



**RELAZIONE FINALE
SULL'ATTIVITA' DIDATTICA DI SOSTEGNO**

Allegato al documento del 15 maggio

CLASSE 5 A ACCOGLIENZA TURISTICA

a.s. 2025/2026

INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA

PERCORSO FORMATIVO: ESPERTO DEL SETTORE TURISTICO-RICETTIVO DEL TERRITORIO

Redatto il: 15/05/2026

Docente *tutor* della classe prof.ssa

Composizione del Consiglio di Classe:

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA DEL DOCENTE
	Arte	
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva, Ed. civica	
	Lab. servizi eno - settore accoglienza turistica, Ed. civica	
	Lingua e letteratura italiana	
	Lingua francese (seconda lingua straniera), Ed. civica	
	Lingua inglese	
	Inglese microlingua	
	Matematica	
	Religione cattolica	
	Scienze motorie e sportive; Ed. civica	
	Storia; Ed. civica	
	Tecniche della comunicazione	

Il Dirigente scolastico

prof.ssa Franca Zampollo

Il documento è firmato digitalmente ai sensi del D. Lgs. 82/2005 e s.m.i. e norme collegate e sostituisce il documento cartaceo e la firma autografa.



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO

(Inserire i dati anagrafici e una breve descrizione delle caratteristiche personali)

DESCRIZIONE DELLA DIAGNOSI

(Indicare la diagnosi e le difficoltà connesse)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it





ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



PERCORSO SCOLASTICO SVOLTO

Frequenza scolastica:

n. ore di sostegno:

Presenza dell'assistente educatore:

Percorso didattico di tipo:

- ☐ A. ordinario
☐ B. personalizzato (con prove equipollenti)
☐ C. differenziato

Andamento scolastico

(Partecipazione alle attività scolastiche, interesse e coinvolgimento, impegno nello studio, difficoltà incontrate e strategie adottate per superarle)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Metodologie e strategie didattiche adottate

(Descrivere le metodologie messe in atto dal consiglio di classe e gli interventi di personalizzazione)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Inserimento nel gruppo classe

(Descrizione dei rapporti con i compagni: partecipazione alle attività di gruppo, eventuali difficoltà relazionali o comportamenti positivi.)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Attività curriculari ed extracurriculari svolte

(Visite didattiche, viaggi di istruzione, conferenze, progetti PNRR, percorsi FSL ecc.....)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Risultati raggiunti

(per alunni con PEI differenziato indicare conoscenze, abilità e competenze acquisite)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Partecipazione alle Prove Invalsi

la studentessa ha svolto le prove Invalsi con le seguenti modalità

Verifiche e criteri di valutazione

(Elencare le tipologie di verifica effettuate e i criteri per la valutazione delle stesse)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Per gli alunni con Percorso didattico personalizzato le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

- ☐ con tempi, procedure e strumenti comuni alla classe
- ☐ con tempi più lunghi
- ☐ con prove equipollenti
- ☐ utilizzo di mappe
- ☐ utilizzo di riassunti
- ☐ utilizzo di calcolatrice,
- ☐ utilizzo di dizionario
- ☐ utilizzo di computer

Per gli alunni con percorso didattico differenziato le verifiche e le valutazioni sono avvenute:

- ☐ con tempi, procedure, modalità e strumenti individualizzati riferiti al PEI
- ☐ in coincidenza con le verifiche previste per la classe, con modalità personalizzate e riferite al PEI.

Esame di Stato
modalità di svolgimento e richiesta di assistenza durante le prove

Con riferimento alla normativa vigente in materia d'integrazione, preso atto del Regolamento sul Nuovo Esame di Stato e di quanto sopra esposto circa la studentessa con disabilità

ai sensi del comma 4 Art. 24 dell'O.M. 67/2025, il Consiglio di Classe ai fini della predisposizione, dello svolgimento e della correzione delle prove d'Esame

Propone

alla Commissione d'Esame il supporto dei seguenti docenti di sostegno che hanno seguito la studentessa durante l'anno scolastico:

☐ **Prove scritte con modalità comuni alla classe**

La prima e la seconda prova scritta saranno

con tempi, procedure e strumenti identici a quelli previsti per tutti i candidati, con l'eventuale utilizzo di misure compensative (es. mappe, calcolatrice, sintesi vocali) già previste nel PEI. (Riferimento normativo: art. 20 del D. Lgs. 62/2017, O.M. 67/2025, art. 24, commi 1-2-3-4).

☐ **Prove scritte equipollenti**

La prima prova scritta sarà

La prima e la seconda prova scritta saranno svolte con tempi, strumenti e modalità equipollenti, coerenti con quanto svolto nel corso dell'anno e con le simulazioni effettuate. Le prove d'esame manterranno il medesimo valore legale delle prove comuni, pur essendo adattate nei contenuti e/o nella forma per consentire all'alunna/o di esprimere le proprie competenze. Inoltre le prove saranno elaborate dalla Commissione d'Esame, con il supporto del docente di sostegno, per garantire che l'alunna/o possa



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



esprimere le proprie capacità in maniera adeguata e secondo il suo percorso individualizzato. (Riferimento normativo: art. 20 comma 2 del D. Lgs. 62/2017, O.M. 67/2025, art. 24, commi 1-2-3-4).

☐ **Prove differenziate (programmazione non equipollente)**

La prima e la seconda prova scritta saranno differenziate nei contenuti, predisposte sulla base del Piano Educativo Individualizzato e del percorso personalizzato seguito, in coerenza con le prove svolte durante l'anno scolastico e con le simulazioni effettuate. Le prove d'esame saranno elaborate dalla Commissione d'Esame, con il supporto del docente di sostegno, e avranno valore attestativo - non equivalente a quello legale del diploma. (Riferimento normativo: art. 20 comma 5 del D. Lgs. 62/2017, O.M. 67/2025, art. 24, commi 1-2-3-4).

☐ Il colloquio orale sarà gestito con la mediazione dell'insegnante di sostegno con le stesse modalità utilizzate nelle verifiche orali nel corso dell'anno.

Inoltre

(Indicare contenuti di lavori svolti, sia cartacei che multimediali, e/o particolari accorgimenti per limitare l'ansia per esempio chiedere che l'alunno possa conferire per primo...)

Per la correzione delle prove scritte e orali degli alunni si farà riferimento a griglie di valutazione allegate alla presente relazione.

Si allegano:

Griglie di valutazione per le prove scritte e il colloquio (Allegato A)

Simulazioni prima e seconda prova Esame di Stato (Allegato B)



ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE
"GIOVANNI GIOLITTI"

I.T. TECNICO PER IL TURISMO
I.P. SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
Via Alassio, 20 - 10126 - TORINO Tel. 0116635203 – 0116963017
COD. MECC.: TOIS04200N C.F.: 80098950019
e-mail: tois04200n@istruzione.it pec: tois04200n@pec.istruzione.it
www.istitutogiolitti.edu.it



Eventuali ulteriori richieste: