPA E IN ITALIA

CONOSCENZE

- La Russia tra la fine dell'800 e gli inizi del 1900; la rivoluzione di febbraio e la rivoluzione di ottobre; il governo bolscevico e la guerra civile
- Imperialismo, nazionalismo, razzismo e antisemitismo.
- La Francia della Terza repubblica e il caso Dreyfus
- La Belle époque, la crescita economica e la società di massa
- Il mondo si prepara allo scoppio della Prima Guerra Mondiale
- L'età giolittiana

MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE

CONOSCENZE

- Lo scenario mondiale prima dello scoppio della Grande Guerra
- Le cause profonde della guerra: dalla causa scatenante alle cause più profonde, la questione d'Oriente, la situazione nei Balcani

- Lo scoppio della guerra
- Interventisti e neutralisti in Italia
- L'Italia in guerra
- La svolta del 1917 e la fine della guerra
- I trattati di pace e il dopoguerra
- La questione di Fiume

MODULO 4: LA SITUAZIONE ECONOMICA DEL PRIMO DOPOGUERRA

CONOSCENZE

- La crisi del '29
- il New Deal

MODULO 5: LA CRISI DELLA CIVILTÀ' EUROPEA E I REGIMI TOTALITARI

- Il dopoguerra in Italia e il Biennio Rosso
- Il fascismo: nascita e presa di potere
- I primi anni del governo fascista
- La dittatura
- La politica economica ed estera
- L'impero fascista
- La Repubblica di Weimar
- Il nazismo e la salita al potere di Hitler
- La dittatura nazista
- L'ideologia nazista e l'antisemitismo
- La politica economica ed estera della Germania nazista

MODULO 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE

Tale modulo è stato trattato attraverso il laboratorio di Educazione Civica (MODULO 7) di seguito riportato

- Le cause e lo scoppio della guerra
- La guerra dei lager e della shoah
- L'anno della svolta: il 1943
- L'Italia dallo sbarco degli Alleati alla liberazione dai nazifascisti; la guerra partigiana
-

MODULO 7: EDUCAZIONE CIVICA

Nell'ambito del percorso interdisciplinare di Educazione Civica, in stretta correlazione con la progettazione di Letteratura Italiana e Storia del quinto anno, la classe ha affrontato un modulo dedicato al rapporto tra "Realtà, Storia e Impegno Civile nella narrativa del secondo Novecento". Come concordato, ogni studente è stato chiamato ad approfondire un'autrice e un autore scelti rigorosamente tra quelli proposti nel fascicolo consegnato in formato cartaceo. Lo studio, secondo le modalità e le linee guida fornite dal docente, è stato strutturato in modo che per ogni autore venissero analizzati:

- Tappe fondamentali della biografia e sfondo storico in cui l'autore/autrice ha operato
- Testo o i testi proposti nel fascicolo, temi e stile

- Per ogni autrice scelta, tappe fondamentali dell'emancipazione femminile in Italia

Attingendo al seguente elenco completo estrapolato dal fascicolo in adozione, ogni studente ha selezionato per il proprio studio solamente due figure: un autore e un'autrice.

Gruppo autrici

Natalia Ginzburg: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è *Il ritratto del padre*, tratto dal romanzo *Lessico familiare*.

Elsa Morante: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è *L'introduzione delle leggi razziali*, tratto dal romanzo *La Storia*.

Sibilla Aleramo: Il brano antologizzato e proposto per l'analisi è tratto da *Una donna*

Gruppo autori

Luigi Meneghello: Il testo assegnato per l'analisi è «*La Resistenza, un'occasione perduta*», brano tratto dal romanzo *I piccoli maestri*.

Cesare Pavese: I testi antologizzati proposti sono due: *I timori e i sensi di colpa di Corrado* (tratto da *La casa in collina*) e *Anguilla alla scoperta delle radici* (tratto da *La luna e i falò*).

Beppe Fenoglio: Il brano assegnato per l'analisi è *L'amore e la guerra partigiana*, tratto dal romanzo *Una questione privata*.

Primo Levi: I testi antologizzati proposti sono due: *La prefazione alla Tregua* (tratta da *La tregua*) e il passo *ARBEIT MACHT FREI* (tratto da *Se questo è un uomo*)

L'insegnamento dell'Educazione civica, tra primo e secondo quadrimestre, si è inteso come occasione di approfondimento introspettivo, di confronto tra studenti e tra studenti e docente su diverse tematiche.

- Il conflitto israelo-palestinese. Gli studenti hanno assistito alla conferenza/spettacolo tenuta dal Prof. Rosetti al teatro di Riolo
- Giornata della memoria. Alcuni studenti hanno partecipato all'uscita didattica a Fossoli per visitare il Campo di concentramento e il Museo Monumento al Deportato.
- La Shoah. Alcuni studenti hanno approfondito questo tema attraverso il viaggio d'istruzione a Cracovia e Auschwitz.
- Giornata del ricordo

COMPETENZE

- utilizzare il lessico specifico
- esporre in forma chiara e corretta un argomento
- individuare cause e conseguenze di un fenomeno storico
- leggere in maniera autonoma i fatti storici

ABILITÀ

- saper analizzare, operare una sintesi ed esprimere una valutazione su argomenti noti
- stabilire opportuni collegamenti tra conoscenze diverse
- saper mettere in relazione passato e presente

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione dialogata e partecipata
Schemi forniti dal docente
Presentazioni Canva e Powerpoint
Lavori in coppia
Lavori di gruppo
Visione di filmati e documentari
Attività laboratoriale su testi letterari
Brainstorming
Peer education
Flipped classroom
Compiti di realtà
UDA (stabilite in sede di C.d.C.)

STRUMENTI DI VERIFICA

Interrogazioni orali
Prove strutturate
Prove semi strutturate
Prove con risposta aperta
Conversazioni e discussioni
Controllo del lavoro domestico
Compiti di realtà (valutazione finale delle UDA)

CRITERI DI VERIFICA

Livello di competenze e conoscenze acquisite
Impegno
Partecipazione alle lezioni
Frequenza
Puntualità nell'esecuzione dei compiti assegnati per casa

Riolo Terme, 08/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Prof.ssa Lara Facchini

PROGRAMMAZIONE DI MATEMATICA

CLASSE 5 G

Anno Scolastico 2025-2026

TESTO ADOTTATO: L. Sasso, I. Fragni, COLORI DELLA MATEMATICA, EDIZIONE BIANCA, per il secondo biennio degli Istituti alberghieri, Dea Scuola, Ed. Petrini

MONTE ORARIO SETTIMANALE DELL'INSEGNAMENTO: 3 ORE

TEMATICA 1: LE FUNZIONI AD UNA VARIABILE

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di funzione
- Conoscere la definizione di dominio
- Conoscere la definizione di immagine di x
- Conoscere la definizione di codominio
- Conoscere la classificazione delle funzioni
- Conoscere le definizioni di funzione costante, funzione lineare, funzione quadratica, funzione esponenziale e logaritmica
- Conoscere la definizione di grafico di una funzione
- Conoscere la definizione di funzione pari e funzione dispari
- Conoscere la definizione di funzione strettamente crescente, strettamente decrescente, crescente in senso lato, decrescente in senso lato

COMPETENZE

- Saper utilizzare la simbologia e la terminologia della teoria delle funzioni
- Sapere classificare una funzione analitica in base alla natura dell'espressione letterale $f(x)$
- Sapere determinare il dominio di semplici funzioni razionali, irrazionali
- Saper calcolare l'immagine di un elemento x .
- Sapere determinare le intersezioni con gli assi e il segno di semplici funzioni
- Sapere riconoscere il grafico di una funzione

- Saper stabilire se una funzione è pari, dispari, né pari né dispari
- Sapere riconoscere, a partire dall'analisi di un grafico, il dominio e il codominio di una funzione, gli eventuali punti di intersezione con gli assi cartesiani, gli intervalli in cui $f(x) > 0$ e/o in cui $f(x) < 0$, gli intervalli di crescita e decrescenza
- Saper riconoscere la funzione costante, lineare, quadratica, esponenziale, logaritmica e saperne tracciare il grafico per punti.

ABILITÀ

- Acquisire padronanza della simbologia e della terminologia della teoria delle funzioni, acquisire consapevolezza del concetto di funzione, di rappresentazione analitica e grafica

TEMATICA 2: LIMITI

CONOSCENZE

- Conoscere il concetto di limite
- Conoscere le forme indeterminate $+\infty - \infty$, $\frac{\infty}{\infty}$, $\frac{0}{0}$.

COMPETENZE

- Sapere riconoscere i vari limiti
- Saper operare con i limiti di funzioni razionali
- Saper riconoscere le forme indeterminate affrontate e saperle risolvere

ABILITÀ

- Acquisire consapevolezza del concetto di limite e padronanza delle tecniche di calcolo dei limiti di funzioni razionali

TEMATICA 3: STUDIO DI FUNZIONE

CONOSCENZE

- Conoscere il metodo per lo studio di funzione
- Conoscere gli elementi necessari per poter effettuare lo studio di funzione razionale

COMPETENZE

- Sapere determinare il dominio
- Saper riconoscere se una funzione è pari o dispari

- Sapere determinare le intersezioni con gli assi cartesiani
- Saper studiare il segno
- Sapere calcolare i limiti agli estremi del dominio
- Sapere disegnare il grafico di una funzione dopo averne effettuato lo studio

ABILITÀ

- Acquisire padronanza dello studio di funzione sapendo interpretare con consapevolezza i risultati ottenuti.

METODI

12. Lezioni dialogate in cui i contenuti sono affrontati gradualmente
13. Esercitazioni in classe
14. Verifiche formative e prove strutturate per gradi crescenti di complessità
15. Attività e discussioni guidate
16. Valorizzazione dei percorsi e dei risultati raggiunti
17. Attività di recupero e consolidamento anche pomeridiane

TEMATICA 4: EDUCAZIONE CIVICA

LA DONNA NEL TEMPO E NELLO SPAZIO

- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici
- Visione del film “Il diritto di contare” che racconta la vera storia di tre brillanti matematiche afroamericane (il vero nome della protagonista è Katherine Johnson) che lavorarono alla NASA negli anni ‘60.,

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità

- Prove scritte individuali
- Prove orali, anche partendo da immagini prese dal web e legate alla realtà
- Prove che evidenziassero le conoscenze della disciplina

CORRISPONDENZE TRA VOTI DECIMALI E DESCRITTORI DI LIVELLO

LIVELLO VOTO	CONOSCENZE	CAPACITA' LINGUISTICHE	CAPACITA' DI ANALISI	CAPACITA' DI SINTESI
2	Nessuna	Nessuna	Assente	Assente
3	Molto scarsa	Gravi difficoltà ed errori nell'espressione	Assente	Assente
4	Frammentarie e molto superficiali	Difficoltà linguistica, povertà e improprietà lessicale	Analisi appena accennata	Mancata completezza e precisione nella sintesi
5	Superficiali	Improprietà lessicale	Analisi parziale	Imprecisione e parziale completezza nella sintesi
6	Completa ma non approfondita	Sufficiente proprietà lessicale ma alcune incertezze	Analisi non approfondite	Sintesi guidata
7 – 8	Completa e approfondita	Discrete proprietà e ricchezza lessicale	Analisi approfondite con guida	Autonomia nella sintesi, pur con incertezze
9 – 10	Completa, coordinata, ampliata	Correttezza linguistica, ricchezza e proprietà lessicale, chiarezza ed autonomia di ragionamento	Capacità di cogliere gli elementi di un insieme e stabilire relazioni tra di essi	Organizzazione autonoma e completa delle conoscenze cogliendo l'essenza dei fatti

Ai fini della valutazione complessiva di ciascun quadrimestre si è tenuto conto:

- Dei contenuti acquisiti
- Del grado di competenza evidenziato
- Della partecipazione al dialogo educativo
- Dell'impegno nel lavoro pomeridiano a casa
- Dell'uso della terminologia appropriata
- Dell'autonomia

Riolo Terme, 8 maggio 2026

L'insegnante

Elena Rossi

In rappresentanza degli studenti della classe 5G, confermiamo di aver letto la programmazione finale di Matematica per l'a.s. 2025-26, allegata al messaggio in bacheca e confermiamo la corrispondenza della stessa a quanto effettivamente svolto dalla classe.

Presa Visione/Adesione Alunni : programma di Matematica effettivamente svolto

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
ABAZI DENADA		
BACCARINI LISA		
BURZACCHI CAROLINA		
DALLA VECCHIA AURORA		
EMILIANI GIULIA		
KAVAJA ANISA		
LESERRI ASIA		
MONTANARI NOEMI		
RIGHINI DARLYN		
RIGNANESE ASIA		
ROCCA LORENZO	14/05/2026 10:06	14/05/2026 10:07
SORRENTINO AUDREY		
URSO SERENA	14/05/2026 06:27	14/05/2026 06:27
ZANOTTI ALICE		

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

PROGRAMMAZIONE DI LINGUA FRANCESE

CLASSE 5E

Anno Scolastico 2025-2026

TESTO ADOTTATO: *Panorama Tourisme-Manuel de français pour les professionnels du tourisme*; Lina Caterina Minardi; LOESCHER EDITORE.

Modulo 1: LE MONDE DU TRAVAIL EN FRANCE

CONOSCENZE

I principali contratti di lavoro francesi (CDI, CDD, Alternance) e i diritti/doveri del lavoratore.

Struttura e convenzioni del CV francese e della *Lettre de Motivation*.

Fasi del colloquio di lavoro, linguaggio del corpo e strategie comunicative.

Uso del *Passé Composé* e *Imparfait* per descrivere esperienze passate e formazione; uso del *Futur Simple* per esporre progetti professionali e obiettivi.

COMPETENZE

Agire autonomamente nelle fasi di ricerca attiva del lavoro, utilizzando gli strumenti digitali per la creazione del proprio profilo professionale e padroneggiando i linguaggi settoriali per interagire con efficacia e correttezza formale in contesti di selezione del personale francofoni.

ABILITÀ

Saper distinguere e illustrare le diverse tipologie contrattuali francesi.

Elaborare un *curriculum vitae* e una lettera di presentazione efficaci, utilizzando un lessico tecnico appropriato per valorizzare le competenze acquisite nel settore alberghiero.

Sostenere un colloquio di lavoro in lingua francese, sapendo alternare correttamente i tempi verbali per narrare il proprio percorso formativo (*passé*) e le proprie aspirazioni (*futur*).

Adottare i codici comportamentali e le strategie di "savoir-être" necessari per gestire con successo l'impatto comunicativo durante una selezione professionale.

Modulo 2: DOSSIER TOURISME ET MARKETING

CONOSCENZE

Classificazione e tipologie di strutture ricettive in Francia.

Reti di trasporto (focus su SNCF, compagnie aeree e trasporti locali).

Agenzie di viaggio e Tour Operator.

Concetti chiave del Marketing Mix e l'Analisi SWOT.

COMPETENZE

Gestire con professionalità le diverse fasi del ciclo cliente (dalla prenotazione all'accoglienza), applicando tecniche di *Hospitality Management* e integrando la conoscenza del mercato turistico e degli strumenti di marketing per ottimizzare l'efficienza aziendale e la soddisfazione dell'ospite.

ABILITÀ

Analizzare e illustrare le diverse tipologie di strutture ricettive francesi, evidenziandone le caratteristiche distintive e gli standard qualitativi.

Gestire flussi informativi complessi relativi ai trasporti e alla logistica.

Identificare e classificare le diverse tipologie di turismo per proporre prodotti turistici mirati.

Modulo 3: LES ITINÉRAIRES TOURISTIQUES

CONOSCENZE

Tipologie di itinerari.

Struttura tecnica di un itinerario.

Terminologia tecnica relativa alla pianificazione.

COMPETENZE

Padroneggiare la microlingua francese di settore per operare efficacemente nella filiera turistica, garantendo una comunicazione tecnica precisa e coerente con gli standard internazionali dell'accoglienza.

Utilizzare consapevolmente gli strumenti digitali e i canali di comunicazione online per la ricerca di fonti attendibili e la promozione di itinerari che rispettino i criteri del turismo sostenibile e della cittadinanza digitale.

ABILITÀ

Analizzare e interpretare testi tecnici e itinerari professionali in lingua francese, estrapolando informazioni chiave su tempi, costi e attrazioni.

Progettare e redigere un itinerario turistico completo e coerente, selezionando le tappe e i servizi in base a un target specifico di clientela.

Utilizzare con precisione il lessico settoriale e le strutture sintattiche della lingua francese per descrivere le attività e i punti di interesse, rendendo l'offerta accattivante e chiara.

Modulo 4: LE SUD DE LA FRANCE

CONOSCENZE

Caratteristiche peculiari della regione PACA (Provence-Alpes-Côte d'Azur) e dell'Occitanie.

Focus su Nice, Grasse (capitale dei profumi), Antibes, Vallauris, Marseille, Aix-en-Provence, Arles (patrimonio UNESCO) e Toulouse (la ville rose).

La Camargue, le tradizioni locali e l'identità occitana.

COMPETENZE

Interagire nel sistema informativo dell'azienda e contribuire alla promozione di una destinazione turistica, integrando la valorizzazione del patrimonio artistico-culturale con le risorse ambientali ed enogastronomiche, utilizzando la microlingua francese per comunicare l'identità del territorio a un pubblico internazionale.

ABILITÀ

Saper esporre le caratteristiche fisiche, amministrative e i simboli iconografici del Sud della Francia, individuandone i punti di forza per il mercato turistico.

Presentare con accuratezza tecnica le principali mete urbane.

Elaborare e presentare un itinerario tecnico-didattico o professionale, selezionando strutture ricettive, siti d'interesse e tempistiche coerenti con le richieste di un ipotetico committente.

Illustrare le tipicità del territorio.

Modulo 5: LA FRANCE - INSTITUTIONS ET IDENTITÉ

CONOSCENZE

La struttura della Quinta Repubblica francese.

I ruoli e le funzioni del Presidente della Repubblica, del Primo Ministro e del Parlamento (Assemblée Nationale e Sénat).

I simboli repubblicani.

COMPETENZE

Analizzare il sistema socio-istituzionale della Francia, riconoscendone i valori fondanti e i simboli identitari, per sviluppare una consapevolezza interculturale necessaria a operare con cittadini e istituzioni francofone in contesti professionali e civici.

ABILITÀ

Illustrare il funzionamento della Quinta Repubblica, distinguendo i ruoli e le responsabilità degli organi costituzionali francesi.

Effettuare semplici comparazioni tra l'ordinamento istituzionale francese e quello italiano, evidenziando le principali differenze.

Identificare e spiegare il valore storico e civile dei simboli della Repubblica Francese come espressione dell'identità nazionale.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale e dialogata, metodo induttivo e deduttivo, attività individuali, a coppie, in gruppo, attività di recupero in itinere, jeux de rôle, PPT, materiale video.

STRUMENTI E CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Libro di testo cartaceo e digitale, Classroom, mappe e tabelle, fotocopie, documenti scritti autentici, documenti audio e video, lavagna digitale, siti per la didattica FLE, presentazioni multimediali.

Verifiche scritte, interrogazioni orali, prove strutturate o semistrutturate e compiti di realtà.

MODALITA' DI RECUPERO

In itinere.

Riolo Terme, 07/05/2026

I rappresentanti degli studenti

L'insegnante

Prof.ssa Samantha Catani

Presenza Visione/Adesione Alunni : Programmazione finale

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BEN HASSEN SOFIA	07/05/2026 21:05	07/05/2026 21:05
FEGHIUS MAGDA	07/05/2026 14:36	07/05/2026 14:36

PROGRAMMAZIONE SVOLTA – ARTE E TERRITORIO

CLASSE 5^E a.s. 2025/2026

TESTO ADOTTATO: G. Nifosi, *Il nuovo viaggio nell'arte. Dal Neoclassicismo a oggi*, vol. 3, Editori Laterza, 2021.

ARGOMENTI TRATTATI:

Neoclassicismo e Romanticismo

Caratteristiche generali del Neoclassicismo.

Il Neoclassicismo in pittura: *Il Giuramento degli Orazi e Marat* di J. L. David.

Antonio Canova e la scultura neoclassica.

L'arte romantica in Europa: Inghilterra, Germania, Francia, Italia.

I temi del Romanticismo: natura, sublime, eroi.

Il Romanticismo in Francia: *La Zattera della Medusa* di T. Gericault.

L'Ottocento: Realismo e Impressionismo

La città moderna e le pianificazioni urbanistiche delle capitali europee.

Il Realismo in Francia: *Gli spaccapietre* di G. Courbet.

Il Verismo in Italia e il confronto con la pittura realista.

La stagione dell'Impressionismo e i suoi protagonisti: C. Monet, P. A. Renoir, E. Degas, C. Pissarro, A. Sisley, B. Morisot.

La prima mostra impressionista del 1874 e la nascita della fotografia.

Parigi e la Belle Epoque.

Il Post-impressionismo

Il Post-impressionismo in Francia: *Una domenica pomeriggio all'Isola della Grande Jatte* di G. Seurat.

Il Simbolismo: vita e opere di P. Gauguin.

Vita e opere di V. Van Gogh.

Alle radici dell'Espressionismo: *L'Urlo* di E. Munch.

Il Novecento: le Avanguardie storiche

Caratteri generali delle Avanguardie.

L'Espressionismo francese: H. Matisse.

Il Futurismo in Italia: il Manifesto di Marinetti del 1909 e l'opera di U. Boccioni e G. Balla.

Il Cubismo: la pittura di P. Picasso.

Il Dadaismo: l'opera di M. Duchamp.

L'arte della Seconda Guerra Mondiale: *Guernica* di P. Picasso.

La figura di A. Warhol e la Pop Art.

Modulo di Ed. Civica

L'arte tra le due Guerre: la mostra dell'Arte degenerata (*entartete kunst*) organizzata dal regime nazista a Monaco di Baviera nel 1937.

CONOSCENZE, ABILITÀ E COMPETENZE DISCIPLINARI SVILUPPATE:

Saper contestualizzare le opere d'arte nel frangente storico, culturale e politico.

Saper leggere le opere d'arte utilizzando il linguaggio specifico della disciplina.

Saper confrontare opere diverse e individuarne i caratteri distintivi.

Saper individuare in un'opera i valori simbolici, funzionali, materiali e le tecniche utilizzate.

Riflettere sugli argomenti studiati individuando cause/effetti/interazioni e cogliere analogie e differenze tra opere e fatti storici.

Riconoscere le varietà e lo sviluppo dei sistemi artistici e individuarne i nessi con le variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.

Riconoscere e analizzare le caratteristiche tecniche, materiali e strutturali di un'opera d'arte.

Collocare un'opera d'arte in uno specifico contesto storico, culturale e civile.

Conoscere il contesto storico-artistico e le principali opere d'arte dei periodi in esame, sapendone cogliere gli aspetti di novità e peculiarità stilistica.

Riconoscere gli aspetti storico-artistici dei luoghi di provenienza delle opere d'arte studiate e le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali.

Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali in una prospettiva interculturale.

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.

METODOLOGIE DIDATTICHE:

Lezioni frontali e dialogate.

Utilizzo del libro di testo e di altre fonti di informazione per la condivisione dei contenuti (quotidiani, riviste e sussidi informatici).

Esercitazioni e ricerche in piccoli gruppi con attività di cooperative learning, finalizzate alla restituzione in classe mediante esposizioni orali di presentazioni digitali interattive e multimediali.

STRUMENTI E CRITERI DI VERIFICA E VALUTAZIONE:

Prove scritte semistrutturate a domande aperte, valutate tramite relativa griglia di valutazione (indicatori: correttezza linguistico-espositiva e utilizzo della terminologia specifica; conoscenza dei contenuti; capacità di utilizzare le conoscenze acquisite).

Riolo Terme, 4 maggio 2026

L'insegnante

Alessandro Ossani

In qualità di rappresentanti degli studenti della classe 5^AE, confermiamo di aver letto il programma svolto di Arte e Territorio per l'a.s. 2025/26 allegato al messaggio in bacheca e confermiamo la correttezza dello stesso.

QUESLATI YASMINE	05/05/2026 12:57	05/05/2026 12:57
------------------	------------------	------------------

RASPANTI MICHELA	05/05/2026 10:07	05/05/2026 10:30
------------------	------------------	------------------

**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER I SERVIZI ALBERGHIERI E DELLA
RISTORAZIONE "PELLEGRINO ARTUSI"**

ANNO SCOLASTICO 2025 – 2026

PROGRAMMAZIONE IRC - CLASSE VE

Testo adottato: SALANI MASSIMO - A LAUTO CONVITO / VOLUME UNICO EDB –

Bologna

I MODULO: "LA FEDE CRISTIANA E LE SFIDE CONTEMPORANEE"

- Sanità pubblica: la vicenda di Romina Gallo e le dichiarazioni del presidente della Regione Emilia Romagna. Analisi delle diverse concezioni antropologiche sulla sanità e il welfare.
- La dignità del lavoro alla luce della DSC: il salario dignitoso.
- Valore di una persona : legato alla performance o all'esistenza?
- Referendum marzo 2026: analisi del testo del quesito - motivazioni del SI' e motivazioni del NO
- Non sprecate nemmeno un minuto di questa straordinaria emozione che è la vita. La memoria, il tempo e il valore infinito della vita (Liliana Segre): lettura ed analisi in circle time dei contenuti. Attualizzazione nel proprio quotidiano.
- Partendo dal fatto di cronaca a Massa Carrara (omicidio di Bongiorno): mansfere, INCEL, maschio alfa. differenza tra leader e maschio alfa. The rabbit hole. La filosofia del red pill
- ICE e migrazione. che cosa significa essere cittadino e cosa caratterizza le persone migranti. La nostra idea di migrante.

II MODULO: “DALLA CHIESA DELLE ORIGINI ALLA CHIESA DI OGGI”

La festa del Natale: Avvento tempo di attesa. Attesa e desiderio quali elementi portanti per costruire un futuro caratterizzato dalla speranza.

Il concetto del tempo feriale e tempo festivo. Significato e sua evoluzione nel tempo alla luce delle diverse teorie antropologiche.

III MODULO: “LA RICERCA DELLA PACE NEL MONDO”

- Incendio Crans montagna : visione del video su simulazione progressione incendio a Crans Montana. Responsabilità individuale e collettiva.
- Analisi dell'episodio violento accaduto in autobus sabato due settimane fa: responsabilità individuale e collettiva. La ricerca della felicità: paura o desiderio?
- Analisi critica dell'incontro sulla guerra israelo-palestinese. Responsabilità individuale e collettiva Vs. Indifferenza
- Usa, Israele e Iran - Hormuz: analisi della situazione politica che può influenzare la nostra quotidianità. Le guerre vicine e lontane.
- La pace si costruisce con la giustizia (cenni)

IV MODULO: “LA FAMIGLIA UMANA”

- Analisi metacognitiva sul FSL: che aspettative – che possibilità – cosa ho imparato – a cosa mi è servito

V MODULO: “EDUCAZIONE CIVICA”

- Primo quadrimestre: Corso Antincendio
- Secondo quadrimestre: Importanza del dono - testimonianza dei volontari AIDO. Manosfera, INCEL, maschio alfa. differenza tra leader e maschio alfa. The rabbit hole. La filosofia del red pill.

NOTA BENE: Durante le mie ore ci sono stati gli interventi dei seguenti progetti.

- Circ 158 e 172 - Corso Antincendio
- Incontro con testimoni dell'AIDO

Competenze

- Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti.
- Sapersi interrogare sulla propria identità umana, inclusa la dimensione religiosa; sapersi porre in relazione con gli altri assumendo atteggiamenti di ascolto attivo, rispetto, dialettica costruttiva, al fine di sviluppare un maturo senso critico utile anche per strutturare un personale progetto di vita, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.
- Confrontarsi con la visione cristiana del mondo, cercando di riferirsi in modo pertinente alle fonti e di interpretarne correttamente i contenuti, così da elaborare una posizione personale responsabile, aperta alla ricerca della verità e alla pratica della giustizia e della solidarietà, nel confronto con l'alterità e la diversità.
- Padroneggiare gli strumenti informatici necessari alla partecipazione alle lezioni e alla consegna delle consegne richieste (Classroom – Gmail – Bacheca del registro elettronico – Canva)

Conoscenze

- Desideri e attese del mondo giovanile, identità personale ed esperienza religiosa.
- Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali ed informali.
- Contesto, scopo, destinatario e differenti registri della comunicazione verbale, formale e informale.
- Principali problematiche relative all'integrazione e alla tutela dei diritti umani e alla promozione delle pari opportunità.
- Caratteristiche fondamentali della morale cristiana e l'insegnamento della Chiesa sulle tematiche affrontate.
- Testimonianze di persone che hanno saputo partecipare incarnare una cittadinanza attiva.

Capacità raggiunte/Abilità

18. Migliorare l'attenzione per comprendere il messaggio contenuto in un testo orale e scritto.
19. Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale e scritto.
20. Esporre in modo chiaro, logico e coerente esperienze vissute o testi ascoltati.
21. Saper motivare le proprie opinioni anche quando contrastanti con l'altro in modo civile e mai violento.
22. Adottare nella vita quotidiana comportamenti responsabili nelle relazioni interpersonali orizzontali e verticali.
23. Adottare nei mezzi di comunicazione virtuali comportamenti idonei alla partecipazione attiva e rispettosa degli altri.
24. Gestione autonoma degli appuntamenti.
25. Confrontare la proposta cristiana con scelte personali e sociali presenti nel tempo.
26. Comprendere il significato cristiano della coscienza e la sua funzione per l'agire umano.
27. Individuare il rapporto fra coscienza, verità e libertà nelle scelte morali.
28. Motivare le scelte etiche nelle relazioni affettive, nella famiglia, nella vita quotidiana.
29. Adottare stili di vita responsabili e consapevoli nel contesto comunitario di appartenenza.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte prevalentemente delle interrogazioni orali come deciso in Consiglio di Dipartimento e talvolta si sono valutati i prodotti richiesti (usando applicazioni dedicata ad esempio Canva).

Riolo Terme, 26/04/2026

L'insegnante

Barbara Bonfiglioli

In qualità di rappresentante/i degli studenti della classe VE confermo/confermiamo di aver letto il programma svolto di IRC per l'a.s. 2025-2026 allegato al messaggio in bacheca e confermo/confermiamo la correttezza dello stesso, che può pertanto essere pubblicato nel c.d. "documento del 15 maggio" della nostra classe.

Munoz Osavas Ruth Sarahi

Feghius Magda

Classe	Alunno	Data di Nascita	data_presa_visione	data_ade
5E ACCOGLIENZA TURIST - IP17 S. Marzabotto	FEGHIUS MAGDA	20/12/2006	30/04/2026	30/04/20
5E ACCOGLIENZA TURIST - IP17 S.	MUNOZ OSAVAS RUTH SARAHI	27/10/2005	30/04/2026	30/04/20

**PROGRAMMA DI LINGUA E CIVILTÀ INGLESE
CLASSE VE (Accoglienza Turistica)
Anno Scolastico 2025-2026**

MODULO 1: PERSONAL INFORMATION

CONTENUTI

Personal details

Hobbies and interests

Character and personality

Routine

Past work experiences

Hopes and expectations for the future

COMPETENZE

- Saper fornire oralmente informazioni di carattere personale : parlare dei propri interessi; descrivere il proprio carattere; raccontare la vita quotidiana; esprimere progetti, speranze e aspettative per il futuro.
- Sapere riportare in lingua inglese le esperienze di PCTO svolte nel corso del percorso di studi.
- Saper scrivere un testo articolato in più paragrafi sulla propria sfera personale.

CONOSCENZE

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto relative al passato, presente, futuro.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi in testi scritti.

ABILITÀ

- Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
- Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

MODULO 2: JOB APPLICATION Educazione civica

CONTENUTI

Curriculum Vitae

Email of application

Job interview

COMPETENZE

- Saper redigere un Curriculum Vitae con struttura appropriata, anche in formato europeo.
- Saper scrivere una lettera o email di domanda di lavoro con struttura appropriata.
- Saper simulare un colloquio di lavoro in cui vengano richieste informazioni sul percorso scolastico compiuto, qualifiche conseguite, esperienze lavorative, competenze linguistiche e informatiche, caratteristiche personali rilevanti.

CONOSCENZE

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.
- Conoscenza delle convenzioni stilistiche da applicare allo scritto.
- Conoscenza di connettori utili al collegamento di frasi e paragrafi in testi scritti.

ABILITÀ

6. Abilità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
7. Abilità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
8. Capacità di utilizzare un linguaggio non verbale appropriato al contesto.

MODULO 3: ENGLISH & COMMUNICATION

EVERYONE IS INTELLIGENT

CONTENUTI

The theory of Multiple Intelligences

Emotional Intelligence

COMPETENZE

- Saper definire la ‘Teoria delle Intelligenze Multiple’ di Howard Gardner, confrontandola con la nozione tradizionale di intelligenza.
 - Saper elencare le diverse intelligenze indicate da Gardner e fornire le caratteristiche principali di ognuna di esse.
 - Saper fornire informazioni sul concetto di ‘Intelligenza emotiva’ ed empatia.

CONOSCENZE

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.

ABILITÀ

9. Capacità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
10. Capacità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

MODULO 4: ENGLISH & BUSINESS

THE WORLD OF MARKETING

CONTENUTI

Marketing

Market research – Field research and Desk research

Market segmentation

The marketing mix - the 5 Ps

Product —→ Product life cycle

Price

Promotion —→ Advertising

Place

People

COMPETENZE

- Saper fornire una semplice definizione di 'Marketing'.
- Saper dare una definizione di 'Market research' e fornire informazioni sui due tipi di 'Market research' studiati.
 - Saper fornire una semplice definizione di 'Market segmentation' e indicare i principali criteri di segmentazione del mercato (age, gender, social class, income, family structure).
- Saper indicare che cosa si intende per 'Marketing mix'.
- Saper enunciare e fornire informazioni di base sulle '4P' + nominare la 5^P del turismo.
- Saper descrivere le 4 fasi del 'Ciclo di vita del prodotto'.

CONOSCENZE

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.

ABILITÀ

11. Capacità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.
12. Capacità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.
13. Capacità di descrivere un processo nelle sue diverse fasi.

MODULO 5: ENGLISH & TOURISM

THE BENEFITS OF RESPONSIBLE TOURISM Educazione civica

CONTENUTI

Responsible tourism

Sustainable Tourism

Eco-tourism

COMPETENZE

- Saper fornire una definizione di 'Responsible Tourism'.
- Saper riportare i principali suggerimenti per un viaggiatore responsabile (Tips for a responsible traveller) indicati dal World Tourism Organization (UNWTO).
- Saper indicare le caratteristiche principali del 'Sustainable Tourism'.
- Saper fornire informazioni su 'Eco-Tourism', menzionandone finalità e principali linee-guida.
- Saper indicare le differenze principali tra 'Sustainable Tourism' e 'Eco-Tourism'.

CONOSCENZE

- Conoscenza del lessico specifico.
- Conoscenza delle strutture linguistiche utili a costruire frasi di senso compiuto.

ABILITÀ

14. Capacità di interagire in una conversazione, esprimersi con una certa scorrevolezza e pronuncia comprensibile, utilizzando lessico adeguato.

15. Capacità di attivare strategie di compensazione nel caso di mancata comprensione dell'interlocutore.

EDUCAZIONE CIVICA

Modulo 2: JOB APPLICATION

COMPETENZE : 1,3

Modulo 5: ENGLISH AND TOURISM – THE BENEFITS OF RESPONSIBLE TOURISM

COMPETENZE : 5,6

METODI

- Utilizzo di materiali - dispense e schede – predisposte secondo la Metodologia CLIL (Content and Language Integrated Learning), con una particolare attenzione alle tecniche di SCAFFOLDING - supporto sotto forma di diagrammi, flowcharts, mind maps, ideational frameworks volti soprattutto a sostenere lo sviluppo dall'abilità di produzione orale – e RECYCLING – al fine di facilitare l'acquisizione e il consolidamento dei contenuti.
- Utilizzo di video volti a supportare e ad approfondire l'acquisizione dei contenuti.

VERIFICA E VALUTAZIONE DELLE COMPETENZE

Al fine di valutare conoscenze e competenze, in itinere o al termine di ogni modulo, sono state proposte delle verifiche con le seguenti modalità:

- Domande aperte
- Stesura di testi
- Completamento di testi
- Presentazioni orali

Riolo Terme, 6 maggio 2026

L'insegnante

Alessandra Vetri

Presa Visione/Adesione Alunni : Programma Lingua Inglese VE
Esame di Maturità a.s. 2025-2026

Nominativo	Data Presa Visione	Data Adesione
BENDANDI ELISABETH	07/05/2026 07:54	07/05/2026 07:54
FEGHIUS MAGDA	07/05/2026 14:36	07/05/2026 14:36

Allegato B

Griglie di valutazione delle PROVE SCRITTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA' a. s. 2025/2026

PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI

Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggi
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6*
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco	1
2. Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva e supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9
	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7

	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
	Lessico assente. L'elaborato è consegnato in bianco	1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale ineccepibile. Uso impeccabile della punteggiatura	10
	Correttezza grammaticale accurata. Ottimo ed efficace l'uso della punteggiatura	9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	8
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti	6*
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura non del tutto lineare. Qualche errore sistematico	5
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti. Punteggiatura approssimativa	4
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate. Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive. Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguate i riferimenti culturali	6*
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica. Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9

	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta . Valutazioni personali chiare e lineari	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6*
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta . Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5
	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata . Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata . Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE /60

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA A - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni circa la lunghezza del testo-se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Rispetto completo, puntuale ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	10
	Rispetto completo ed esaustivo delle richieste poste dalla consegna	9
	Rispetto adeguato delle richieste poste dalla consegna	8
	Rispetto pressoché completo delle richieste poste dalla consegna	7
	Rispetto pertinente ma con qualche incompletezza rispetto ai vincoli posti dalla consegna	6*
	Rispetto approssimativo delle richieste della consegna	5
	Consegna rispettata solo in parte	4
	Alcuni vincoli alla consegna ignorati. Linguaggio inappropriato alla tipologia	3
	Consegna ignorata in molti elementi	2
	Consegna del tutto mancante. L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi in profondità e sono state individuate analiticamente le sue caratteristiche stilistiche	10
	Il contenuto e i temi del testo sono stati pienamente compresi e sono state individuate le caratteristiche stilistiche nella loro interezza	9
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi e sono state globalmente colte le sue caratteristiche stilistiche	8
	Il contenuto e i temi del testo sono stati correttamente compresi	7
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi nelle loro linee generali	6*
	Il contenuto e i temi del testo sono stati compresi superficialmente	5
	Il testo è stato parzialmente compreso ed in alcuni parti è stato frainteso	4
	Il testo è stato compreso solo in minima parte ed il suo significato in più punti è stato equivocado	3
	Il testo non è stato compreso in alcune delle sue parti	2

	L'elaborato è stato consegnato in bianco	1
9. Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Eccellente capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Completa conoscenza delle strutture retoriche e consapevolezza piena della loro funzione comunicativa	10
	Ottima capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Conoscenza approfondita delle figure retoriche	9
	Buona capacità di analisi lessicale, sintattica, stilistica. Buona conoscenza delle figure retoriche	8
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta correttamente	7
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica in modo sostanzialmente corretta	6*
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta con superficialità ed imprecisioni	5
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta parzialmente e non esente da errori	4
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica svolta solo in minima parte e con errori diffusi	3
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica inconsistente e completamente incorretta	2
	Analisi lessicale, sintattica, stilistica non svolta. L'elaborato è consegnato in bianco	1
	10. Interpretazione corretta ed articolata del testo	Eccellenti capacità di interpretazione e contestualizzazione con ricchezza di riferimenti culturali e approfondimenti personali
Ottime capacità di interpretazione e contestualizzazione ampia ed efficace		9
Efficace interpretazione critica ed articolata del testo		8
Interpretazione corretta del testo e discrete capacità di contestualizzazione		7
Interpretazione sostanzialmente corretta del testo		6*
Interpretazione superficiale del testo		5
Il testo è interpretato con approssimazione ed in parte è stato frainteso		4
Il testo è stato interpretato con molta approssimazione e solo in minima parte		3
Il testo non è stato interpretato correttamente in nessuna delle sue parti		2
Il testo non è stato interpretato affatto. L'elaborato è stato consegnato in bianco		1

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA B - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggio
7. Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione chiara, corretta, completa ed originale della tesi e degli snodi argomentativi	12
	Individuazione approfondita e completa della tesi e degli snodi argomentativi	11
	Individuazione corretta della tesi e degli snodi argomentativi, sia nei singoli passaggi che nell'insieme	10
	Individuazione efficace ed adeguatamente articolata della tesi e delle argomentazioni	9
	Individuazione soddisfacente della tesi e delle argomentazioni	8
	Individuazione della tesi e delle argomentazioni adeguata, rispondente al livello base delle competenze richieste	7*
	Individuazione approssimativa della tesi e rilevazione sommaria delle argomentazioni a sostegno	6
	Individuazione imprecisa della tesi e delle argomentazioni a sostegno	5
	Parziale individuazione della tesi e difficoltà a rilevare le argomentazioni proposte	4
	Confusionaria individuazione della tesi e delle argomentazioni proposte	3
	Errata individuazione della tesi e mancata rilevazione degli snodi argomentativi	2
	Mancata individuazione della tesi e delle argomentazioni. L'elaborato è consegnato in bianco	1
8. Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente, complesso e razionale il percorso ragionativo. Uso impeccabile dei connettivi	14
	Ampio, coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso corretto e logico dei connettivi	13
	Coerente ed esaustivo il percorso ragionativo. Uso adeguato e corretto dei connettivi	12
	Buono lo sviluppo del percorso ragionativo. Uso corretto dei connettivi	11
	Discreto sviluppo del percorso ragionativo. Uso sostanzialmente corretto dei connettivi	10
	Lineare e corretto il percorso ragionativo così come l'uso dei connettivi	9*
	Adeguato , seppur molto semplice , il percorso ragionativo, tranne che per alcuni passaggi. Incerto a tratti l'uso dei connettivi	8
	Approssimativo e schematico il percorso ragionativo. Incerto in alcuni punti l'uso dei connettivi	7
	Approssimativo il percorso ragionativo. Uso dei connettivi incerto in più punti	6
	Frammentario ed incompleto il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	5
	A tratti ripetitivo il percorso ragionativo. Incerto in molti punti l'uso dei connettivi	4
	Scarse capacità nell'elaborazione di un percorso ragionativo. Non pertinente l'uso dei connettivi	3
	Del tutto incoerente e incompleto il percorso argomentativo. Uso errato dei connettivi	2
Piena incapacità di sostenere un percorso argomentativo. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
9. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Argomentazione personale, eccellente, sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti culturali.	14
	Argomentazione personale, molto originale e sostenuta con sicurezza. Molto validi i riferimenti culturali	13
	Argomentazione personale a tratti originale e nel complesso molto valida. I riferimenti culturali sono utilizzati in maniera precisa e coerente	12
	Argomentazione personale caratterizzata da buona sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono coerenti	11
	Argomentazione personale caratterizzata da discreta sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	10
	Argomentazione personale caratterizzata da adeguata sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono nel complesso coerenti	9
	Argomentazione personale sostenuta con semplicità e correttezza anche nei riferimenti culturali	8*
	Qualche leggera imperfezione nell'argomentare. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	7
	Argomentazione superficiale. Imprecisi riferimenti culturali	6
	Argomentazione superficiale, poco opportuni i riferimenti culturali	5
	Argomentazione scarsa. Scarni e poco opportuni i riferimenti culturali	4
	L'argomentazione, così come i riferimenti culturali non sono corretti	3
	Non si evidenzia alcuna capacità di argomentazione. Assenti i riferimenti culturali	2
	L'elaborato è consegnato in bianco	1

Nota 1: le righe evidenziate indicano il punteggio considerato sufficiente relativamente al criterio

PARTE SPECIFICA TIPOLOGIA C - MAX 40 PUNTI

Indicatori ministeriali specifici	Descrittori	Punteggi
7. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e nell'eventuale parafrasi	Il testo rispetta in maniera eccellente la traccia. Il titolo (se presente) è originale e molto efficace. La parafrasi (se presente) è certosina ed accurata	12
	Ottima pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerente e molto efficace. La parafrasi (se presente) è accurata	11
	Buona pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è coerentemente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	10
	Discreta pertinenza del testo rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è corretto ed esemplificativo dell'argomento. La parafrasi (se presente) è efficace	9
	Il testo è adeguatamente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace	8
	Il testo è sostanzialmente pertinente rispetto alla traccia. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è efficace. Il livello di base della competenza è raggiunto	7*
	Il testo è sostanzialmente adeguato nello sviluppo ma a tratti non molto coerente nello sviluppo così come nella formulazione del titolo (se presente). La parafrasi (se presente) non è completamente incisiva	6
	Il testo presenta alcune incongruenze nel suo sviluppo e a tratti si presenta poco pertinente. Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) non è molto incisiva	5
	Il testo è a tratti poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è opportunamente individuato. La parafrasi (se presente) è a tratti inefficace	4
	Il testo è poco pertinente rispetto alla traccia . Il titolo (se presente) è non opportunamente individuato . La parafrasi (se presente) è inefficace	3
	Il testo manca di coerenza sostanziale rispetto alla traccia così come nella formulazione del titolo (se presente) e nella parafrasi (se presente)	2
	Il testo non presenta alcuna coerenza rispetto alla traccia. Il titolo (se richiesto) manca, così come la parafrasi.	1
8. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Eccellente capacità espositiva e piena consapevolezza nello sviluppo lineare dei dati	14
	Ottima capacità espositiva ed egregia linearità nello sviluppo dei dati	13
	Buona capacità espositiva; anche i dati sono ben organizzati nello sviluppo	12
	Discreta capacità espositiva. I dati sono sviluppati con consapevolezza e chiarezza	11
	I dati sono disposti con semplicità, chiarezza e consapevolezza. L'esposizione è adeguata allo sviluppo	10
	I dati sono disposti in maniera semplice ed ordinata. Il livello di base della competenza è raggiunto	9*
	L'esposizione è semplice e solo parzialmente ordinata . I dati sono attinenti	8
	L'esposizione è molto semplice. I dati sono attinenti ma non alcune volte non coerenti fra loro	7
	Alcune imperfezioni nell'ordine espositivo e nell'organizzazione dei dati	6
	L'esposizione è a tratti poco efficace. I dati spesso non sono coerenti tra loro	5
	Numerose imperfezioni nell'esposizione. L'organizzazione dei dati è spesso inconsistente	4
	L'esposizione presenta molte incongruenze. Alcuni dati sono solo accennati	3
	I dati sono enumerati senza alcun ordine e senza che ne sia fornita un'analisi coerente	2
L'elaborato è consegnato in bianco	1	
9. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Eccellente articolazione delle conoscenze, sostenuta con congruenza e sicurezza. Impeccabili i riferimenti culturali	14
	Molto originale l'articolazione delle conoscenze. Corretti e perfettamente articolati i riferimenti culturali	13
	Originale l'articolazione delle conoscenze. Pertinenti, corretti ed articolati i riferimenti culturali	12
	L'articolazione delle conoscenze è personale e caratterizzata da sicurezza e correttezza. I riferimenti culturali utilizzati sono pertinenti e coerenti allo sviluppo	11
	L'articolazione delle conoscenze è corretta e adeguatamente motivata. I riferimenti culturali sono pertinenti	10
	Qualche leggera imperfezione nell'articolazione delle conoscenze. Sostanzialmente corretti i riferimenti culturali	9
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti e adeguatamente articolati. Il livello di base della competenza è raggiunto	8*
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono corretti ma in alcuni punti solo parzialmente articolati	7
	Le conoscenze e i riferimenti culturali sono nel complesso parzialmente corretti ed articolati	6
	Le conoscenze sono poco articolate. I riferimenti culturali non sempre pertinenti	5
	Le conoscenze evidenziate sono scarse. I riferimenti culturali non sempre pertinenti	4
	Conoscenze e riferimenti culturali sono a tratti inadeguati	3
	Conoscenze e riferimenti culturali sono del tutto inadeguati e loro articolazione è disomogenea	2
Conoscenze e riferimenti culturali non sono per niente articolati. L'elaborato è consegnato in bianco	1	

GRIGLIA DI VALUTAZIONE I PROVA - ESAME DI MATURITA' a. s. 2025/2026

STUDENTI CON DSA

PARTE GENERALE - MAX 60 PUNTI		
Indicatori generali ministeriali	Descrittori	Punteggio
1. Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano originali e strutturate in maniera eccellente	10
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano rigorose e ben strutturate	9
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano chiare e costruttive	8
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano adeguate e lineari	7
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano globalmente adeguate e rispondenti al livello base di competenza richiesto	6*
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano disorganizzate in alcuni punti ma accettabili nell'elaborazione	5
	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo risultano confuse in alcuni parti e molte sono le imprecisioni	4
	Il testo risulta privo di un'organica pianificazione e incerto nell'ideazione di base	3
	Il testo risulta a tratti mancante nella pianificazione e nell'ideazione di base	2
	Il testo risulta completamente mancante di pianificazione e nell'ideazione di base. L'elaborato è consegnato in bianco	1
2. Coesione e coerenza testuale	Il testo è caratterizzato da un'eccellente coesione e chiarezza espositiva e supportato da argomentazioni pienamente coerenti ed originali	10
	Il testo è caratterizzato da uno svolgimento pienamente coeso e fondato su evidenti e chiare relazioni logiche	9
	Il testo presenta un buon livello di coesione e coerenza	8
	Il testo presenta uno sviluppo lineare in tutte le sue parti	7
	Il testo presenta uno sviluppo globalmente rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Il testo non si presenta del tutto coeso ed anche la coerenza evidenzia disomogeneità in diversi punti dell'argomentazione	5
	Il testo si presenta solo a tratti coeso e le argomentazioni sono poco coerenti tra di loro	4
	Il testo è scarsamente coeso e le argomentazioni sono slegate o contraddittorie tra loro	3
	La coesione e la coerenza del testo sono quasi del tutto assenti	2
La coesione e la coerenza del testo sono del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
3. Ricchezza e padronanza lessicale	Bagaglio lessicale ricco e ricercato. Uso puntuale del linguaggio tecnico	10
	Bagaglio lessicale ricco, ottima padronanza linguistica	9

	Bagaglio lessicale buono, uso appropriato dello stesso	8
	Bagaglio lessicale discreto, uso adeguato dello stesso	7
	Bagaglio lessicale essenziale, uso rispondente al livello base di competenza richiesto	6*
	Bagaglio lessicale a tratti ripetitivo e padronanza lessicale incerta	5
	Lessico impreciso e scarsa padronanza dello stesso	4
	Lessico spesso ripetitivo con presenza di alcune improprietà linguistiche	3
	Lessico ripetitivo e povero usato in maniera del tutto impropria	2
	Lessico assente. L'elaborato è consegnato in bianco	1
4. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura chiari e corretti	10-9
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura corretti anche se con qualche leggera imprecisione	8-7
	Correttezza grammaticale e uso della punteggiatura aderenti ai livelli di base di competenza richiesti, con qualche errore sistematico	6
	Errori di morfologia e sintassi scorretta in più punti. Punteggiatura approssimativa	5
	Errori diffusi e significativi a diversi livelli. Punteggiatura approssimativa e, in alcuni punti, completamente scorretta	4-3
	Errori diffusi e gravi a tutti i livelli. Punteggiatura scorretta e a tratti inesistente	2-1
5. Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze precise, approfondite ed ampiamente articolate. Riferimenti culturali eccellenti	10
	Conoscenze ricche e puntuali. Riferimenti culturali di ottimo livello	9
	Conoscenze pertinenti ed esaurienti. Opportuni riferimenti culturali	8
	Conoscenze appropriate ed esaustive. Riferimenti culturali di livello discreto	7
	Conoscenze essenziali globalmente corrette e aderenti ai livelli di base di competenza richiesti. Adeguati i riferimenti culturali	6
	Conoscenze superficiali ed imprecise. Qualche tentativo di riferimento culturale	5
	Conoscenze modeste, spesso imprecise. Pochi e confusi riferimenti culturali	4
	Conoscenze limitate ed in più punti errate. Scarsi ed impropri i riferimenti culturali	3
	Conoscenze molto limitate e quasi del tutto errate. Quasi del tutto assenti i riferimenti culturali	2
Conoscenze e riferimenti culturali del tutto assenti. L'elaborato è consegnato in bianco	1	
6. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta, organica e puntuale. Organiche e molto originali le valutazioni personali	10
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali motivate, approfondite e a tratti originali	9
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta ed organica . Valutazioni personali coerenti ed adeguatamente approfondite	8
	Elaborazione logico-critica ed espressiva corretta . Valutazioni personali chiare e lineari	7
	Elaborazione logico-critica ed espressiva sostanzialmente corretta e coerente con i livelli base di competenza richiesta	6
	Elaborazione logico-critica ed espressiva mediocre/incerta . Alcune parti della traccia non sono sviluppate in modo adeguato	5

	Elaborazione logico-critica ed espressiva non del tutto appropriata . Alcune considerazioni sviluppate non sono pertinenti alla traccia	4
	Elaborazione logico-critica ed espressiva parziale e non appropriata . Giudizi critici e valutazioni personali sono solo accennati	3
	Elaborazione logico-critica ed espressiva inadeguata e con errori	2
	Elaborazione logico-critica ed espressiva completamente assente . L'elaborato è consegnato in bianco	1
	TOTALE/6 0

**Griglia di valutazione della seconda prova - Enogastronomia e ospitalità alberghiera
ESAMI DI STATO 2025-2026**

CANDIDATO:

(la Commissione assegna fino ad un massimo di 20 punti)

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggi o
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	

nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Allegato C

**DOCUMENTAZIONE CREDITI SCOLASTICI
allegato al verbale dello scrutinio**

Allegato D

Documenti riservati depositati in segreteria

1. schede di presentazione dei candidati:

sono stati messi a disposizione della Commissione d'Esame di Stato i Piani Formativi individualizzati (PFI) relativi a ciascun candidato, in quanto i documenti sono descrittivi del percorso scolastico svolto presso il Nostro Istituto.

Tali documenti sono stati raccolti in formato digitale all'interno di una chiavetta USB, depositati presso la segreteria alunni e conservati nel fascicolo riservato della classe.

2. Materiale Legge 104/92, Legge 170/2010 e DM 27/12/12.