

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE "G. B. NOVELLI "

Liceo delle Scienze Umane – Liceo Economico Sociale –Liceo Linguistico
Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (Tessile-Abbigliamento)
Istituto Professionale Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale
Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Percorso di II Livello (ex Corso Serale)
Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'ospitalità alberghiera
Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali
Via G.B. Novelli, N° 1 81025 MARCIANISE (CE)
Codice Fiscale : 80102490614 – Distretto Scolastico n° 14
Segr. Tel :0823-511909 – Fax 0823-511834 Vice dirigenza Tel :0823-580019
Tel Dirigente Scolastico : 0823-511863
E-mail :ceis01100n@istruzione.itE-mail certificata (PEC) : ceis01100n@pec.istruzione.it
Sito Web :www.istitutonovelli.it

ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE - "G. B. NOVELLI"-MARCIANISE
Prot. 0008510 del 15/05/2026
IV (Entrata)



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 17, comma 1, del d. lgs. 62/2017)

CLASSE QUINTA SEZIONE C

ISTITUTO STATALE DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

"G.B.NOVELLI" – MARCIANISE (CE)

ISTITUTO PROFESSIONALE ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA PERCORSO: ACCOGLIANZA TURISTICA A.S. 2025/2026

INDICE

- La Scuola
 - PECUP - Quadro orario
 - Presentazione della classe con particolare riguardo al triennio
 - Continuità didattica docenti della classe nel triennio
 - Attività di orientamento formativo
 - Insegnamento trasversale di educazione civica
 - Schede informative relative alle singole discipline
 - Metodologie
 - Tipologie di verifica
 - Spazi, mezzi, strumenti e tempi
 - Attività /Percorsi /Progetti realizzati in coerenza con il PTOF
 - Percorsi Formazione Scuola Lavoro Triennio 2023/2026
 - Griglia di valutazione degli apprendimenti
 - Griglia di valutazione del comportamento
 - Prove INVALSI e simulazioni della prima e della seconda prove dell'Esame di Maturità
- Allegato 1: Criteri di attribuzione del credito scolastico
- Allegato 2: Griglie di valutazione prima prova in conformità al D.M. 1095/2019.
- Allegato 3: Griglie di valutazione seconda prova in conformità al D.M. N.164/2022 (seconda prova)
- Allegato 4: Griglia ministeriale di valutazione della prova orale (Allegato A all'O.M. n. 54 del 26/03/2026)
- Allegato 5: Relazione alunno _____ con Bisogni Educativi Speciali
- Allegato 6: Relazione alunno _____ con Bisogni Educativi Speciali
- Allegato 7: Relazione alunno _____ con Bisogni Educativi Speciali

LA SCUOLA

L'Istituzione Scolastica Statale ISS "G.B. Novelli" di Marcianise (CE) nasce come Scuola Magistrale nel 1913 e fin dall'inizio della sua attività, è sempre stata alloggiata nello storico palazzo del Canonico Novelli originariamente in stile barocco, più volte ristrutturato e ampliato nella sua parte interna con moderni fabbricati.

L'Istituzione ha sempre avuto un legame molto stretto con la città: ha organizzato manifestazioni pubbliche ed ha ospitato importanti attività culturali e ricreative, sopperendo anche alla mancanza, nel passato, di strutture pubbliche adeguate e svolgendo un'importante funzione di promozione e di sviluppo culturale del territorio. Serve un'utenza che proviene da comuni della provincia di Caserta e anche da quella di Napoli. La vastità dell'utenza è dovuta alla posizione centrale, alla vicinanza della stazione ferroviaria, alle caratteristiche di sicurezza e serenità dell'ambiente educativo, ma anche alla posizione geografica di Marcianise: a ridosso dell'area metropolitana di Napoli, la zona è servita da infrastrutture di primaria importanza che la rendono agevolmente collegata sia con i centri della provincia che con quelli del capoluogo regionale.

Nel tempo la Scuola ha migliorato ed ampliato la propria offerta formativa: nell'a. s. 1987/1988 è stato istituito in via sperimentale l'indirizzo Liceo Pedagogico, nell'a.s. 1992-1993 l'indirizzo Liceo Linguistico, nell'a.s. 1998-1999 l'indirizzo Liceo delle Scienze Sociali, nell'a.s. 2002-2003 l'Istituto Professionale IPIA Abbigliamento e Moda, nell'a.s. 2007-2008 l'Istituto Professionale Servizi Sociali e nell'a.s. 2014-2015 l'Istituto Professionale Settore "Servizi" Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" nell'a.s. 2020-2021 il Percorso di II livello (ex corso serale) Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera e nell'a.s. 2023/2024 il Percorso di II livello (ex corso serale) dell'Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali.

In conformità con le nuove disposizioni normative, l'offerta formativa riguardo agli studi curricolari ha subito profonde modifiche. Gli indirizzi liceali e professionali previgenti gradualmente sono andati a scomparire e l'Istituto attualmente si articola in:

- Liceo delle Scienze Umane
- Liceo delle Scienze Umane opzione economico sociale
- Liceo Linguistico
- Istituto Professionale Industria e Artigianato per il made in Italy (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Istituto Professionale per la Sanità e l'Assistenza Sociale (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Istituto Professionale Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera Percorsi "Enogastronomia", "Servizi di Sala e Vendita" e "Accoglienza turistica" (D.Lgvo n. 61 del 13/04/2017);
- Percorso di Istruzione per Adulti di II Livello – Ex Corso serale – Indirizzo "Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità alberghiera" (D.G.R. della Campania n. 616 del 04/12/2019);
- Percorso di Istruzione per Adulti di II Livello – Ex Corso serale – Istituto Professionale Produzioni Industriali ed Artigianali- Articolazione Artigianato- Opzione Produzioni Tessili e Sartoriali (D.G.R. della Campania n. 07 del 12.01.2023).

PECUP

Profilo Educativo Culturale e Professionale

L'indirizzo **“Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”** ha lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera.

L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi di ospitalità e di accoglienza e i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici. La qualità del servizio è strettamente congiunta all'utilizzo e all'ottimizzazione delle nuove tecnologie nell'ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore.

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

QUADRO ORARIO

DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
Religione Cattolica/attività altern.	1	1	1	1	1
Italiano	4	4			
Lingua Italiana	-	-	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	-	-	-
Inglese	3	3			
Lingua inglese	-	-	3	3	3
Seconda lingua straniera francese	2	2	3	3	4
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze integrate	2	2	-	-	-
TIC	2	2	-	-	-
Diritto ed economia	2	2	-	-	-
Scienze motorie	2	2	2	2	2
Scienza degli alimenti	2	2	-	-	-
Laboratori dei servizi di accoglienza turistica (biennio)	1(1)	1(1)	-	-	-
Laboratorio di accoglienza turistica	-	-	5(2)	5(1)	4(1)
Laboratorio dei serv. Enog. – cucina (biennio)	2(2)	2(2)	-	-	-
Laboratorio dei serv. Enog.-Bar Sala e Vendita (biennio)	2(2)	2(2)	-	-	-
Diritto e tecniche amministrative	-	-	4	4	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	-	4	4	4
Tecniche di comunicazione	-	-	2	2	2

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE CON PARTICOLARE RIGUARDO AL TRIENNIO

La classe 5CEG, appartenente all'Indirizzo Professionale "Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera" – articolazione "Accoglienza Turistica", è attualmente composta da 12 studenti. Nel corso dell'anno scolastico, si segnala l'interruzione della frequenza da parte di un'allieva che, in data 16 ottobre 2025, è transitata ai percorsi di istruzione per gli adulti (CPIA/ex CTP). Sotto il profilo pedagogico e didattico, il gruppo classe si caratterizza per la presenza di tre studenti che seguono un Piano Educativo Individualizzato (PEI). Nel corso dell'intero triennio, per tali allievi è stata adottata una programmazione personalizzata, mirata al conseguimento degli obiettivi minimi previsti per l'indirizzo di studi e riconducibili ai programmi ministeriali. Il Consiglio di Classe ha operato costantemente per garantire la loro piena e proficua integrazione in tutte le attività didattiche e laboratoriali. In un'ottica di reale inclusione e nel rigoroso rispetto della normativa vigente, nel corso del secondo quadrimestre sono state somministrate prove equipollenti. Tali verifiche sono state appositamente strutturate con funzione propedeutica all'Esame di Stato, al fine di accertare e consolidare il raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati nei rispettivi PEI.

Profilo in uscita e scelte metodologiche. L'itinerario formativo progettato per il secondo biennio e per il quinto anno è stato orientato al solido conseguimento delle competenze specifiche del profilo in "Accoglienza Turistica". Il percorso di continuità didattica, avviato a partire dal terzo anno, ha consentito al gruppo classe di rafforzare non solo le conoscenze teorico-disciplinari, ma soprattutto la capacità di operare con efficacia in contesti professionali sia simulati che reali. Un rilevante valore aggiunto dell'azione formativa risiede nella precisa scelta metodologica adottata dal Consiglio di Classe: mantenere per tutto il triennio una programmazione comune e condivisa, calibrata sui traguardi essenziali di apprendimento. Questa strategia didattica ha favorito un'inclusione autentica e sostanziale, permettendo all'intero gruppo dei 12 studenti di procedere in modo sinergico, coeso e di pari passo nell'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza e professionali.

Classe Terza: L'orientamento e le basi operative Il primo anno del triennio è stato dedicato alla transizione verso la specializzazione. L'attenzione si è focalizzata sulle tecniche di base del *front-office* e sulla conoscenza del patrimonio turistico locale. Gli studenti hanno iniziato a sviluppare la terminologia tecnica nelle lingue straniere, ponendo le basi per la comunicazione professionale.

Classe Quarta: Il consolidamento e le esperienze sul campo (PCTO) Nel secondo anno del triennio, il percorso ha subito un'accelerazione verso l'esterno. Nonostante le sfide gestionali, la classe ha integrato lo studio teorico con i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO). Questo anno è stato cruciale per gli allievi, che hanno potuto sperimentare l'applicazione dei contenuti ministeriali in situazioni pratiche, migliorando l'autonomia operativa e la socializzazione all'interno del gruppo.

Classe Quinta: La sintesi professionale e la maturità civica L'anno finale è stato incentrato sulla sintesi interdisciplinare. Gli studenti hanno lavorato sulla gestione di situazioni complesse (problem solving, accoglienza di ospiti con esigenze specifiche, marketing territoriale). L'introduzione dell'Educazione Civica come materia trasversale ha permesso di legare la professione ai temi della legalità e della sostenibilità, con risultati eccellenti.

Gli allievi della classe **5ª sez. CEG**, nel corso dell'ultimo anno del triennio, hanno mostrato un andamento didattico complessivamente positivo e regolare. Il gruppo si presenta eterogeneo ma ben integrato:

Eccellenze: Si distingue un gruppo di studenti caratterizzato da un profitto eccellente, spiccata autonomia operativa, costante impegno e capacità di rielaborazione critica e personale dei contenuti.

Fascia Media: La maggior parte degli allievi ha consolidato le competenze previste, raggiungendo pienamente gli obiettivi minimi, con particolari punti di forza nelle discipline di indirizzo e nelle attività tecnico-pratiche.

Partecipazione, Interesse e Impegno

L'atteggiamento della classe verso l'istituzione scolastica è caratterizzato da:

Partecipazione: Globalmente adeguata; una parte consistente degli studenti interviene attivamente, stimolando il dialogo educativo. Una minoranza mantiene un profilo più passivo, pur garantendo l'assolvimento dei compiti assegnati.

Impegno: Sufficiente nel complesso, con punte di eccellenza per serietà e costanza.

Frequenza: La frequenza è stata regolare per la quasi totalità del gruppo, ad eccezione di casi specifici monitorati; il Consiglio di Classe ritiene doveroso segnalare alcune criticità riscontrate all'interno del gruppo classe, afferenti al mancato rispetto del monte ore minimo consentito dalla normativa vigente.

In primo luogo, si evidenzia la situazione di uno studente che ha registrato un numero di assenze (pari a 287 ore) superiore al limite normativo di 264 ore. Nonostante i reiterati interventi di sensibilizzazione rivolti alla famiglia e il costante affiancamento da parte del docente per le attività di sostegno, non si è rilevato un miglioramento significativo nella regolarità della frequenza. Tale discontinuità, unita a pregresse fragilità metodologiche, rende complessa la prospettiva di una gestione autonoma e serena delle imminenti prove d'esame.

Una seconda criticità relativa al superamento del monte ore massimo (272 ore ad oggi) è imputabile, in buona parte, a motivazioni di salute opportunamente documentate; la situazione è stata oggetto di costante e regolare

condivisione con la famiglia. Infine, per un terzo allievo si rileva una frequenza discontinua (196 ore di assenza), a fronte della quale i docenti sono più volte intervenuti, richiamando lo studente a una maggiore e più proficua assiduità.

Aspetti Disciplinari e Clima Relazionale: Sotto il profilo comportamentale, la classe si è distinta per:

Correttezza: Rispetto rigoroso del regolamento d'Istituto e delle norme di convivenza civile.

Clima Relazionale: Atmosfera serena, collaborativa e rispettosa, sia nei rapporti tra pari che nel dialogo con i docenti.

Valutazione del Comportamento: Il livello si attesta mediamente sul "Distinto".

Strategie Didattiche e Avanzamento Programmi

Per favorire il successo formativo, sono state adottate diverse metodologie:

Metodi: Lezione dialogata, *Cooperative Learning*, attività laboratoriali e simulazioni professionali in linea con il profilo d'uscita dell'indirizzo.

Strumenti: Ampio utilizzo di tecnologie digitali per la didattica integrata.

Stato della Programmazione: Lo svolgimento dei programmi è regolare e in linea con le previsioni del Consiglio di Classe. Eventuali pause didattiche sono state finalizzate al recupero dei nuclei fondanti e al consolidamento delle competenze pregresse.

Il percorso formativo della classe nel triennio è stato caratterizzato inoltre, da un'elevata dinamicità e da una costante integrazione tra le conoscenze teoriche e le esperienze laboratoriali "sul campo". In coerenza con gli obiettivi del **PTOF** e le competenze chiave di cittadinanza, gli studenti hanno maturato un profilo professionale versatile, capace di operare con autonomia e responsabilità nei settori dell'accoglienza, dell'organizzazione di eventi e della promozione del territorio.

Evoluzione del Percorso Formativo e Competenze Professionali

Durante il triennio, la classe ha affrontato una progressione didattica che ha trasformato il sapere scolastico in competenze operative.

Analisi del Territorio e Marketing: Attraverso visite itineranti (es. Napoli Street Food, MasterClass AIS a Marcianise), gli alunni hanno analizzato il legame tra enogastronomia e turismo ecosostenibile, apprendendo le logiche del marketing territoriale e dello storytelling.

Management degli Eventi e Wedding: I moduli specialistici (PNRR e FSE) come "*Event Planner*" e "*Registi dell'Ospitalità*" hanno permesso di approfondire la filiera del Wedding e del MICE, utilizzando strumenti digitali avanzati (Canva, AI generativa) per la progettazione di concept creativi e business plan.

Innovazione e Imprenditorialità: I percorsi legati alla digitalizzazione (es. "*Impresa fai da te*") hanno stimolato lo spirito di iniziativa, integrando l'uso della fotografia professionale e dell'Intelligenza Artificiale come asset per la comunicazione d'impresa.

Esperienze Esperienziali e PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento)

La classe si è distinta per la partecipazione attiva a manifestazioni di alto profilo, dove ha gestito con professionalità compiti di accoglienza, logistica e servizio:

Eventi Istituzionali: Di particolare rilievo è stata la gestione dell'accoglienza per la visita dell'**On. Ministro Giuseppe Valditara** e per il **174° Anniversario della Polizia di Stato**, occasioni in cui gli studenti hanno dimostrato eccellenti doti di problem solving, rispetto del protocollo e gestione della *mise en place*.

Turismo Internazionale: Il viaggio d'istruzione a Barcellona (Grimaldi Ferries) ha rappresentato un laboratorio di "turismo esperienziale", permettendo di analizzare i flussi turistici globali e l'organizzazione dei servizi a bordo.

Supporto al Territorio: La collaborazione in eventi come il "*Baccalà Village*" e la cena solidale "*Schola Cantorum*" ha rafforzato le competenze relazionali e l'etica professionale.

Prodotti Realizzati e Metodologie Didattiche

Il gruppo classe ha adottato metodologie quali il **Learning by Doing**, il **Cooperative Learning** e il **Challenge-Based Learning**. Tra i prodotti finali più significativi realizzati nel triennio si annoverano:

Portfolio Fotografici e Multimediali per la documentazione dei viaggi e delle attività laboratoriali.

Progetti di Event Management (Project Work a tema "Serie TV Netflix") completi di menu, tableau de mariage e analisi di sostenibilità.

Materiale informativo e di orientamento (brochure e badge) prodotti per gli Open Day dell'Istituto.

Clima di Classe e Soft Skills

Il gruppo ha dimostrato una spiccata attitudine al lavoro di squadra e una solida maturità relazionale. Le esperienze fuori dall'aula hanno favorito lo sviluppo di **soft skills** fondamentali: resilienza, puntualità, capacità di interfacciarsi con un pubblico eterogeneo (Autorità, turisti, famiglie) e spirito di adattamento in contesti lavorativi reali.

Valutazione Conclusiva

La classe **5CEG** giunge alla conclusione del ciclo di studi con un quadro complessivamente soddisfacente. Sebbene permangano alcune necessità di potenziamento delle competenze espressivo-argomentative per alcuni elementi, il gruppo ha maturato la maturità necessaria per affrontare l'Esame di Stato con consapevolezza del proprio ruolo professionale.

CONTINUITA' DIDATTICA DOCENTI DELLA CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINE	CLASSE TERZA	CLASSE QUARTA	CLASSE QUINTA
ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RC	x	x	x
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	_____	_____	x
LABORATORI DI SERVIZI DI RICETTIVITÀ ALBERGHIERA	x	x	x
LINGUA INGLESE	_____	_____	x
LINGUA ITALIANA	_____	_____	x
MATEMATICA	x	x	x
RELIGIONE CATTOLICA	x	x	x
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	x	x	x
SCIENZE MOTORIE	x	x	x
SECONDA LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	_____	_____	_____
STORIA	_____	x	x
TEC. DI COMUNICAZIONE	_____	x	x

Legenda: X stesso docente.

Aggiungere eventuali note descrittive e/o esplicative

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO FORMATIVO

In attuazione delle Linee guida per l'orientamento adottate con il Decreto Ministeriale n. 328 del 22 dicembre 2022, l'ISS "G.B. Novelli" di Marcianise ha attivato, nell'ambito della propria offerta formativa, i moduli curricolari di orientamento rivolti agli studenti di tutte le classi dell'Istituto, per un totale di n. 30 ore per ciascun anno scolastico. Tali moduli sono stati progettati e realizzati in un'ottica di integrazione con la didattica disciplinare, con i Percorsi FSL e con l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica, al fine di favorire lo sviluppo di competenze orientative utili agli studenti per una maggiore consapevolezza del proprio percorso formativo e delle future scelte personali, di studio e professionali.

Per la classe **5 sez. C – indirizzo ENOGASTRONOMIA e OSPITALITA' ALBERGHIERA** è stato progettato il modulo di orientamento **“Studio o lavoro” Scelte al bivio l'Università che fa per me!”** di n.30 ore.

Le attività di orientamento formativo sono state supportate, inoltre, dalla figura del docente tutor, che ha svolto un ruolo di accompagnamento e di guida nel percorso di crescita e di riflessione degli studenti. In particolare, il tutor ha affiancato gli studenti nell'utilizzo della piattaforma UNICA e nella compilazione dell'E-Portfolio personale, strumento fondamentale per documentare e valorizzare il proprio percorso formativo. All'interno dell'E-Portfolio sono state curate le diverse sezioni che ne caratterizzano la struttura: la ricostruzione del percorso di studi, la documentazione dello sviluppo delle competenze maturate attraverso le attività svolte, il caricamento del cosiddetto “capolavoro”, nonché la redazione di riflessioni di carattere valutativo e auto valutativo sul proprio percorso di apprendimento e di crescita.

Il docente tutor ha inoltre svolto una funzione di supporto e di consulenza nei confronti delle famiglie, assumendo un ruolo di riferimento nei momenti più significativi legati alle scelte formative e alle possibili prospettive professionali degli studenti. I contatti con gli studenti e con le loro famiglie si sono realizzati sia attraverso incontri di gruppo, finalizzati alla condivisione di informazioni e alla riflessione collettiva sui percorsi di orientamento, sia mediante colloqui individuali, attivati su richiesta, per offrire un accompagnamento più personalizzato e rispondere alle specifiche esigenze di ciascuno.

In tal modo, il percorso di orientamento si è configurato come un processo continuo e strutturato, volto a promuovere negli studenti maggiore consapevolezza di sé, delle proprie attitudini e potenzialità, nonché delle opportunità offerte dal sistema formativo e dal mondo del lavoro.

TRASVERSALE DI EDUCAZIONE CIVICA

La Legge 20 agosto 2019, n. 92 ha introdotto l'insegnamento trasversale dell'Educazione Civica nel sistema scolastico italiano. Tale insegnamento è stato inizialmente disciplinato dalle Linee guida adottate con Decreto Ministeriale n. 35 del 22 giugno 2020, che hanno rappresentato una scelta fondamentale del sistema educativo nazionale finalizzata alla formazione di cittadini responsabili, consapevoli e attivamente partecipi alla vita democratica del Paese.

L'Educazione Civica si configura come un insegnamento trasversale che coinvolge tutte le discipline e mira a promuovere negli studenti la conoscenza della Costituzione, delle istituzioni dello Stato italiano e dell'Unione Europea, dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale, tutela del patrimonio culturale e sviluppo di comportamenti responsabili nella vita sociale e civile. L'obiettivo è favorire la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri, nonché promuovere la conoscenza dei valori fondanti della convivenza democratica e lo sviluppo delle competenze di cittadinanza.

Successivamente, con il Decreto Ministeriale 7 luglio 2024, n. 183, sono state adottate le nuove Linee guida per l'insegnamento dell'Educazione Civica, che hanno sostituito integralmente quelle precedentemente introdotte con il D.M. 22 giugno 2020, n. 35, aggiornando il quadro di riferimento pedagogico e didattico alla luce delle nuove esigenze educative, sociali e culturali.

In coerenza con il quadro normativo vigente e con l'organizzazione didattica dell'Istituto, il Consiglio di classe ha programmato per ciascun anno di corso **Unità di Apprendimento (UDA)** interdisciplinari della durata complessiva di **33 ore annuali**, finalizzate allo sviluppo delle competenze civiche, sociali e di cittadinanza attiva degli studenti.

Le UDA sono così articolate:

- **Classi Prime:** *“Ambiente e territorio: sviluppo economico e sostenibilità”*, finalizzata alla comprensione delle relazioni tra attività umane, sviluppo economico e tutela dell'ambiente, con particolare attenzione ai principi dello sviluppo sostenibile.
- **Classi Seconde:** *“Salute: benessere e stili di vita responsabili”*, volta a promuovere la consapevolezza dell'importanza della salute individuale e collettiva, favorendo l'adozione di comportamenti corretti e stili di vita sani.
- **Classi Terze:** *“Giustizia, legalità e consapevolezza finanziaria”*, finalizzata alla conoscenza dei principi dello Stato di diritto, del valore della legalità e alla promozione di una maggiore consapevolezza economica e finanziaria.
- **Classi Quarte:** *“Tutela dei diritti: consapevolezza civica e ambienti digitali”*, dedicata all'approfondimento dei diritti fondamentali, della cittadinanza digitale e dell'uso responsabile e consapevole delle tecnologie e dei media.
- **Classi Quinte:** *“Pace e Stato di diritto”*, orientata alla riflessione sui principi della democrazia, della cooperazione internazionale, della pace tra i popoli e del rispetto dei diritti umani.

Attraverso tali percorsi didattici interdisciplinari l'Istituto intende promuovere negli studenti lo sviluppo di competenze civiche, etiche e sociali, favorendo la formazione di cittadini consapevoli, responsabili e capaci di partecipare attivamente alla vita democratica e alla costruzione di una società più equa, inclusiva e sostenibile.

In particolare per quanto concerne il percorso di Accoglienza turistica le discipline coinvolte nell'ambito del triennio sono:

TERZO E QUARTO ANNO PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA	N° 6 discipline coinvolte
DISCIPLINA	NUMERO ORE
Lingua italiana	6
Storia	4
Scienza e cultura dell'alimentazione	5
Diritto e tecniche amministrative	9
Tecniche di comunicazione	5
Religione Cattolica /Attività Alternative a RC	4
TOTALE	33

QUINTO ANNO PERCORSO ACCOGLIENZA TURISTICA	N° 6 discipline coinvolte
DISCIPLINA	NUMERO ORE
Lingua italiana	6
Storia	4
Diritto e tecniche amministrative	9
Scienza e cultura degli alimenti	5
Tecniche di comunicazione	5
Religione Cattolica /Attività Alternative a RC	4
TOTALE	33

SCHEDE INFORMATIVE RELATIVE ALLE SINGOLE DISCIPLINE

Attività alternative all'insegnamento della religione cattolica- IRC

Diritto e tecniche amministrative

Laboratorio di accoglienza turistica

Lingua Inglese

Lingua italiana

Matematica

Religione Cattolica

Scienza e cultura dell'alimentazione

Scienze motorie

Seconda lingua straniera- Spagnola

Storia

Tecniche di comunicazione

SCHEDA INFORMATIVA
DISCIPLINA: ATTIVITA' ALTERNATIVA ALLA R.C.

Libri di testo e di consultazione	ARTT. COSTITUZIONE	
Contenuti del percorso formativo	La dichiarazione dell'Ilo e la nascita del concetto di lavoro dignitoso. Obiettivi strategici per la realizzazione del lavoro dignitoso: Creare opportunità di occupazione e remunerazione per tutti. Garantire i principi e i diritti fondamentali nel lavoro. Rafforzare ed estendere la protezione sociale. Promuovere il dialogo sociale. Obiettivo trasversale alla realizzazione del lavoro dignitoso: Uguaglianza di genere. L'impresa come soggetto sociale Gli stakeholders Le caratteristiche delle imprese socialmente responsabili	
Obiettivi di apprendimento	Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a cautela della persona, della collettività e dell'ambiente. 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.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre - 12H AULA	
	2° Quadrimestre - 14H AULA	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Agenda 2030 OB. 8-9
	Abilità	Valutare le azioni e le loro conseguenze. Partecipare alla vita pubblica e comunitaria per il benessere collettivo e lo sviluppo sostenibile. Comprendere le differenze nella comunicazione.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Il Garante per la protezione dei dati. Stato di Diritto e AI	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente

Rossana Santonastaso

SCHEDA INFORMATIVA
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libri di testo e di consultazione	Gestire le imprese ricettive up-Rascioni/Ferriello Tramontana	
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!	
Obiettivi di apprendimento	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.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre	Diritto e tec.amm.:50h Aula Ed.civica:3h Aula
	2° Quadrimestre	Diritto e tec.amm.:43h Aula Ed.civica:6h Aula
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico. Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela. Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.).
	Abilità	Utilizzare i software applicativi di settore al fine di progettare/ideare attività di promozione e valorizzazione di prodotti e servizi per la filiera dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera; Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento; Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura; Utilizzare lessico e fraseologia di settore. Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	UDA EDUCAZIONE CIVICA: 'PACE e STATO DI DIRITTO' Obiettivo generale: valorizzare l'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri. Obiettivi specifici: conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali; partecipare al dibattito culturale; cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate; compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Daniela Falato

SCHEDA INFORMATIVA
DISCIPLINA: LABORATORIO di ACCOGLIENZA TURISTICA

LIBRI DI TESTO E DI CONSULTAZIONE	➤ Nuova professione accoglienza secondo biennio e quinto anno - M. Mainardi - Hoepli ➤ Materiale fornito dal docente (file audio e video condivisi, link a siti online)	
Contenuti del percorso formativo (Aree tematiche)	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability ➤ Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	Applicare tecniche di comunicazione verbale e non verbale, in lingua italiana e straniera, in funzione dell'accoglienza e della fidelizzazione del cliente. Gestire la relazione con l'ospite durante le diverse fasi del ciclo cliente, utilizzando strategie di personalizzazione del servizio. Elaborare proposte di pacchetti turistici integrati legati all'enogastronomia, promuovendo i prodotti tipici del territorio e il concetto di "esperienza turistica". Utilizzare software gestionali e strumenti digitali per la prenotazione, l'organizzazione dei servizi e la gestione dei dati clienti. Analizzare e valutare l'offerta turistica locale ed enogastronomica, individuando potenzialità e criticità nella valorizzazione del patrimonio culturale e alimentare. Sviluppare competenze trasversali di problem solving e team working, attraverso simulazioni operative e casi studio reali del settore turistico-ricettivo. Progettare eventi o itinerari enoturistici finalizzati alla promozione del Made in Italy e della Dieta Mediterranea, integrando aspetti di ospitalità, accoglienza e ristorazione. Conoscere le principali normative del settore turistico e ricettivo, con particolare riferimento alla gestione della privacy, della sicurezza e della sostenibilità ambientale. Prepararsi all'Esame di Stato, consolidando le competenze tecnico-professionali attraverso prove simulate interdisciplinari, con focus su casi aziendali e project work.	
TEMPI E SPAZI	1° quadrimestre: 71 ore disciplinari ➤ Aula - Laboratorio Informatico con utilizzo Software gestionale e IA	
	2° quadrimestre: 64 ore disciplinari ➤ Aula - Laboratorio Informatico con utilizzo Software gestionale e IA	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenze	Ciclo cliente e front/back office Comunicazione e tecniche relazionali Marketing e promozione turistica Tecnologie digitali per l'accoglienza Turismo enogastronomico e territorio
	Abilità	Gestione Operativa: Gestire autonomamente le fasi del ciclo cliente (booking, check-in, live-in, check-out) utilizzando software gestionali (PMS) e tecniche di fidelizzazione Progettazione Turistica: Elaborare proposte di pacchetti turistici integrati e itinerari enoturistici, valorizzando il patrimonio locale, il "Made in Italy" e la Dieta Mediterranea. Marketing Digitale: Utilizzare strumenti di web marketing, social media e canali distributivi (OTA) per la promozione della brand reputation e dell'offerta ricettiva. Normativa e Sicurezza: Operare nel rispetto delle normative su privacy (GDPR), sicurezza e sostenibilità ambientale.

CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	Il Sistema Ricettivo e il ciclo cliente: dalla prenotazione alla fidelizzazione Tecniche di prenotazione (telefono, email, booking engine, OTA) Check-in, soggiorno e check-out Gestione dei reclami e del customer care Programmi di fidelizzazione (loyalty program) La comunicazione nel contesto turistico-ricettivo Comunicazione verbale, non verbale e paraverbale Comunicazione interculturale e personalizzazione del servizio Tecniche di vendita (up selling e cross selling) Marketing e promozione dell'offerta turistica Principi di marketing e customer satisfaction Web marketing e social media marketing per l'hotellerie Il sito web turistico e la gestione della brand reputation (es. TripAdvisor) OTA e canali distributivi digitali Uso delle tecnologie digitali nella gestione dell'accoglienza Software gestionali alberghieri (es. gestionale PMS) Channel manager, booking engine, CRM Gestione dei dati del cliente e rispetto del GDPR Simulazioni e project work Realizzazione di pacchetti turistici personalizzati Elaborati interdisciplinari per l'Esame di Stato Orientamento e Trasversalità: * Uda Orientamento: "Studio o lavoro? Scelte al bivio". FSL: Progetto "#Tools for employability" (Sviluppo di competenze occupazionali).
---	---

Marcianise, 14 maggio 2026

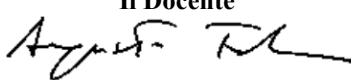
La Docente



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: LINGUA INGLESE		
LIBRI DI TESTO E DI CONSULTAZIONE	➤ Alison SMITH – Explore – Travel & Tourism – ELI Edizioni ➤ Materiale fornito dal docente (file audio e video condivisi, link a siti online)	
Contenuti del percorso formativo (Aree tematiche)	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability ➤ Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!	
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	➤ Utilizzare la lingua straniera, nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. ➤ Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti, chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. ➤ 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. ➤ 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.	
TEMPI E SPAZI	1° quadrimestre	
	➤ Physical Classroom with Interactive Board	
	2° quadrimestre	
	➤ Physical Classroom with Interactive Board	
OBIETTIVI RAGGIUNTI	Conoscenze	➤ Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ➤ Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ➤ Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. ➤ Aspetti extralinguistici. ➤ Aspetti socio-linguistici. ➤ Strumenti e tecniche di costruzione e utilizzo dei veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici ecc.) ➤ Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera. ➤ Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. ➤ Metodologie, e strumenti di marketing turistico e web marketing. ➤ Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. ➤ Tecniche di reportistica aziendale. ➤ L'informazione turistica: dall'on site all'on line.
	Abilità	➤ Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi ➤ Individuare i target e gli indicatori di performance. ➤ Scegliere la forma multimediale più adatta alla comunicazione in italiano o in lingua straniera nell'ambito professionale di riferimento in relazione agli interlocutori e agli scopi. ➤ 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-

	➤ Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio.
CONTENUTI DEL PERCORSO FORMATIVO	Explore Language Tourism in Theory ➤ Travelling and Travellers ➤ The words <i>Journey, Travel, Trip</i> and <i>Tour</i> ➤ The role of Marketing ➤ Market segmentation ➤ The Marketing Mix ➤ SWOT Analysis ➤ Life cycle of tourist destinations ➤ Market research ➤ Analysing data ➤ Promotional methods ➤ Digital promotions Tourism in Practice ➤ Adverts ➤ Leaflets and brochures ➤ Websites ➤ Circular letters and Newsletters ➤ Promotional phone calls ➤ Promotion at a fair ➤ Marketing and Advertising (Microlanguage) ➤ Virtual Reality and Tourism Marketing Working in Tourism Tourism in Theory ➤ Choosing a job ➤ Career Quiz ➤ Working as a guide ➤ Working in a Tourist Information Centre ➤ Working in a travel agency ➤ Working in a hotel ➤ Working in a resort ➤ Working for an airline ➤ Working for a cruise company ➤ Working in marketing ➤ Working as an event planner Tourism in Practice ➤ Looking for a job ➤ Writing a CV ➤ Europass CV ➤ Writing a personal profile ➤ Other forms of CV ➤ Writing a covering letter ➤ Preparing for an interview ➤ Applying for a job (Microlanguage)

Marcianise, 14 maggio 2026

Il Docente


SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana	
Libri di testo e di consultazione	Marta Sambugar-Gabriella Salà "Letteratura viva 3" Dal Positivismo alla letteratura contemporanea, Rizzoli Education
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!
Obiettivi di apprendimento	Dal Secondo Ottocento al primo Novecento. Età del Positivismo: dal Realismo al Naturalismo Il Verismo: i caratteri, i rappresentanti. G. Verga : vita ,opere , pensiero e poetica Lettura e analisi di brani tratti da : I Malavoglia (Prefazione) , Mastro don Gesualdo(La morte di Gesualdo), Il Decadentismo: il Superamento del Positivismo, l'Estetismo Charles Baudelaire e i poeti maledetti Da I fiori del male: " L'albatro" analisi e commento della poesia. G. D'Annunzio: vita , opere , pensiero e poetica. Lettura e analisi dei testi da: Il Piacere: Il ritratto di un esteta Alcyone : La pioggia nel pineto G. Pascoli : vita opere , pensiero e poetica Lettura e analisi dei testi da: Il saggio Il fanciullino: (Il fanciullino) Myricae: "X Agosto" La letteratura del primo Novecento in Europa: Le Avanguardie. Il Futurismo: Tommaso Marinetti. I nuovi orientamenti culturali nei primi anni del Novecento S.Freud e la scoperta dell'inconscio, conseguenze sul piano del pensiero e della letteratura. Il romanzo della crisi. Italo Svevo: vita, opere, pensiero e poetica. Analisi della trama dei romanzi: La coscienza di Zeno (Lettura del preambolo) Senilità (Trama) Una Vita (Trama) Luigi Pirandello: vita, opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi da: L'Umorismo, la differenza tra umorismo e comicità "L'esempio della vecchia imbellettata" Il fu Mattia Pascal (Trama) Sei personaggi in cerca d'autore (Trama) Uno nessuno centomila (Trama) I quaderni di Serafino Gubbio operatore(Trama) G. Ungaretti: vita, opere, pensiero e poetica. Lettura e analisi da: L'Allegria: Veglia, Fratelli, San Martino del Carso, Mattina, E.Montale : vita, opere e pensiero, "il correlativo oggettivo" Lettura e analisi da: Ossi di seppia: Merigiare pallido e assorto, Spesso il male di vivere ho incontrato

Tempi e spazi	1° Quadrimestre LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: 50(AULA SCOLASTICA) ED.CIVICA:4	
	2° Quadrimestre LINGUA E LETTERATURA ITALIANA: 39 (AULA SCOLASTICA) ED.CIVICA:6	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosi in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione
	Abilità	Potenziare le competenze comunicative in vari contesti e settori, soprattutto di tipo professionale Arricchire il patrimonio lessicale Rafforzare la padronanza sintattica Acquisire un'autonoma capacità di lettura Sviluppare le abilità di scrittura.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Il rapporto tra intellettuali e società. La guerra nella letteratura del Novecento. Le guerre in atto nel mondo. Libertà di pensiero e rispetto dei diritti umani. Memoria storica e testimonianza attraverso la narrativa e la poesia.	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Laura Rita Ommenello

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: MATEMATICA		
Libri di testo e di consultazione	Matematica modelli competenze-Linea Gialla/volume 4/5 Autori: Tonolini F. Tonolini G. Manenti Calvi A. Casa Editrice: Minerva Italica	
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me! Equazioni e disequazioni razionali di primo grado e di secondo grado intere e fratte. Generalità e caratteristiche delle funzioni Campo di esistenza Studio del segno Concetto di limite Definizione di limite Forme indeterminate Asintoti orizzontali, verticali ed obliqui Derivata di una funzione e suo significato geometrico	
Obiettivi di apprendimento	Utilizzare in modo flessibile i concetti e gli strumenti fondamentali dell'asse culturale matematico per affrontare e risolvere problemi non completamente strutturati, riferiti a situazioni applicative relative al settore di riferimento, individuando strategie risolutive ottimali, anche utilizzando strumenti e applicazioni informatiche avanzate; Utilizzare le reti e gli strumenti informatici in modalità avanzata in situazioni di lavoro relative al settore di riferimento, adeguando i propri comportamenti al contesto organizzativo e professionale anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente. Utilizzare concetti e modelli relativi all'organizzazione aziendale, alla produzione di beni e servizi e all'evoluzione del mercato del lavoro per affrontare casi pratici relativi all'area professionale di riferimento-	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre: da settembre a gennaio (42 ore) – Aula 2° Quadrimestre: da febbraio a giugno (33 ore) - Aula	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Equazioni e disequazioni di primo e secondo grado. Tecniche specifiche per la realizzazione di prodotti e servizi dell'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera. Funzioni reali, razionali intere e fratte: caratteristiche e parametri significativi.
	Abilità	Risolvere equazioni, disequazioni e sistemi anche graficamente. Porre, analizzare e risolvere problemi con l'uso di funzioni, di equazioni e sistemi di equazioni anche per via grafica Utilizzare in maniera appropriata le tecniche tradizionali per la produzione e realizzazione di prodotti e/o servizi adeguati ai diversi contesti. Utilizzare diverse forme di rappresentazione (verbale, simbolica e grafica) per descrivere oggetti matematici, fenomeni naturali e sociali.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica		

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Maria Teresa Vitale

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: RELIGIONE CATTOLICA	
Libri di testo e di consultazione	INCONTRO ALL'ALTRO PLUS + LIBRO DIGITALE + DVD <i>VOLUME UNICO</i> Sergio Bocchini, Ed. E.D.B.
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me! Scienza e fede si incontrano Zichichi A.: uno scienziato credente La verità a partire dall'uomo La verità nella complessità del reale La verità nella e della Bibbia La Chiesa e il dialogo con la scienza Capiti A.: In nome della nonviolenza La cura della vita Le parole della pace La pace come dono e impegno La Giornata mondiale della pace La custodia del creato Segni biblici di benedizione e di pace L'Etica cristiana della pace e della cura della vita Il futuro che ci attende La parusia La pace di Assisi Il Dialogo Interreligioso Mille idee contro la guerra. L'enciclica "Pacem in Terris" di Giovanni XXIII. Sogno la pace La questione Israelo-palestinese. Un'etica per la società Un'etica per il lavoro La Dottrina Sociale della Chiesa. L'etica a partire dalla "Rerum Novarum". Dignità della persona umana e lavoro L'economia capitalista e le sue crisi Le nuove schiavitù del XXI secolo L'economia capitalista e le sue crisi Le nuove schiavitù del XXI secolo Terrorismo, guerra e religioni Mafia: civiltà della morte La salvaguardia del creato
Obiettivi di apprendimento	Conoscere da un punto di vista storico-sociale l'incontro del messaggio cristiano universale con le altre culture.

Tempi e spazi	1° Quadrimestre: (13 ORE) AULA SCOLASTICA	
	2° Quadrimestre: (10 ORE) AULA SCOLASTICA	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Ruolo della religione nella società contemporanea: secolarizzazione, pluralismo, nuovi fermenti religiosi e globalizzazione. Orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sociale, anche a confronto con altri sistemi di pensiero. Il magistero della Chiesa su aspetti specifici della realtà sociale, economica, etica e tecnologica.
	Abilità	Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita, confrontandole in modo costruttivo con quelle delle altre religioni e visioni di pensiero. Individuare la visione cristiana della vita umana e il suo fine, in un confronto aperto con gli altri. Riconoscere sul piano etico, potenzialità e rischi dello sviluppo scientifico e tecnologico.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Unità di Apprendimento (UDA) TITOLO: PACE E STATO DI DIRITTO Il concetto di pace nella prospettiva cristiana e civile. Il principio di nonviolenza. I diritti fondamentali dell'uomo e lo Stato di diritto. Legalità, giustizia e responsabilità sociale. Il contributo delle religioni alla costruzione della pace. Competenze sviluppate: Sviluppo del senso civico e della cittadinanza attiva. Capacità di analisi critica dei fenomeni sociali. Consapevolezza dei valori etici condivisi.	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente



SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione	
Libri di testo e di consultazione	ALIMENTI TURISMO E AMBIENTE 2ED. -VOL. PER IL QUINTO ANNO (LDM)SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ACC. TURISTICA - CLITT
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!
Obiettivi di apprendimento	Saper predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Saper attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Saper fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Saper elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Saper usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.

Tempi e spazi	1° Quadrimestre 54 ore curriculari + 2 ore Ed. civica	
	2° Quadrimestre 51 ore curriculari + 3 ore Ed Civica	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari 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). Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali, anche in lingua straniera Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Normative di settore nazionali e comunitari e sulla sicurezza personale e ambientale Certificazioni aziendali relative a qualità, ambiente e sicurezza
	Abilità	Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.), su argomenti noti di interesse generale, di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in lingua straniera.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	Le scelte alimentari salutari e sostenibili. L'alimentazione sostenibile come modello alimentare a basso impatto ambientale che tutela la biodiversità, la salute umana e le risorse naturali. Si basa Art 19 della costituzione cibo e religioni e salute. Articolo che garantisce a tutti, cittadini e stranieri, il diritto di professare liberamente la propria fede religiosa, sia individualmente che in forma associata. Sancisce la libertà di culto (pubblico o privato) e di propaganda religiosa, con l'unico limite dei riti contrari al buon costume Art .32 della costituzione salute e diritti del cittadino Articolo che tutela la salute come diritto fondamentale dell'individuo e interesse della collettività, garantendo cure gratuite agli indigenti. Sancisce inoltre la libertà di cura, vietando trattamenti sanitari obbligatori se non per legge e nel rispetto della persona umana.	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Margherita Disciolla

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: Scienze Motorie e sportive		
Libri di testo e di consultazione	TRAINING4LIFE PAJINI PAOLA/LAMBERTINI MASSIMO	
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me! Capacità coordinative generali Capacità coordinative speciali Capacità condizionali BLS tecniche di primo soccorso Benefici del Cammino Schemi motori di base	
Obiettivi di apprendimento	Coordinare e utilizzare diversi schemi motori combinati tra loro inizialmente in forma successiva e poi in forma simultanea (correre /saltare, afferrare/lanciare, ecc.). Riconoscere e valutare traiettorie, distanze, ritmi esecutivi e successioni temporali delle azioni motorie sapendo organizzare il proprio movimento nello spazio in relazione a sé, agli oggetti e agli altri. Utilizzare in forma originale e creativa modalità espressive e corporee anche attraverso forme di drammatizzazione e danza, sapendo trasmettere nel contempo contenuti emozionali. Elaborare ed eseguire sequenze di movimento.	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre: Ore 27	
	2° Quadrimestre: Ore 28	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Conoscere i fondamentali delle attività sportive proposte Conoscere i valori etici dello sport. Conoscere le regole della pallavolo. Conoscere le attività motorie e gli esercizi fisici che aiutano l'estetica della donna e dell'uomo. Conoscere l'interazione tra linguaggio verbale e linguaggio non verbale.
	Abilità	Saper effettuare i fondamentali delle attività sportive proposte e saper adottare tattiche e strategie. Assistere a manifestazioni sportive con atteggiamento rispettoso dello spirito sportivo sia nella vittoria, sia nella sconfitta. Assumere stili di vita e comportamenti attivi nei confronti della propria salute. Osservare e interpretare fenomeni legati all'attività sportiva delle donne. Padroneggiare movimenti e aspetti comunicativi del linguaggio non verbale.
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti all'educazione civica		

Marcianise, 14 maggio 2026

Il Docente
Giovanni Piccirillo

SCHEDA INFORMATIVA
DISCIPLINA: Seconda lingua straniera spagnolo

Libri di testo e di consultazione	Turismo y más <i>curso de español para el turismo</i>
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!
Obiettivi di apprendimento	Utilizzare la lingua straniera nell'ambito di argomenti di interesse generale e di attualità, per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere, utilizzando un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando un registro adeguato. Utilizzare i linguaggi settoriali degli ambiti professionali di appartenenza per comprendere in modo globale e analitico testi orali e scritti abbastanza complessi, di diversa tipologia e genere; per produrre testi orali e scritti chiari e dettagliati, di diversa tipologia e genere, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato; per interagire in conversazioni e partecipare a discussioni, utilizzando il lessico specifico e un registro adeguato. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione agli specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. 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 valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web. 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 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.

Tempi e spazi	1° Quadrimestre (61 ore) Aula tradizionale e laboratorio linguistico	
	2° Quadrimestre (42 ore) Aula tradizionale e laboratorio linguistico	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	- Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità. - Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi. - Terminologia di settore e registri linguistici, anche in lingua straniera. - Tipi e generi testuali, inclusi quelli specifici della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Aspetti sociolinguistici. - Tecniche, lessico, strumenti per la comunicazione professionale. - Aspetti grammaticali, incluse le strutture più frequenti nella microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Lessico, incluso quello specifico della microlingua dell'ambito professionale di appartenenza. - Tecniche di ascolto attivo del cliente. - Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale, anche in lingua straniera. - Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico ricettive: aspetti gestionali e principali flussi informativi. - Metodologie e tecniche di gestione e comunicazione aziendale.
	Abilità	- Elaborare, coordinando il proprio lavoro con quello degli altri, un'offerta di prodotti/servizi sia innovativi che tradizionali, verificando la qualità, il rispetto degli standard di offerta in relazione al target dei clienti e alle loro necessità e/o interessi culturali e perseguendo obiettivi di redditività. - Gestire, anche in collaborazione con gli altri, la comunicazione professionale con il cliente personalizzando il servizio in base alle esigenze speciali. - Applicare procedure e tecniche di comunicazione nei confronti del cliente anche straniero per rilevarne i bisogni e anticipare possibili soluzioni nel rispetto della sua cultura. - Adattare la propria interazione con il cliente nel rispetto dei differenti stili comunicativi e valori. - Selezionare e ricavare informazioni, con uso attento delle fonti (manuale, enciclopedia, saggio, sito web, portale) per documentarsi su un argomento specifico. - Utilizzare i testi di studio, letterari e di ambito tecnico e scientifico, come occasioni adatte a riflettere ulteriormente sulla ricchezza e la flessibilità della lingua italiana. - Apportare innovazioni personali alla produzione enogastronomica, fornendo spiegazioni tecniche e motivazioni culturali, promuovendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati. - Attuare l'informazione e la promozione di un vento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del <i>Made in Italy</i>. - Organizzare e pianificare offerte turistiche integrate, in italiano e in lingua straniera, utilizzando anche strumenti di marketing e web marketing - Fare descrizioni e presentazioni con sufficiente scioltezza, secondo un ordine prestabilito e coerente, utilizzando il lessico specifico e registri diversi in rapporto alle diverse situazioni sociali, anche ricorrendo a materiali di supporto (presentazioni multimediali, cartine, tabelle, grafici, mappe, ecc.) su argomenti noti di interesse generale e di attualità e attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.

**Tematiche trattate in
ambito disciplinare
inerenti l'educazione
civica**

- Dar y preguntar direcciones
- Saber utilizar un mapa de una ciudad
- Dar órdenes y expresar prohibiciones
- Valorar un territorio
- Presentar una ciudad o un pueblo
- Pedir y expresar una opinión
- Expresar deseos
- El marketing turístico: Los principios fundamentales del marketing
- Estrategias de marketing: el análisis SWOT/DAFO; El marketing mix.
- Hacer predicciones
- Hablar del tiempo atmosférico
- Hablar de planes y proyectos
- Expresar suposiciones
- Expresar condiciones posibles
- Viajar en tren
- Pedir y dar consejos o solicitar un servicio
- Expresar hipótesis en el pasado
- Desarrollar casos prácticos
- Organizar un viaje
- Analizar cómo ha cambiado el mundo del turismo
- Turismo sostenible
- El turismo en la Agenda 2030
- La Agenda 2030
- El turismo verde
- Las consecuencias del turismo
- La sostenibilidad
- El Camino de Santiago

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente

Yenlis Fellez

SCHEDA INFORMATIVA DISCIPLINA: STORIA		
Libri di testo e di consultazione	“ENTRARE NELLA STORIA”VOLUME 3	
Contenuti del percorso formativo	UDA: ➤ La Comunicazione ➤ La Progettazione ➤ ASL (ex PCTO): #Tools for employability Modulo di Orientamento Formativo: Studio o lavoro? Scelte al bivio ...il lavoro che fa per me!	
Obiettivi di apprendimento	I problemi dell’Italia post-unitaria La seconda rivoluzione industriale Belle époque e società di massa L’età giolittiana; La Prima guerra mondiale I trattati di pace La crisi del ‘29 I totalitarismi (il fascismo, lo stalinismo, il nazismo) L’Italia negli anni del fascismo La Seconda guerra mondiale La Shoah	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre (AULA SCOLASTICA) STORIA: 25 ED.CIVICA: 4	
	2° Quadrimestre(AULA SCOLASTICA) STORIA: 20 ED.CIVICA: 6	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Categorie, lessico, strumenti e metodi della ricerca storica (es.: analisi delle fonti). Strumenti della divulgazione storica. Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti. Principali istituzioni internazionali, europee e nazionali. Territorio come fonte storica: tessuto sociale e produttivo, in relazione ai fabbisogni formativi e professionali; patrimonio ambientale, culturale ed artistico.
	Abilità	Analizzare l’evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell’orientamento. Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un’ottica storico-interdisciplinare, Situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. Analizzare criticamente le radici storiche e l’evoluzione delle principali carte costituzionali e delle istituzioni internazionali, europee e nazionali
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l’educazione civica	Il rapporto tra intellettuali e società. La guerra nella letteratura del Novecento. Le guerre in atto nel mondo. Libertà di pensiero e rispetto dei diritti umani. Memoria storica e testimonianza attraverso la narrativa e la poesia.	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Laura Rita Ommeniello

SCHEMA INFORMATIVA

DISCIPLINA: TECNICHE DI COMUNICAZIONE

Libri di testo e di consultazione	<u>TURISMO.COM</u> - Comunicazione e relazioni nel turismo contemporaneo	
Contenuti del percorso formativo	Società e comunicazione di massa- La media Ecology- i modelli di comunicazione interpersonale. Il gruppo aziendale La comunicazione pubblicitaria- i padri fondatori della pubblicità:LEO BURNETT, William Bernback. Il Marketing territoriale. Le public relations La mission aziendale Le strategie del linguaggio pubblicitario. L'efficacia comunicativa del linguaggio pubblicitario. Tono e volume del messaggio pubblicitario. Le tipologie di campagna e messaggi pubblicitari. La tendenza alla pubblicità non intrusiva (Product Placement- visual, verbale e integrato) Il branded content. Le comunicazioni aziendali: relazioni con il mercato, le relazioni con gli stakeholders, le relazioni tra impresa e collaboratori e leadership Le tipologie di prodotti pubblicitari. L'advertising online Il franchising, il brand, il logo.	
Obiettivi di apprendimento	Riconoscere le principali forme di interazione sociale Gestire le relazioni interpersonali nei contesti lavorativi Riconoscere le principali disfunzioni di un gruppo e applicare le strategie per porvi rimedio Distinguere i ruoli all'interno di un gruppo e le principali forme di leadership Utilizzare gli strumenti di comunicazione e team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione Individuare linguaggi funzionali ai contesti Familiarizzare con le principali attività di marketing. Conoscere le forme di comunicazione aziendali Sviluppare adeguate competenze di public relation	
Tempi e spazi	1° Quadrimestre: n. 26 - Aula	
	2° Quadrimestre: n. 24 - Aula	
Obiettivi raggiunti	Conoscenze	Le tre forme di comunicazione: verbale, paraverbale e non-verbale. Il modello lineare e il modello circolare della comunicazione. La pragmatica della comunicazione. Mettere a fuoco le tappe fondamentali della comunicazione, dall'oralità alla rivoluzione dei media. Conoscere stili e strumenti comunicativi nell'azienda turistica. Le interazioni sociali e il team work. Gli studi della microsociologia sulle diverse forme di interazione sociale. Le interazioni sociali nel mondo del lavoro. Gruppi primari e gruppi secondari. Le disfunzioni di gruppo I ruoli all'interno del gruppo e l'importanza della leadership. La stampa: origini e caratteristiche. Il linguaggio giornalistico. L'annuncio pubblicitario. La radio: origini e caratteristiche. La radio e la pubblicità La televisione: origine e caratteristiche La pubblicità televisiva. Internet: origine e caratteristiche Internet e la pubblicità L'ambiente di marketing e la concorrenza. Le ricerche di mercato e le tecniche di marketing Le politiche e le classificazioni del prodotto commerciale. Il linguaggio del marketing L'offerta turistica
	Abilità	Riconoscere i diversi elementi che entrano in gioco nel processo comunicativo.

		Individuare i modelli principali della comunicazione. Applicare gli aspetti teorici della comunicazione alle relazioni quotidiane. Riconoscere gli elementi che devono contraddistinguere una comunicazione efficace nell'ambito della professione. Individuare le componenti dell'ambiente di marketing. Conoscere il ciclo di vita di un prodotto per politiche di prezzo e di distribuzione, Riconoscere gli elementi che determinano un servizio di qualità nel settore turistico. Conoscere e rapportarsi correttamente al contesto professionale cui ci si rivolge. Individuare le tecniche più idonee alla comunicazione aziendale Saper coniugare le conoscenze teoriche acquisite con l'esigenza dell'azienda
Tematiche trattate in ambito disciplinare inerenti l'educazione civica	UDA: PACE E STATO DI DIRITTO: La pace nel mondo Principio di legalità: Ogni atto delle autorità pubbliche deve conformarsi alle norme giuridiche vigenti, contrastando l'arbitrio. Rispetto dei diritti fondamentali: Protezione delle libertà civili, politiche e umane, fondamentali in una società democratica Importanza nell'Unione Europea	

Marcianise, 14 maggio 2026

La Docente
Angela Acciarino

METODOLOGIE										
Materie	Apprendimento cooperativo e per gruppi	Peer education	Apprendimento capovolto	Metaplan Discussione guidata	Problem Based learning	Studi di caso	Brain-storming	Digital Story telling	Debate Service Learning	Laboratori
Attività alternativa alla RC			X						X	
Diritto e tecniche amministrative	X			X		X				
Laboratorio di accoglienza turistica	X			X	X	X			X	X
Lingua italiana	X		X	X			X		X	
Lingua Inglese	X	X					X			
Matematica	X			X					X	
Religione Cattolica	X				X		X		X	
Scienza e cultura dell'alimentazione	X			X			X		X	
Scienze motorie	X			X					X	
Seconda lingua straniera Spagnolo	X	X			X		X		X	X
Storia	X		X	X			X		X	
Tec. di comunicazione	X	X		X			X			

TIPOLOGIE DI VERIFICA								
	Interrogazioni individuali	Interrogazioni di gruppo	Elaborati scritti	Trattazione sintetico/argomentativa	Quesiti risposta singola	Quesiti a risposta multipla	Peer education	Compio di prestazione e realizzazione di prodotti
Attività alternativa alla RC	X							X
Diritto e tecniche amministrative	X	X	X	X	X	X		
Laboratorio di accoglienza turistica	X		X	X	X			X
Lingua Inglese	X		X		X	X		
Lingua italiana	X	X				X		
Matematica	X		X		X	X		
Religione Cattolica	X	X				X		
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X	X		X		X
Scienze motorie	X			X				
Seconda lingua straniera francese	X	X	X			X		X
Storia	X	X				X		
Tec. di comunicazione	X	X				X		

SPAZI MEZZI STRUMENTI							TEMPI	
Materie	Laboratorio multimediale	Laboratori scientifico/tecnologici	Piattaforma Classroom	Libri di testo ed altro materiale cartaceo	Sussidi audiovisivi	Giornali, notiziari	1° Quadr. Ore effettive di lezione	2° Quadr. Ore effettive di lezione
Attività alternativa alla RC					X		13	15
Diritto e tecniche amministrative				X	X		50	43
Laboratorio di accoglienza turistica	X		X	X	X		71	64
Lingua Inglese	X			X	X		25	27
Lingua italiana				X	X	X	50	39
Matematica				X	X		42	33
Religione Cattolica				X	X	X	13	10
Scienza e cultura dell'alimentazione				X	X		56	54
Scienze motorie		X		X	X		27	28
Seconda lingua straniera Spagnolo	X			X	X		61	42
Storia				X	X	X	25	20
Tec. Di comunicazione				X	X	X	26	24

**ATTIVITA' E PERCORSI REALIZZATI
NEL TRIENNIO
IN COERENZA CON GLI OBIETTIVI DEL PTOF**

ATTIVITA'	ANNO SCOLASTICO 2023/2024	BREVE DESCRIZIONE ED EVENTUALI PRODOTTI REALIZZATI	NUMERO DEI PARTECIPANTI
VIAGGIO DI ISTRUZIONE	23 marzo 2024 27 marzo 2024	BARCELONA – GRIMALDI FERRIES Il progetto ha integrato la vita di bordo con l'immersione urbana, offrendo una visione a 360° della filiera turistica internazionale. A bordo: La traversata è stata vissuta come un laboratorio di "turismo esperienziale". Gli studenti hanno sperimentato la dimensione del viaggio lento, analizzando l'organizzazione dei servizi (ristorazione, intrattenimento e accoglienza) e le dinamiche di convivenza in spazi ristretti, fondamentali per lo sviluppo di <i>soft skills</i> e spirito di adattamento. In città: La permanenza a Barcellona ha permesso di esplorare un modello di metropoli globale capace di coniugare avanguardia architettonica e radici storiche. Il focus si è concentrato sulla gestione dei flussi turistici nel quartiere del <i>Barrio Gótico</i>, l'impatto culturale del Modernismo di Gaudí e l'efficienza dei trasporti urbani, fornendo un esempio concreto di destinazione turistica di successo. Portfolio Fotografico Ragionato: Documentazione visiva delle eccellenze architettoniche e dei servizi turistici della città, utilizzato per una presentazione collettiva in classe.	9
VISITE GUIDATE			
EVENTI	5 luglio 2024	1^ EDIZIONE CENA SPECIALE SCHOLA CANTORUM L'evento "La Cena Speciale", svoltosi il 5 luglio 2024 nella suggestiva cornice del cortile dell'ISS "Novelli" a Marcanise, ha rappresentato un'importante iniziativa di solidarietà e inclusione sociale. Patrocinato dal Comune e realizzato in sinergia con l'Associazione "Quelli della Schola Cantorum" e "Uniti Per...", l'evento ha avuto l'obiettivo di offrire una serata di convivialità e allegria a persone con diverse abilità, celebrando la chiusura dell'anno attraverso il valore del dono e della partecipazione comunitaria. Gli studenti dell'istituto sono stati i veri protagonisti operativi della serata, mettendo in pratica le competenze tecniche e relazionali	6

EVENTI		acquisite durante il percorso di studi in un contesto di alto valore etico. Gli allievi hanno gestito il primo contatto con gli ospiti e le autorità: Ricevimento: Accoglienza calorosa degli ospiti speciali e delle loro famiglie, con particolare attenzione alla gestione delle diverse necessità motorie e relazionali. Accompagnamento: Supporto costante durante l'intera serata per garantire che ogni partecipante si sentisse integrato e assistito in ogni fase della cena. Gestione dell'area: Orientamento degli ospiti verso i tavoli assegnati e presidio dei varchi di accesso in collaborazione con i partner organizzativi. Mise en Place e Allestimento Gli studenti hanno curato l'estetica e la funzionalità dello spazio espositivo: Allestimento del cortile interno, trasformando l'area scolastica in una sala ricevimenti all'aperto elegante e accogliente. Realizzazione della <i>mise en place</i> completa, seguendo standard professionali di alto livello per onorare il menù offerto dai ristoranti partner della città. Predisposizione di centrotavola e segnaposti, garantendo l'armonia cromatica e la corretta disposizione di posateria e cristalleria. In stretta collaborazione con i ristoratori locali, i ragazzi hanno gestito il servizio al tavolo.	
MANIFESTAZIONI	16 dicembre 2023 20 gennaio 2024	LE GIORNATE DI "OPEN DAY" hanno rappresentato il momento principale di apertura dell'Istituzione Scolastica al territorio e alle famiglie degli studenti delle scuole secondarie di primo grado. L'evento è stato strutturato come un percorso esperienziale volto a presentare l'identità dell'Istituto, coniugando l'illustrazione dell'offerta formativa con la dimostrazione pratica delle competenze acquisite dagli allievi nei diversi indirizzi di studio. Gli studenti hanno ricoperto un ruolo centrale nel processo di orientamento, agendo come "ambasciatori" della scuola attraverso le seguenti mansioni: Accoglienza e Assistenza Ospiti (Front Desk) Ricevimento: Gestione del primo contatto con i visitatori, distribuzione di materiale informativo (brochure, piani di studio, gadget) e raccolta dei dati per il monitoraggio delle affluenze. Customer Care: Supporto alle famiglie per la risoluzione di dubbi logistici e accompagnamento degli ospiti presso le aree di interesse specifiche (Uffici di Presidenza e Vice Presidenza, Segreteria e Laboratori). Tour Guidato del Campus Scolastico	12

MANIFESTAZIONI		Mediazione comunicativa: Conduzione di gruppi itineranti all'interno dell'edificio, con l'illustrazione degli spazi comuni, delle infrastrutture sportive e delle aree dedicate alla didattica teorica. Narrazione dell'esperienza: Gli allievi hanno raccontato in prima persona la vita scolastica, i progetti extracurriculari e le opportunità di PCTO, facilitando una comunicazione empatica ed efficace con i futuri studenti. Presentazione dell'Offerta Formativa e Raccordo con i Laboratori Focus Indirizzi: Presentazione dei quadri orari e degli sbocchi professionali dei diversi percorsi di studio sotto la guida dei docenti referenti. Dimostrazioni Pratiche (Learning by Doing): Coordinamento con i laboratori tecnici (Enogastronomia, Sala e Vendita, Informatica, Lingue, ecc.), dove gli studenti hanno mostrato dal vivo le esercitazioni pratiche, trasformando la teoria in azione visibile per gli ospiti. Supporto Tecnico-Logistico: Preparazione delle postazioni laboratoriali affinché fossero funzionali e sicure durante le dimostrazioni, garantendo il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza. Eventuali Prodotti Realizzati Kit di Orientamento: Predisposizione di cartelle informative e schede sintetiche sui percorsi di studio realizzate in collaborazione con le funzioni strumentali. Report di Gradimento: Somministrazione e raccolta di brevi questionari per valutare l'efficacia del tour e la chiarezza delle informazioni fornite dagli studenti. Materiale Multimediale: Supporto nella proiezione di video-presentazioni e slide-show ritraenti le attività laboratoriali svolte durante l'anno scolastico.	
	13 aprile 2024	“SCUOLA FUTURA” Il campus itinerante "Scuola Futura", svolto nella prestigiosa cornice della Reggia di Caserta, ha rappresentato la tappa celebrativa del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM) per promuovere l'innovazione didattica legata al PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza). In occasione della Giornata Nazionale del Made in Italy e della Giornata Mondiale dell'Arte, l'evento ha trasformato il complesso vanvitelliano in un laboratorio a cielo aperto, dove la tradizione del saper fare italiano si è fusa con le nuove tecnologie digitali e i modelli di apprendimento del futuro. Attività e partecipazione degli allievi Gli studenti hanno partecipato attivamente in qualità di protagonisti e facilitatori della didattica innovativa, declinando le proprie competenze nei seguenti ambiti:	1

MANIFESTAZIONI		Accoglienza e Gestione Grandi Flussi: Supporto logistico e informativo per le delegazioni scolastiche provenienti da tutta Italia. Gli allievi hanno gestito i punti di accreditamento presso i vari <i>hub</i> allestiti nei giardini e nelle sale della Reggia, garantendo la fluidità dei percorsi formativi. Laboratori di Didattica Innovativa (STEAM e Digital): Partecipazione a workshop esperienziali su intelligenza artificiale, robotica e realtà aumentata applicata ai beni culturali, sperimentando metodologie di <i>challenge-based learning</i> e <i>hackathon</i>. Valorizzazione del Made in Italy: Collaborazione nell'allestimento di spazi espositivi dedicati alle eccellenze del territorio, collegando le competenze professionali (enogastronomia e ospitalità) alla tutela del patrimonio artistico e artigianale italiano.	
	07 maggio 2024	“NU BBÈLLU CCAFÈ” – CELEBRAZIONE DELLA CULTURA DEL CAFFÈ NAPOLETANO presso il Castel Nuovo (Maschio Angioino) - Napoli La manifestazione "Nu bbèllu ccafè" ha rappresentato un'importante occasione di valorizzazione del rito del caffè espresso napoletano, candidato come patrimonio immateriale dell'UNESCO. Nella prestigiosa sede del Maschio Angioino, l'evento ha coniugato la tradizione storica con l'innovazione tecnica del settore, coinvolgendo maestri torrefattori, esperti della macchina a leva e istituzioni in una due giorni di promozione culturale e professionale. Gli studenti hanno operato in prima linea all'interno di un contesto d'eccellenza, interfacciandosi con professionisti del settore e un vasto pubblico internazionale. Le attività principali sono state: Supporto alle Aziende: Gli allievi hanno assistito le torrefazioni e i partner tecnici nella gestione degli spazi espositivi, curando l'ordine e la presentazione dei prodotti. Degustazione guidata: Supporto alla somministrazione del caffè espresso, illustrando agli ospiti le caratteristiche organolettiche delle diverse miscele e la particolarità dell'estrazione "a leva". Relazione con il pubblico: Gestione dell'accoglienza dei visitatori, fornendo informazioni storiche sul Castel Nuovo e dettagli tecnici sul programma della manifestazione. Supporto ai Workshop e Seminari Assistenza tecnica: Collaborazione attiva durante i workshop dedicati alla filiera del caffè, dalla tostatura al consumo consapevole, assicurando	11

		che le postazioni fossero sempre rifornite e funzionali. Facilitazione didattica: Supporto ai relatori nella distribuzione di materiali informativi e nella gestione delle sessioni pratiche dedicate alle tecniche di montatura del latte e caffetteria creativa. Supporto al "Leva Contest" Assistenza di gara: Gli studenti hanno supportato l'organizzazione tecnica della competizione tra baristi (<i>Leva Contest</i>), osservando da vicino gli standard di qualità, i tempi di estrazione e la precisione richiesta nelle competizioni professionali di alto livello.	
PROGETTI	12 marzo 2024 28 maggio 2024 DURATA ORE: 24	D.M. 170/2022 - "Uniti dentro, fuori e oltre la scuola" Percorso formativo specialistico volto al potenziamento delle competenze trasversali e all'inclusione sociale attraverso linguaggi innovativi. Modulo: "DEEJAY AT SCHOOL" Prodotto Finale Realizzato Realizzazione di un Mixtape Digitale originale, curato dagli studenti in ogni fase: dalla selezione della playlist alla masterizzazione audio. Il percorso si è concluso con una performance live presso i locali dell'Istituto, dimostrando l'integrazione tra creatività artistica e rigore tecnico.	7

ATTIVITA'	ANNO SCOLASTICO 2024/2025	BREVE DESCRIZIONE ED EVENTUALI PRODOTTI REALIZZATI	NUMERO DEI PARTECIPANTI
VIAGGIO DI ISTRUZIONE			
VISITE GUIDATE	07 maggio 2025	STREET FOOD - NAPOLI Il percorso si è articolato in una giornata di studio itinerante nel cuore pulsante di Napoli (Patrimonio UNESCO). L'attività ha combinato l'analisi storico-artistica dei principali decumani con l'indagine enogastronomica delle tradizioni popolari, analizzando lo Street Food non solo come fenomeno di consumo, ma come modello di business e veicolo di identità culturale. Nuclei Tematici e Fasi del Tour Analisi Storico-Architettonica: Visita guidata al Centro Storico (Spaccanapoli, San Gregorio Armeno, Piazza del Gesù), con focus sulla stratificazione culturale della città. Sociologia del Gusto: Studio delle origini dello street food partenopeo (dalla "pizza a otto" alla "cucina dei poveri") e la sua evoluzione in trend globale. Laboratorio Sensoriale Itinerante: Degustazione tecnica e analisi organolettica dei prodotti iconici: Pizza a portafoglio e Pizza frita. Cuoppo di frittura mista (terra e mare). La pasticceria tradizionale: Sfogliatella (riccia e frolla) e Babà. Competenze Professionali e Trasversali Acquisite Gastronomica - Riconoscimento delle materie prime locali e delle tecniche di preparazione tradizionali (STG). Turistico/Culturale - Capacità di contestualizzare un prodotto tipico all'interno del patrimonio artistico-storico di riferimento. L'esperienza ha permesso agli studenti di comprendere il legame inscindibile tra cibo e territorio. Attraverso il tour guidato, la classe ha analizzato come la conservazione della tradizione gastronomica possa diventare un volano per lo sviluppo turistico ecosostenibile e una risorsa occupazionale di rilievo per il futuro profilo professionale in uscita.	12
EVENTI	26 settembre 2024 29 settembre 2024	BACCALÀ VILLAGE 2024 Il "Baccalà Village", format ideato dallo chef Antonio Peluso, rappresenta un'eccellenza nel panorama dei tour gastronomici itineranti. L'edizione 2024 presso il Polo Fieristico A1 Expo ha trasformato lo spazio espositivo in un centro nevralgico della cultura culinaria legata al baccalà, coniugando tradizione, innovazione e promozione del territorio. Il coinvolgimento dei ragazzi è stato strutturato per simulare una reale esperienza di lavoro nel settore del <i>MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions)</i> e dell'accoglienza	8

EVENTI		turistico-gastronomica, articolandosi in tre aree chiave: Accoglienza Ospiti e Customer Care Gli studenti hanno rappresentato il primo punto di contatto tra l'evento e il pubblico. Le attività hanno incluso: Gestione del flusso in entrata: Orientamento dei visitatori verso le diverse aree del villaggio (area degustazione, showcooking, espositori). Fornitura informazioni: Supporto informativo sul programma dell'evento, sui menu disponibili e sulla filosofia del progetto dello chef Peluso. Assistenza di sala: Supporto nel coordinamento dei posti a sedere durante i picchi di affluenza per garantire un'esperienza fluida e confortevole. Registrazione Ospiti e Check-in In questa fase, i ragazzi hanno gestito gli aspetti tecnici e amministrativi dell'accesso: Accreditamento: Utilizzo di liste cartacee per la registrazione dei visitatori e dei giornalisti Gestione Ticket e Pass: Distribuzione dei materiali informativi, dei kit degustazione e dei pass necessari per l'accesso alle aree riservate. Monitoraggio affluenza: Raccolta dati basilari per fini statistici, utili all'organizzazione per valutare l'andamento delle diverse giornate dell'evento. Organizzazione e Supporto alle Aziende Espositive Un ruolo cruciale è stato svolto nel dietro le quinte e nell'interazione con i partner commerciali: Logistica di stand: Supporto logistico alle aziende durante le fasi di allestimento e rifornimento dei materiali promozionali. Intermediazione: Funzione di raccordo tra gli espositori e la segreteria organizzativa per la risoluzione di piccole problematiche tecniche o logistiche. Promozione prodotti: Assistenza nella presentazione dei prodotti tipici esposti, aiutando le aziende a comunicare i valori del brand ai visitatori. Rilevazione della Customer Satisfaction: Somministrazione di brevi questionari (cartacei o digitali) per raccogliere il feedback dei visitatori sull'evento e sul servizio ricevuto.	
	11 Ottobre 2024 13 ottobre 2024	“FESTA DEL VINO 2024” Associazione di volontariato “Vivicittà Marcianise” La partecipazione della manifestazione ha permesso alla classe di studiare un modello di evento integrato che coniuga la promozione delle	8

EVENTI		eccellenze vitivinicole locali con l'intrattenimento culturale e la valorizzazione del territorio. L'attività si è focalizzata sulla comprensione della filiera enogastronomica come volano per il turismo di prossimità. Partecipazione alla MasterClass condotta dall'AIS (Associazione Italiana Sommelier). Gli studenti hanno approfondito la metodologia della degustazione professionale (esame visivo, olfattivo e gustativo) e l'importanza della guida esperta nella narrazione del prodotto. Management degli Eventi e Street Food: Analisi dell'allestimento dell'area espositiva, della gestione dei flussi di visitatori e dell'integrazione tra l'offerta beverage e l'area dedicata allo street-food. Comunicazione e Marketing Territoriale: Studio delle strategie di promozione utilizzate dall'associazione Vivicittà per il coinvolgimento della comunità e dei turisti. L'attività è stata strutturata come un'esperienza di apprendimento esperienziale, favorendo i seguenti collegamenti: Laboratorio di Sala e Vendita: Il ruolo del sommelier e la gestione della clientela durante le manifestazioni di settore. Scienza degli Alimenti: Caratteristiche chimico-fisiche dei vini e abbinamento cibo-vino. Lingua Italiana/Comunicazione: Tecniche di storytelling per la promozione di un prodotto d'eccellenza. L'esperienza ha fornito agli studenti strumenti critici per valutare l'impatto delle manifestazioni enogastronomiche sul tessuto sociale ed economico locale. In particolare, la MasterClass ha rappresentato un momento di orientamento professionale di alto profilo, mettendo gli allievi in contatto diretto con i massimi esperti della sommelierie nazionale (AIS).	
MANIFESTAZIONI	19 ottobre 2024	"Flik Flok" 2024 – XXI EDIZIONE La partecipazione della classe alla manifestazione "Flik Flok", organizzata dalla Brigata Bersaglieri "Garibaldi", ha rappresentato un momento fondamentale di alternanza scuola-lavoro in un contesto di grandi flussi e alta visibilità istituzionale. Gli studenti hanno operato all'interno del "Villaggio Cremisi", gestendo l'accoglienza e il supporto logistico per le diverse fasi dell'evento. Mansioni Svolte dagli Allievi (Settore Accoglienza) Servizio di Front Office e Info Point: Gli allievi hanno presidiato i punti informativi dell'evento, fornendo assistenza al pubblico, agli atleti e alle famiglie. Accoglienza Delegazioni e Autorità: In linea con il protocollo richiesto da un evento patrocinato dal	9

		Ministero della Difesa e dalle istituzioni locali, gli studenti hanno curato l'accoglienza delle delegazioni scolastiche e delle autorità civili e militari, facilitando l'instradamento verso le aree riservate e le tribune d'onore durante la cerimonia dell'alzabandiera. Gestione Desk e Distribuzione Kit Gara: Gli studenti hanno coordinato operativamente la consegna dei pacchi gara e dei pettorali. Questa attività ha richiesto precisione nella verifica delle liste d'iscrizione (Master List), velocità nell'erogazione del servizio e capacità di gestire lo stress durante i picchi di affluenza dei partecipanti alla "Race for the Cure".	
	07 dicembre 2024 11 gennaio 2025 28 gennaio 2025	Le giornate di "Open Day" Gli studenti hanno gestito operativamente l'accoglienza e la registrazione delle famiglie in visita, accompagnandole nei laboratori e illustrando nel dettaglio l'offerta formativa dell'indirizzo turistico-alberghiero. Prodotti realizzati: Creazione di brochure informative, elaborazione di presentazioni multimediali per l'orientamento in entrata e realizzazione grafica di badge nominativi personalizzati per lo staff di accoglienza studentesco.	12
	13 giugno 2025 12 settembre 2025 durata ore n° 22	PNRR Missione 4 Investimento 1.4 Non disperdiamoci, costruiamo il nostro futuro Percorso Formativo: EVENT PLANNER Lo spazio scolastico è stato trasformato in una vera agenzia di eventi. Attraverso il brainstorming guidato e la suddivisione in team, gli studenti hanno simulato la gestione reale di un progetto. L'utilizzo delle tecnologie digitali ha permesso di tradurre le idee in prodotti visivi di alto impatto, consolidando le competenze comunicative e tecniche. Prodotti realizzati: Digital Design Inviti, menù e grafiche social. Planning Tableau de mariage e moodboard. Banqueting Mise en place e allestimento fisico.	11
	16 aprile 2025 11 giugno 2025 durata ore n° 22	PNRR - Missione 4 Investimento 1.4 "Benessere attraverso la Massoterapia" Percorso Formativo D.M. 170/2022: Riduzione dei divari e contrasto alla dispersione attraverso la cura e il benessere. Il "Saper Fare" Pratico Gli studenti hanno appreso le manovre base del massaggio relax: Sfioramento e frizione Impastamento e pressione Ritmo e intensità del tocco.	6
	PROGETTI		

ATTIVITA'	ANNO SCOLASTICO 2025/2026	BREVE DESCRIZIONE ED EVENTUALI PRODOTTI REALIZZATI	NUMERO DEI PARTECIPANTI
VIAGGIO DI ISTRUZIONE			
VISITE GUIDATE	18 marzo 2026	ROMA Visita guidata di una intera giornata a Roma realizzata tramite l'impiego delle risorse finanziarie, di cui alla Direttiva MIM del 3 aprile 2023 n. 6 (cd. Welfare gite), rimaste disponibili nel bilancio della Scuola e destinate a sostenere la partecipazione di studentesse e studenti ai viaggi di istruzione e alle visite didattiche La visita guidata a Roma non è stata intesa come mera uscita scolastica, ma come un'attività di osservazione critica e analisi professionale della principale destinazione turistica italiana.	12
EVENTI	18 novembre 2025	VISITA ISTITUZIONALE DELL'ON. MINISTRO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO, PROF. RE GIUSEPPE VALDITARA Gli alunni hanno gestito in prima persona l'accoglienza e le fasi operative di questo importante evento istituzionale. Organizzazione del percorso di visita del Ministro; progettazione e allestimento degli spazi e del buffet.	12
	10 aprile 2026	"174° Anniversario della Polizia di Stato" presso la nuova sede del Commissariato di P.S. di Marcianise. <i>Gli alunni sono stati impegnati assicurando lo svolgimento delle seguenti attività:</i> Servizio di accoglienza Autorità Militari, Civili e Religiose Progettazione e allestimento degli spazi destinati all'evento Progettazione e organizzazione del buffet coffee break Realizzazione del tableau di benvenuto Allestimento floreale degli ambienti Elaborazione e presentazione del menù Predisposizione del cavaliere di benvenuto Realizzazione della mise en place secondo le regole del servizio.	9
MANIFESTAZIONI	07 dicembre 2025 11 gennaio 2026 28 gennaio 2026	LE GIORNATE DI "OPEN DAY" hanno rappresentato il momento principale di apertura dell'Istituzione Scolastica al territorio e alle famiglie degli studenti delle scuole secondarie di primo grado. L'evento è stato strutturato come un percorso esperienziale volto a presentare l'identità dell'Istituto, coniugando l'illustrazione dell'offerta formativa con la dimostrazione pratica delle competenze acquisite dagli allievi nei diversi indirizzi di studio. Gli studenti hanno ricoperto un ruolo centrale nel processo di orientamento, agendo come "ambasciatori" della scuola attraverso le seguenti mansioni: Accoglienza e Assistenza Ospiti (Front Desk)	12

		Ricevimento: Gestione del primo contatto con i visitatori, distribuzione di materiale informativo (brochure, piani di studio, gadget) e raccolta dei dati per il monitoraggio delle affluenze. Customer Care: Supporto alle famiglie per la risoluzione di dubbi logistici e accompagnamento degli ospiti presso le aree di interesse specifiche (Uffici di Presidenza e Vice Presidenza, Segreteria e Laboratori). Tour Guidato del Campus Scolastico Mediazione comunicativa: Conduzione di gruppi itineranti all'interno dell'edificio, con l'illustrazione degli spazi comuni, delle infrastrutture sportive e delle aree dedicate alla didattica teorica. Narrazione dell'esperienza: Gli allievi hanno raccontato in prima persona la vita scolastica, i progetti extracurricolari e le opportunità di PCTO, facilitando una comunicazione empatica ed efficace con i futuri studenti. Presentazione dell'Offerta Formativa e Raccordo con i Laboratori Focus Indirizzi: Presentazione dei quadri orari e degli sbocchi professionali dei diversi percorsi di studio sotto la guida dei docenti referenti. Dimostrazioni Pratiche (Learning by Doing): Coordinamento con i laboratori tecnici (Enogastronomia, Sala e Vendita, Informatica, Lingue, ecc.), dove gli studenti hanno mostrato dal vivo le esercitazioni pratiche, trasformando la teoria in azione visibile per gli ospiti. Eventuali Prodotti Realizzati Kit di Orientamento: Predisposizione di cartelle informative e schede sintetiche sui percorsi di studio realizzate in collaborazione con le funzioni strumentali. Report di Gradimento: Somministrazione e raccolta di brevi questionari per valutare l'efficacia del tour e la chiarezza delle informazioni fornite dagli studenti.	
MANIFESTAZIONI	26 settembre 2025	"La Medicina Aeronautica e Spaziale nel Prossimo Futuro" – L'Aeronautica Militare a Marcanise WORKSHOP FORMATIVO/INFORMATIVO FINALIZZATO ALL' ORIENTAMENTO Gli allievi hanno partecipato alla giornata di studio e orientamento dedicata alle frontiere della medicina applicata al volo e all'esplorazione spaziale. L'iniziativa ha permesso agli studenti di interagire con professionisti del settore e di approfondire le sfide fisiologiche e tecnologiche legate agli ambienti estremi. Nuclei Tematici Trattati: Innovazione Tecnologica: Telemedicina, monitoraggio biometrico avanzato e sistemi di supporto vitale. Orientamento Professionale: Percorsi di carriera nell'Aeronautica Militare e nelle agenzie spaziali (ESA/ASI) per profili medici, ingegneristici e tecnici.	12
PROGETTI	09 febbraio 2026 13 aprile 2026 durata ore n° 30 ORE	TITOLO DEL PROGETTO "CRESCERE INSIEME ...NON SOLO NELLA SCUOLA" PERCORSO FORMATIVO "CREAZIONE E GESTIONE DI EVENTI DI SUCCESSO"	5

PROGETTI		Il percorso ha avuto come focus l'analisi del mercato del Wedding, analizzando il settore nella sua evoluzione storica e nei trend contemporanei. Gli studenti hanno approfondito come l'evento "matrimonio" si sia trasformato in un prodotto turistico-ristorativo complesso, che richiede competenze multidisciplinari che spaziano dal marketing alla progettazione estetica, fino alla sostenibilità ambientale ed economica. Obiettivi Formativi e Competenze Professionali Mirate Analizzare il concept di un evento e declinarlo in un progetto operativo. Padroneggiare il linguaggio tecnico-professionale del settore banqueting & catering. Sviluppare abilità di progettazione grafica e coordinamento dell'immagine (Brand Identity dell'evento). Applicare le regole della <i>mise en place</i> e dell'allestimento in coerenza con il tema scelto. Utilizzare strumenti digitali (piattaforma Canva) per la presentazione professionale dei progetti. Articolazione del Percorso (Fasi Operative) Ideazione: Inquadramento dell'evento come prodotto turistico. Analisi di casi di successo e individuazione del target e del tema portante. Pianificazione: Ricerca materiali, valutazione della sostenibilità Graphic Design: Progettazione coordinata: Tableau de Mariage Food & Beverage: Scelta delle portate e strutturazione del menù Allestimento: Studio e prototipazione del centrotavola e allestimento floreale Project Work: "Tema Serie TV Netflix" La fase culminante del progetto ha visto gli studenti impegnati in una simulazione operativa. Partendo dal tema creativo "Serie TV Netflix", la classe ha dovuto armonizzare ogni elemento dell'evento (dal design del menù alla disposizione degli ospiti sul tableau) garantendo coerenza stilistica e funzionalità operativa. Il percorso si è concluso con la presentazione del progetto in forma espositiva ("Pitch"). Gli studenti hanno illustrato il concept, le scelte operative e i prodotti realizzati, dimostrando padronanza nelle tecniche di comunicazione e nelle competenze tecnico-professionali acquisite durante le 30 ore di formazione	
	10 febbraio 2026 21 aprile 2026 durata ore n° 30 ORE	TITOLO DEL PROGETTO "PROGETTA IL TUO FUTURO" TITOLO DEL MODULO: "REGISTI DELL'OSPITALITA': PROGETTARE EVENTI, COSTRUIRE FUTURO" Il percorso ha avuto come focus l'analisi del mercato del Wedding, analizzando il settore nella sua evoluzione storica e nei trend contemporanei. Gli studenti hanno approfondito come l'evento "matrimonio" si sia trasformato in un prodotto turistico-ristorativo complesso, che richiede competenze multidisciplinari che spaziano dal marketing alla progettazione estetica, fino alla sostenibilità ambientale ed economica. Project Work: "Tema Serie TV Netflix"	9

		La fase culminante del progetto ha visto gli studenti impegnati in una simulazione operativa. Partendo dal tema creativo "Serie TV Netflix", la classe ha dovuto armonizzare ogni elemento dell'evento (dal design del menù alla disposizione degli ospiti sul tableau) garantendo coerenza stilistica e funzionalità operativa. Il percorso si è concluso con la presentazione del progetto in forma espositiva ("Pitch"). Gli studenti hanno illustrato il concept, le scelte operative e i prodotti realizzati, dimostrando padronanza nelle tecniche di comunicazione e nelle competenze tecnico-professionali acquisite durante le 30 ore di formazione	
16 aprile 2026 26 maggio 2026 durata ore n° 30 ORE	TITOLO DEL PROGETTO "PROGETTA IL TUO FUTURO" PERCORSO FORMATIVO "IMPRESA FAI DA TE: ORIENTARSI AL FUTURO CON CREATIVITA' E INIZIATIVA" Il percorso ha mirato a sviluppare lo spirito di iniziativa e l'imprenditorialità degli studenti, coniugando le competenze creative con le nuove frontiere tecnologiche. Il progetto si è focalizzato sulla figura del "creativo 4.0", capace di utilizzare la fotografia non solo come mezzo espressivo, ma come asset fondamentale per la comunicazione d'impresa, integrando strumenti di Intelligenza Artificiale generativa. Il percorso si è concluso con la presentazione del prodotto finale, un elaborato multimediale in cui la fotografia tradizionale dialoga con le innovazioni dell'AI. Gli studenti hanno dimostrato di saper gestire l'intero workflow: dall'ideazione dello scatto alla sua ottimizzazione tramite algoritmi intelligenti, fino alla presentazione professionale del progetto.	5	
09 febbraio 2026 04 maggio 2026 durata ore n° 30 ORE	TITOLO: "ALLENAMENTI AL NOVELLI" TITOLO DEL PERCORSO FORMATIVO I DRONI A SCUOLA: QUANDO L'EDUCAZIONE INCONTRA LA TECNOLOGIA Il percorso ha integrato le discipline STEM (Scienza, Tecnologia, Ingegneria e Matematica) con la normativa aeronautica e l'informatica, trasformando concetti teorici in applicazioni pratiche. L'obiettivo primario è stato quello di fornire agli studenti una visione a 360° sull'uso dei sistemi aeromobili a pilotaggio remoto (SAPR), visti come strumenti professionali e non solo ludici. L'utilizzo di tecnologie all'avanguardia ha garantito un elevato livello di <i>engagement</i>, favorendo la partecipazione attiva anche di quegli studenti meno propensi alla didattica tradizionale. Il percorso ha rappresentato un'importante occasione di orientamento professionale, proiettando gli studenti verso i nuovi profili richiesti dal mercato del lavoro (agricoltura di precisione, monitoraggio ambientale, termografia, fotogrammetria). Risultati e Sintesi Finale Il progetto ha permesso di:	5	

		Sviluppare un approccio etico e responsabile verso l'innovazione tecnologica. Applicare praticamente concetti di fisica e informatica studiati in aula. Affidare agli studenti la responsabilità di una "missione", elevando la consapevolezza del ruolo del tecnico nel contesto moderno.	
--	--	---	--

Formazione Scuola Lavoro
Triennio 2023/2026
DESCRIZIONE DEL PERCORSO

(Titolo - Attività curriculari ed extracurriculari effettuate – Prodotti realizzati)

ANNO SCOLASTICO 2023 - 2024

<u>CLASSE III CEG</u>	
TITOLO PROGETTO: Orientamento al mondo del lavoro: tra volontariato ed imprenditorialità	
Nel corso del terzo anno, il percorso PCTO è stato orientato alla comprensione del Terzo Settore, analizzato come realtà dinamica e pilastro strategico dell'economia civile del Paese. L'azione didattica si è focalizzata sulla distinzione tra enti del Terzo Settore (ispirati da finalità civiche, solidaristiche e di utilità sociale) e il comparto del <i>non profit</i> in senso stretto, approfondendo il valore del lavoro trasversale e delle figure professionali che operano in ambiti quali l'assistenza, la cultura e la cooperazione internazionale. Attività Laboratoriale con la Croce Rossa Italiana (CRI) Il progetto ha previsto una collaborazione strutturata con la Croce Rossa Italiana (Ente del Terzo Settore). Attraverso attività laboratoriali specifiche, gli studenti hanno affrontato i temi dello sviluppo della persona e del potenziamento delle abilità individuali. L'obiettivo è stato duplice: Sul piano civico: promuovere la costruzione di comunità inclusive e il benessere sociale come diritto di dignità. Sul piano professionale: favorire lo sviluppo di <i>soft skills</i> quali l'empatia, la gestione delle fragilità e la comunicazione efficace, competenze fondamentali nel profilo dell'accoglienza turistica. Il Consiglio di Classe ha agito come facilitatore, integrando la programmazione didattica con moduli teorici propedeutici volti a fornire agli studenti gli strumenti critici necessari per massimizzare il beneficio dell'esperienza con l'ente esterno. Collaborazione Accademica: Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" Il percorso formativo è stato arricchito da un'importante estensione specialistica a cura del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università "Luigi Vanvitelli". Gli studenti hanno partecipato al laboratorio dal titolo: <i>"Flussi migratori e diritti fondamentali"</i> Tale intervento, strettamente connesso al nucleo tematico dell'anno, ha permesso di analizzare i fenomeni migratori attraverso la lente dei diritti umani e della normativa vigente. Per gli studenti dell'indirizzo Accoglienza Turistica, tale modulo ha rappresentato un momento fondamentale per riflettere sull'etica dell'ospitalità e sulla gestione di contesti multiculturali complessi. Esiti e Competenze Mirate Al termine dell'annualità, gli studenti hanno dimostrato di aver acquisito: - Capacità di orientarsi tra le diverse tipologie di Enti del Terzo Settore. - Consapevolezza dei diritti fondamentali applicati ai flussi migratori. - Attitudine al lavoro di rete e alla valorizzazione del potenziale umano all'interno di comunità inclusive.	

ANNO SCOLASTICO 2024-2025

CLASSE : 4CEG	
TITOLO PROGETTO: #MAP YOUR FUTURE	
Il progetto di orientamento del quarto anno è stato strutturato sulla consapevolezza che il successo professionale dipenda da una mappatura strategica delle opportunità post-diploma. L'azione didattica si è articolata su tre direttrici fondamentali: La conoscenza analitica dell'offerta formativa universitaria e della formazione superiore (ITS). L'acquisizione di strumenti metodologici e canali efficaci per la ricerca attiva del lavoro. Lo sviluppo di competenze imprenditoriali, con particolare riferimento alla creazione di start-up coerenti con il profilo di studi in Accoglienza Turistica. Collaborazione con l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" Il raggiungimento degli obiettivi è stato veicolato da attività laboratoriali di alto profilo scientifico organizzate in convenzione con l'Ateneo "Vanvitelli". Di particolare rilievo sono state le 15 ore svolte con il Dipartimento di Turismo, durante	

le quali il Consiglio di Classe ha operato in sinergia con i docenti universitari per agevolare lo sviluppo delle conoscenze necessarie a interpretare i trend del mercato turistico globale.

Mobilità Internazionale: Malta e Nizza Nell'ambito dell'ampliamento dell'offerta formativa dell'I.S.I.S.S. "G. B. Novelli", e con l'obiettivo di internazionalizzare le competenze linguistiche e professionali, la classe ha preso parte a due percorsi di eccellenza all'estero, finanziati tramite i Fondi Strutturali Europei (PON/FSE):

1. **Progetto "TRAINING HOSPITABLE" (Malta, Settembre 2024):** Un percorso di 90 ore focalizzato sul *Learning by Doing* in contesti aziendali anglofoni. Gli studenti sono stati inseriti in strutture ricettive di alto livello, confrontandosi con standard internazionali di *Hotellerie*.
2. **Progetto "IL PROSSIMO FUTURO È OLTRE FRONTIERA" (Nizza, Febbraio-Marzo 2025):** Un modulo di mobilità transnazionale di un mese incentrato sul perfezionamento della lingua francese e sull'analisi dei modelli di accoglienza della Costa Azzurra.

Entrambe le destinazioni sono state individuate per la spiccata vocazione turistica, offrendo agli studenti un contesto multiculturale ideale per l'apprendimento autentico nei settori del *Food & Beverage* e del *Front Office*.

Metodologia e Risultanze Professionali L'approccio pedagogico ha privilegiato l'utilizzo di strumenti innovativi e la partecipazione attiva. Le aziende ospitanti hanno garantito ambienti stimolanti dove gli allievi hanno affrontato compiti di responsabilità, sentendosi parte integrante dei processi lavorativi.

Esiti del percorso:

Competenze Professionali: Rafforzamento delle tecniche di gestione operativa in contesti internazionali.

Competenze Linguistiche: Acquisizione di una terminologia tecnica fluida in contesti lavorativi reali.

Competenze Relazionali: Sviluppo del lavoro di squadra, adattabilità e *problem solving* in ambienti multiculturali.

Il percorso ha raggiunto pienamente gli obiettivi prefissati, agendo come potente stimolo motivazionale e fornendo agli studenti gli strumenti necessari per operare scelte consapevoli per il proprio futuro professionale e accademico.

ANNO SCOLASTICO 2025-2026

CLASSE : 5CEG

TITOLO PROGETTO: #TOOLS FOR EMPLOYABILITY

Il percorso dell'ultimo anno è stato finalizzato alla costruzione di una "cassetta degli attrezzi" professionale, necessaria per affrontare con proattività le sfide del mercato del lavoro contemporaneo. L'azione didattica si è focalizzata sulla consapevolezza delle proprie attitudini e sulla capacità di operare scelte ponderate tra le diverse opportunità occupazionali: dalla libera imprenditorialità alla partecipazione ai concorsi pubblici, fino alla formazione terziaria accademica.

Collaborazione con Enti Esterni e Esperti di Settore Per dotare gli allievi di competenze trasversali (*soft skills*) spendibili e concrete, l'Istituto ha attivato sinergie strategiche con partner specializzati:

- **PSV Academy:** Attività di formazione mirata all'inserimento lavorativo, con focus sulle strategie di recruiting, sulla redazione di profili professionali efficaci e sulla gestione di candidature spontanee in contesti aziendali complessi.
- **Progetto "Orientalife" – Modulo "Ingegni in Azione":** Sviluppato in collaborazione con il Team "Sviluppo Lavoro Italia", il modulo ha permesso agli studenti di sperimentare simulazioni di contesti lavorativi, trasformando il sapere teorico in "ingegno operativo".
- **Programma #YouthEmpowered (Coca-Cola HBC Italia):** Alcuni studenti hanno integrato il percorso con questo modulo multimediale d'eccellenza, focalizzato sulle *life skills* (resilienza, adattabilità) e sulle *business skills* (gestione dei processi, visione aziendale) indispensabili per l'ingresso nel mondo professionale.

Integrazione Curricolare e Laboratoriale Il Consiglio di Classe ha svolto un ruolo di regia metodologica, programmando in aula lo sviluppo delle conoscenze giuridiche ed economiche necessarie per interpretare correttamente le esperienze esterne. Le attività curriculari sono state costantemente integrate da laboratori sul territorio, volti a contestualizzare le competenze di accoglienza turistica in scenari di mercato reali.

Obiettivi Raggiunti e Profilo d'Uscita Al termine del percorso, gli studenti hanno maturato la capacità di:

- Utilizzare strategie proattive di ricerca del lavoro.
- Valutare criticamente la propria occupabilità in relazione alle richieste dei servizi di recruiting.
- Adottare comportamenti professionali improntati al *problem solving* e alla collaborazione efficace.

L'esperienza ha favorito una transizione consapevole verso il post-diploma, permettendo agli allievi di calare le proprie abilità tecniche in una visione strategica del proprio futuro professionale.

Tabella di valutazione del profitto scolastico			
DIMENSIONI VALUTAZIONE	INDICATORI VALUTATIVI	DESCRITTORI	PUNTEGGIO/ LIVELLO
PERSONALE	Impegno (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Interesse (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Partecipazione (compreso PCTO)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
DIDATTICA	Metodo di studio e organizzazione del lavoro	Non autonomo ¹ /Scarso ² / Inadeguato ³ /A tratti ⁴ / Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Autonomo/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
COGNITIVA	Livello iniziale di apprendimento (conoscenze e abilità)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
	Livello di apprendimento (conoscenze e abilità)	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
METACOGNITIVA	Capacità di reperire autonomamente strumenti o materiali necessari e di usarli in modo efficace e di rispondere a situazioni non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali.	Nulla ¹ /Scarso ² /Inadeguato ³ / A tratti ⁴ /Parzialmente adeguato ⁵	1-5
		Corretto/Adeguito/Appropriato	6
		Regolare/Preciso/Articolato	7-8
		Assiduo/Approfondito/Originale	9-10
		TOTALE PUNTEGGIO	
		VOTO (punteggio diviso 7)	

Criteri di valutazione degli apprendimenti per gli alunni diversamente abili che seguono una programmazione differenziata:

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER ALUNNI CON PROGRAMMAZIONE DIFFERENZIATA integrata in riferimento all'O.M. n.11 del 16 Maggio 2020		
INDICATORI VALUTATIVI	DESCRIPTORI	PUNTEGGIO/ LIVELLO
Conoscenze	Pienamente consolidate	10
	Consolidate	9
	Adeguate	8
	Parzialmente adeguate	7
	Essenziali	6
	Inadeguate	5
	Assenti	4
Abilità	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed usa con sicurezza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività in completa autonomia ed è propositivo. Applica con sicurezza i procedimenti acquisiti in situazioni nuove.	10
	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere le attività in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni nuove.	9
	È in grado di esplicitare le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa. Sa svolgere attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate.	8
	È in grado di esplicitare con qualche incertezza le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa in parziale autonomia. Sa svolgere attività semplici in autonomia. Applica i procedimenti acquisiti in situazioni semplificate.	7
	Esplicita le conoscenze acquisite ed utilizza la strumentalità appresa solo con l'aiuto dell'insegnante. Svolge attività semplici ed affronta situazioni problematiche solo se guidato.	6
	Esplicita le conoscenze acquisite con difficoltà, anche se guidato dall'insegnante. Ha difficoltà ad applicare semplici strategie di problem-solving, anche se supportato dall'adulto.	5
	Non esplicita le conoscenze acquisite anche se supportato dall'insegnante.	4
Interesse e Partecipazione	Interesse vivo e costante; partecipa alle attività proposte in maniera attiva.	10
	Interesse buono; partecipa alle attività proposte in modo costruttivo e responsabile.	9
	Interesse discreto; partecipa alle attività proposte in maniera adeguata e con atteggiamento generalmente collaborativo.	8
	Interesse selettivo e/o limitato, non costante; partecipazione poco attiva alle attività proposte.	7
	Interesse scarso e discontinuo; partecipa alle attività proposte solo se sollecitato.	6
	Interesse inadeguato; Partecipa alle attività proposte solo se costantemente sollecitato.	5
	Interesse nullo; nulla/scarsa partecipazione alle attività proposte anche se sollecitato e sostenuto.	4
	Rispetta puntualmente la consegna dei materiali o dei lavori assegnati in modo completo e secondo le modalità richieste.	10

Completezza e rispetto delle consegne date nei tempi concordati e flessibili	Rispetta la consegna dei materiali o dei lavori in modo appropriato e secondo le modalità richieste.	9
	Rispetta in modo regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste.	8
	Rispetta in modo abbastanza regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste.	7
	Rispetta in modo sufficientemente regolare la consegna dei materiali o dei lavori assegnati, secondo le modalità richieste, seppur in modo parziali o imprecise.	6
	Non sempre rispetta la consegna dei materiali o dei lavori assegnati e talvolta non secondo le modalità richieste.	5
	Non rispetta la consegna dei materiali o dei lavori assegnati secondo le modalità richieste.	4
Interazione comunicativa relativa al contesto operativo	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi con apporti personali coerenti.	10
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo appropriato.	9
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi.	8
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo soddisfacente.	7
	Interagisce in modo sufficiente e partecipa adeguatamente agli scambi comunicativi.	6
	Interagisce e partecipa agli scambi comunicativi in modo moderato.	5
	Nulla/inadeguata l'interazione e la partecipazione dell'alunno agli scambi comunicativi.	4
TOTALE PUNTEGGIO		
VOTO (punteggio diviso 5)		

TABELLA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO						
VOTO	Atteggiament o personale	Atteggiamento interpersonale	Atteggiamento verso il lavoro	Atteggiament o verso l'ambiente di apprendimen to	Frequenza e puntualità	Provvedimenti disciplinari
10	1.Partecipazio ne attiva, costruttiva, significativa, propositiva alle attività scolastiche. 2.Correttezza e serietà nel comportament o durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all' ambiente scolastico. 4.Autocontroll o, responsabilità e senso civico durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni , convegni ...	5.Maturità, rispetto e disponibilità verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6,Condivisione spontanea e costante del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7.Interazione collaborativa, partecipativa e costruttiva nel gruppo classe.	8.Rispetto dei tempi di consegna dei compiti, responsabilità e costanza nell'espletamento degli impegni scolastici	9.Rispetto, attenzione e cura dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportament o relativamente alla raccolta differenziata. 10.Us responsabile e corretto delle nuove tecnologie	11.Frequenza assidua e rispetto per gli orari. 12.Puntualità in entrata. 13.Nel caso di assenze e ritardi, giustificazione tempestiva	<u>ASSENZA DI NOTE DISCIPLINA RI</u> <u>PROVVEDIM ENTI DI ALLONTANA MENTO DALLA SCUOLA</u> <u>ESCLUSIONE DI BENEFICI</u> (partecipazion e a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).
9	1.Partecipazio ne attiva, costruttiva, significativa alle attività scolastiche. 2.Correttezza e serietà nel comportament o durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all' ambiente scolastico. 4.Autocontroll o, responsabilità e senso civico durante le	5.Rispetto e disponibilità verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6.Condivisione costante del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7.Interazione collaborativa, partecipativa e costruttiva nel gruppo classe.	8.Rispetto dei tempi di consegna dei compiti e costanza nell'espletamento degli impegni scolastici	9.Rispetto e attenzione dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportament o relativamente alla raccolta differenziata. 10.Us responsabile e corretto delle nuove tecnologie	11.Frequenza assidua e rispetto per gli orari. 12.Puntualità in entrata. 13.Nel caso di assenze e ritardi, giustificazione tempestiva	<u>AL PIU' N.3 NOTE DISCIPLINA RI E ASSENZA DI PROVVEDIM ENTI DI ALLONTANA MENTO DALLA SCUOLA</u> <u>ESCLUSIONE DI BENEFICI</u> (partecipazion e a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).

	attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...					
8	1. Partecipazione attiva e costruttiva alle attività scolastiche. 2. Correttezza nel comportamento durante le lezioni. 3. Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consoni all'ambiente scolastico. 4. Consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5. Rispetto verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6. Condivisione a seguito di una opportuna sollecitazione, del materiale reperito o elaborato dallo studente, disponibilità al confronto. 7. Interazione, solo se stimolata, partecipativa nel gruppo classe.	8. Adempimento dei tempi di consegna dei compiti non sempre costante, espletamento irregolare degli impegni scolastici	9. Rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un corretto comportamento o relativamente alla raccolta differenziata.	11. Frequenza continua, rispetto per gli orari.	<u>UN NUMERO DI NOTE DISCIPLINARI COMPRESO TRA 4 E 6 E ASSENZA DI PROVVEDIMENTI DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA</u> <u>ESCLUSIONE DI BENEFICI</u> (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).
7	1. Partecipazione alle attività scolastiche. 2. Atteggiamento non sempre corretto durante le lezioni. 3. Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consoni all'ambiente scolastico. 4. Sufficiente consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5. Non sempre rispettoso verso i compagni, il personale scolastico e le idee altrui. 6. Rara condivisione del materiale reperito o elaborato dallo studente. 7. Partecipazione sporadica alle attività nel gruppo classe	8. Assolvimento irregolare delle consegne dei compiti, espletamento selettivo degli impegni scolastici	9. Poco rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi con riferimento in particolare ad un adeguato comportamento o relativamente alla raccolta differenziata.	11. Frequenza quasi regolare, rispetto per gli orari.	<u>ALMENO N.7 NOTE DISCIPLINARI E/O AL PIU' N.1 PROVVEDIMENTI DI ALLONTANAMENTO DALLA SCUOLA PER UN PERIODO NON SUPERIORE A 10 GIORNI E/O</u> <u>ESCLUSIONE DI BENEFICI</u> (partecipazione a gare, visite, viaggi d'istruzione, agevolazioni economiche ecc.).

6	1.Partecipazione passiva e mirata alle attività scolastiche, non fornisce contributi personali. 2.Atteggiamento di disturbo durante le lezioni. 3.Cura della propria persona anche attraverso un abbigliamento decoroso e consono all'ambiente scolastico. 4.Sufficiente consapevolezza civica e responsabilità durante le attività didattiche: progetti, viaggi, visite, percorso PCTO, manifestazioni, convegni ...	5.Mancanza di rispetto verso i compagni e/o il personale scolastico e/o le idee altrui. 6.Assenza di condivisione del materiale reperito o elaborato dallo studente. 7.Partecipazione assente o molto rara alle attività nel gruppo classe	8.Assolvimento delle consegne dei compiti saltuario. Comportamenti scorretti durante le prove di verifica.	9,Mancanza di rispetto dell'integrità delle strutture e degli spazi, comportamenti o inadeguato relativamente alla raccolta differenziata. 10.Uso raramente appropriato delle nuove tecnologie	11.Frequenza non sempre regolare. 12.Ripetuti ritardi ed uscite anticipate. 13.Assenze e ritardi numerosi o strategici non giustificati regolarmente.	<u>PIÙ DI N.1</u> <u>PROVVEDIM</u> <u>ENTO DI</u> <u>ALLONTANA</u> <u>MENTO</u> <u>DALLA</u> <u>SCUOLA PER</u> <u>UN PERIODO</u> <u>NON</u> <u>SUPERIORE</u> <u>A 10 GIORNI</u> <u>E/O AL PIU'</u> <u>N.1</u> <u>ALLONTANA</u> <u>MENTO</u> <u>DALLA</u> <u>SCUOLA PER</u> <u>UN PERIODO</u> <u>COMPRESO</u> <u>TRA 10 E 15</u> <u>GIORNI</u>
5	Qualora si verificano le condizioni previste dal comma 2 dell'art.7 del DPR 122/09					<u>PIU' DI N.1</u> <u>PROVVEDIM</u> <u>ENTO DI</u> <u>ALLONTANA</u> <u>MENTO</u> <u>DALLA</u> <u>SCUOLA PER</u> <u>UN PERIODO</u> <u>COMPRESO</u> <u>TRA 10 E 15</u> <u>GIORNI</u> <u>O N.1</u> <u>PROVVEDIM</u> <u>ENTO DI</u> <u>ALLONTANA</u> <u>MENTO</u> <u>DALLA</u> <u>SCUOLA PER</u> <u>UN PERIODO</u> <u>SUPERIORE</u> <u>A 15 GIORNI</u>

PROVE INVALSI

Tutti gli studenti della classe hanno effettuato le prove INVALSI in modalità computer-based:

- ✓ Italiano: **martedì 04 marzo 2026**
- ✓ Matematica: **giovedì 05 marzo 2026**
- ✓ Inglese: **lunedì 09 marzo 2026**

SIMULAZIONE DELLE DUE PROVE SCRITTE DELL'ESAME DI MATURITA'

Per consentire agli studenti di confrontarsi in modo concreto e consapevole con le modalità previste per l'Esame di Maturità, nel corso del corrente anno scolastico sono state organizzate e svolte le **simulazioni della Prima e della Seconda prova scritta**.

Tali attività sono state progettate con l'obiettivo di riprodurre il più fedelmente possibile le condizioni dell'esame finale, sia per quanto riguarda **la struttura delle prove, la tipologia delle tracce**, sia, quando possibile, **i tempi di svolgimento stabiliti a livello ministeriale**.

Le simulazioni hanno rappresentato un'importante occasione formativa, permettendo agli studenti di:

- familiarizzare con l'organizzazione e le modalità operative delle prove scritte;
- esercitarsi nella gestione del tempo a disposizione;
- consolidare le conoscenze e le competenze acquisite durante il percorso di studi;
- sviluppare maggiore autonomia e sicurezza nell'affrontare prove strutturate secondo i criteri dell'Esame di Maturità.

Nel corso dell'anno scolastico **2025/2026** sono state pertanto effettuate le simulazioni della **Prima e della Seconda prova scritta dell'Esame di Maturità** nelle seguenti date:

- simulazione prima prova scritta di Italiano in data **lunedì 16 marzo 2026**
- simulazione seconda prova scritta integrata di Scienze e cultura dell'alimentazione e Laboratorio di Accoglienza turistica in data **giovedì 19 marzo 2026**

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINE	COGNOME	NOME	FIRMA
ATTIVITÀ ALTERNATIVA ALLA RELIGIONE CATTOLICA	SANTONASTASO	ROSSANA	Rossana Santonastaso
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	FALATO	DANIELA	Daniela Falato
LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA	MELLACCA	GIUSEPPA	Giuseppa Mellacca
LINGUA INGLESE	TEDESCO	AUGUSTO	Augusto Tedesco
LINGUA ITALIANA	OMMENIELLO	LAURA RITA	Laura Rita Ommeniello
MATEMATICA	VITALE	MARIA TERESA	Maria Teresa Vitale
RELIGIONE CATTOLICA	PABA	ROSELLA	Rosella Paba
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	PISCIOTTA	MARGHERITA	Margherita Pisciotta
SCIENZE MOTORIE	PICCIRILLO	GIOVANNI	Giovanni Piccirillo
SECONDA LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	TELLEZ	YENLIS	Yenlis Tellez
SOSTEGNO	IODICE	MARIO	Mario Iodice
SOSTEGNO	MORETTA	ANGELA	Angela Moretta
STORIA	OMMENIELLO	LAURA RITA	Laura Rita Ommeniello
TEC. DI COMUNICAZIONE	ACCIARINO	ANGELA	Angela Acciarino

Il documento è stato approvato dal Consiglio di classe nella seduta del 14 maggio 2026.

La coordinatrice di classe

