

PROT. N. VB del /05/2026



Esame di Maturità conclusivo del corso di studi

D.lgs. n. 62/2017

L. n. 164/2025

Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

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

ENOGASTRONOMIA

X

ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

SERVIZI DI SALA E VENDITA

ACCOGLIENZA TURISTICA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

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

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

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

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA

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

SEZIONE E- SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

DOCUMENTAZIONE DI SUPPORTO

APPENDICE NORMATIVA

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO**1. COMPOSIZIONE CONSIGLIO DI CLASSE**

Docente Coordinatore: Prof./ssa Ezia Paola Sasso

DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
SASSO EZIA PAOLA	ITALIANO E STORIA	X	X	X
MALERBA FRANCESCO	MATEMATICA			X
RIZZO PATRIZIA	INGLESE	X	X	X
ANTONUCCI ANGELA	FRANCESE	X	X	X
MACERI ANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	X	X	X
IZZO DANIELA Commissario Interno	SCIENZE. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			X
COLUCCI GIOVANNI	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI		X	X
VIAPIANA DAVIDE Commissario Interno	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI			X
COLELLA GIOVANNI	LABORATORIO SALA E VENDITA		X	X
GIANNI CHIMIENTI	SCIENZE MOTORIE	X	X	X
TONDO VITO	RELIGIONE	X	X	X
ROCHIRA ALESSANDRO	SOSTEGNO	X	X	X
MARIA ANTONIETTA PROFICO <i>(In sostituzione della Prof.ssa Emma Frassanito dall'08/01/2026)</i>	SOSTEGNO		X	X
VENTURA ENRICA	SOSTEGNO	X	X	X

2. IMPIANTO FORMATIVO E COMPETENZE DI PROFILO

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

Le caratteristiche fondamentali del percorso sono:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

"Enogastronomia e ospitalità alberghiera"
Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

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

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

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

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

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

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

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

Il profilo è declinato e orientato all'interno delle validate macro aree di aree di attività che contraddistinguono la filiera con riferimento ai codici **ATECO** e alle specifiche caratterizzazioni di **Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita e Accoglienza turistica**.

TITOLO DI STUDIO

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

ARTICOLAZIONI DI INDIRIZZO:

- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

-Enogastronomia

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

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

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze di indirizzo Articolazione: "ENOGASTRONOMIA"

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

3.ESAME DI MATURITA' 2025/26

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

STRUTTURA

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

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

L'Esame di Maturità è come di seguito strutturato:

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

VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

Requisiti di ammissione

- Partecipazione alle prove INVALSI
- Completamento dei Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO)
- Frequenza scolastica (almeno tre quarti del monte ore annuale).

3.1 Le prove d'esame

Prima prova scritta

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

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

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

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

Seconda prova scritta

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

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

Materie seconda prova Scritta + Colloquio

Articolazione Enogastronomia

Il Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

(1. Italiano; 2. Lingua Inglese affidate ai Commissari Esterni - 1. Scienza e Cultura dell'Alimentazione - 2. Laboratorio Servizi Enogastronomici Cucina affidate ai Commissari Interni)
La seconda prova scritta (art. 20 OM 54) richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle **competenze professionali** cui sono correlati i **nuclei tematici fondamentali**.

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

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

La durata della prova è fissata dal MIM con eventuale con integrazione laboratoriale **non prevista per il Ns istituto.**

Nuclei tematici M.I.M

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

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

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

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

In specie a livello procedurale *Il colloquio ha inizio con una **breve riflessione** del candidato **sul proprio percorso scolastico e personale**, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle **quattro discipline** di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una **breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro** o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato (...) Inoltre, il colloquio verifica le **competenze di educazione civica**, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183 cit OM.54 del 26/03/2026.*

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

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato	3 – 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore(eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3- 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 – 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3- 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 – 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	

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

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

Ai sensi dell'art. 20 del d. lgs. n. 62 del 2017, la commissione/classe, sulla base della documentazione fornita dal CdC relativa alle attività svolte, alle valutazioni effettuate e all'assistenza prevista per l'autonomia e la comunicazione, predispone una o più prove differenziate, in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato e con le modalità di valutazione in esso previste.

Per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, la commissione/classe può avvalersi del supporto dei docenti e degli esperti che hanno seguito lo studente durante l'a.s.. Il docente di sostegno e le eventuali altre figure a supporto dello studente con disabilità sono nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, e della Relazione allegata in busta separata, acquisito il parere della commissione/classe.

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

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

Si rinvia per maggiori dettagli alla Relazione allegata.

CANDIDATI ESTERNI

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

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

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

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

Assi di intervento PTOF sono: (selezionare)

LABORATORIALITA' INCLUSIVA

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) : MODELLO ORGANIZZATIVO CURRICULARE:

•**Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria**

L'INTERFUNZIONALITÀ DIPARTIMENTALE "ON BOARD": COMPORTAMENTO ORGANIZZATIVO E APPROCCIO INTERCULTURALE AL LAVORO SU NAVE CROCIERA
 STAGE PCTO PON
 AdP for Education - GLI STUDENTI PUGLIESI E IL MONDO AEROPORTUALE
 CUOCO DI BORDO
 PCTO (FSL) SOLIDALE
 PCTO ONU
 PCTO (FSL) MARINA MILITARE
 PCTO MULTICULTURALE CPIA -IPEOA BR SEDE ASSOCIATA DI CAROVIGNO

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

ANAGRAFICA DEL PCTO 2023/26
Articolazione ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO	TIPOLOGIA Osservazione/affiancamento aziendale Project Work (DDI) IFS (Tirocinio – Gestione eventi CCO IPEOA BR) Orientamento/Accompagnamento al lavoro	TITOLO	MONTE ORE
2023/24	Formazione PCTO	Corso alimentarista Corso sicurezza sui luoghi di lavoro	60
	Tirocinio interno	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	
2024/25	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO	120
	Project work	Lab. progettazione menu cucina sostenibile	
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	
2025/26	Project work	corso di certificazione ASL: manipolazione alimenti per celiaci. PCTO PON ALL'ESTERO (aggiungere)	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa	

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

QUINTO ANNO

UDA PRIMO QUADRIMESTRE “Salute e benessere” Totale ore 19
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Primo quadrimestre cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte argomentate prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale
ABILITA' essere consapevoli dell'importanza di scelte alimentari adeguate a stili di vita salutari. Riconoscere le questioni etiche, sociali e religiose che sono alla base delle scelte alimentari e del consumo delle bevande alcoliche
UDA SECONDO QUADRIMESTRE “La Costituzione al centro dell'Europa” Totale ore 14
COMPETENZE (Allegato C al D.M. n. 35/2020) Secondo quadrimestre: Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali
ABILITA' Interpretare i valori, i compiti e le funzioni stabiliti dalla Costituzione, degli Statuti regionali e dagli ordinamenti comunitari e internazionali, analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

COMPETENZE EUROPEE

1. Competenza alfabetica funzionale

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

La classe VB è composta da **14 alunni** (10 ragazzi e 4 ragazze). La fisionomia del gruppo è rimasta sostanzialmente stabile rispetto all'anno precedente, essendo composto quasi interamente da studenti provenienti dalla IV B, con l'inserimento di un solo alunno ripetente. Il contesto di provenienza è eterogeneo: la maggior parte degli studenti risiede fuori sede (San Pietro Vernotico, San Vito dei Normanni, Torchiarolo, Squinzano) e molti di loro, dimostrando notevole spirito di iniziativa, svolgono attività lavorative nel fine settimana in strutture ricettive o ristorative coerenti con l'indirizzo di studi. Questa esperienza pratica, se da un lato ha arricchito le loro competenze professionali, dall'altro ha talvolta inciso sulla stanchezza e sulla concentrazione settimanale.

Profilo storico del triennio

Il percorso formativo del triennio è stato caratterizzato da una marcata **discontinuità didattica**. L'avvicendamento di numerosi docenti in discipline cardine — quali Matematica, Scienze e cultura dell'alimentazione ed Enogastronomia (settore cucina), oltre a Religione — ha richiesto alla classe un costante sforzo di riadattamento. Gli alunni si sono dovuti confrontare con metodologie didattiche e stili relazionali differenti, fattore che, specialmente nelle fasi iniziali, ha rallentato il consolidamento di un metodo di studio unitario e ha generato incertezze nel gruppo.

Analisi del profitto e della situazione didattico-disciplinare

L'analisi condotta dal Consiglio di Classe ha monitorato costantemente l'evoluzione del gruppo, valutando non solo il profitto scolastico, ma anche l'attitudine, l'impegno e la partecipazione al dialogo educativo.

Dalle osservazioni sistematiche sono emersi i seguenti profili:

- **Aspetto relazionale e comportamentale:** La classe ha mantenuto un clima corretto e rispettoso, senza far emergere gravi criticità disciplinari. Tuttavia, il Consiglio è dovuto intervenire a più riprese per sollecitare una maggiore consapevolezza del dovere scolastico. In particolare, è stata prestata una vigilanza costante sulla frequenza, poiché per alcuni alunni le assenze reiterate, gli ingressi posticipati e le uscite anticipate hanno rischiato di compromettere la validità dell'anno scolastico e la necessaria sedimentazione delle competenze.
- **Aspetto cognitivo e livelli di apprendimento:** Gli obiettivi minimi previsti dalle programmazioni sono stati sostanzialmente raggiunti, seppur con gradienti di preparazione differenti.

- o Un **ristretto numero di alunni** si è distinto per una partecipazione vivace e costruttiva, dimostrando autonomia, metodo di studio rigoroso e competenze solide.
- o La **maggior parte del gruppo** ha mostrato un impegno altalenante, spesso limitato alla preparazione delle singole verifiche.
- o Una **parte della classe** ha manifestato fragilità persistenti e una percezione non sempre adeguata della complessità dell'Esame di Stato, attestandosi su livelli di competenza medio – bassi.
- **Svolgimento dei programmi:** Nonostante le difficoltà legate al turn-over dei docenti, i programmi sono stati portati a termine in conformità con i piani di lavoro iniziali. Si evidenzia che l'area logico-matematica ha risentito maggiormente dell'instabilità della cattedra, richiedendo interventi di recupero e sostegno per garantire la necessaria omogeneità di preparazione.

Allievi con disabilità/DSA/BES

(Rif. art 20 OM 205/2019; art. 20 d.lgs. n. 62/2017;)

V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi

dell' art. 17, c. 1, O.M. n. 29/2001

Per quanto concerne l'inclusione e la personalizzazione dei percorsi di apprendimento, si specifica che la documentazione clinica e pedagogica (PEI e PDP) è regolarmente depositata agli atti e costituisce parte integrante del presente documento.

La situazione della classe si presenta come segue:

- **Studenti con disabilità (L. 104/92):** Sono presenti **tre alunni** con disabilità che si avvalgono del supporto di docenti specializzati per le attività di sostegno.
 - o **Due alunni** seguono una programmazione riconducibile agli obiettivi minimi previsti dai programmi ministeriali (**Percorso Ordinario - Opzione "B"**). Per tali studenti, la valutazione finale è effettuata con criteri che consentono il rilascio del diploma di istruzione secondaria superiore.
 - o **Un alunno** segue un Piano Educativo Individualizzato differenziato (**Percorso "C"**), finalizzato al conseguimento dell'attestato di credito formativo, con prove d'esame non equipollenti ma coerenti con il percorso svolto.
- **Studenti con Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) o BES:** Sono presenti **due alunni** per i quali è stato redatto e attuato un Piano Didattico Personalizzato (**PDP**), ai sensi della Legge 170/2010 e delle direttive sui Bisogni Educativi Speciali. Per questi studenti sono state adottate le misure dispensative e gli strumenti compensativi necessari per garantire il successo formativo e l'equità nelle verifiche, come dettagliato nelle singole relazioni disciplinari.

Il Consiglio di Classe, in sinergia con i docenti di sostegno (**Proff. Rochira Alessandro, Mariantonietta Profico**, in sostituzione della prof.ssa Frassanito Emma dall'08/01/2026, e **Ventura Enrica**), ha operato per garantire la piena integrazione di tali allievi nelle attività didattiche e relazionali, favorendo un clima di mutuo aiuto e rispetto delle diversità.

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi tragguradati dal Consiglio di classe sono:

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

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

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

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

ogni disciplina	☐ buono ☐ ottimo
-----------------	---

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

2.2 Metodologie Didattiche

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

tradizionale esperienza di scuola in presenza con l'ausilio di piattaforme digitali e delle nuove tecnologie”.

2.3 Strumenti di verifica dell'apprendimento

STRUMENTI	Verifiche Orali	Prove Scritte	Test scelta multipla ^a	Prove Pratiche	Quesiti a risposta breve	Saggi Brevi	Relazioni ind.li
Italiano	x	x	x		x	x	x
Storia	x				x		
Inglese	x	x	x		x		x
Matematica	x	x	x		x		x
Francese	x	x	x		x		x
Scienze Motorie	x			x			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	x	x	x		x		
Sc. e cultura dell'alimentazione	x	x	x		x		x
Lab. sala e vendita	x			x			
Lab.enogastronomi a	x			x			
Religione	x						x

3.VALUTAZIONE

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

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

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

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

colloqui, produzione di testi orali e scritti, di schemi riepilogativi, esercitazioni scritte, interrogazioni, relazioni, risoluzione di problemi e dialoghi guidati.

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

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

3.1 Criteri di valutazione

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

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

- **flessibilità di valutazione nella dimensione formativa** con considerazione complessiva del rendimento, dell'impegno, della partecipazione al dialogo educativo.

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

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

4. ATTIVITÀ E STRATEGIE INCLUSIVE

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

consegna più lunghi, ricorso a mappe concettuali, calcolatrice ecc.) è risultato adattato a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzato anche a distanza.

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

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

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

Studenti con disabilità (Non devono essere inseriti i nomi e/o iniziali)	Prova d'esame curriculare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001)	Prova d'esame differenziata (di cui all'art.15 c.4 O.M n. 90/2001)	Prova d'esame equipollente (di cui all'art. 6 c.1 DPR 323/98)	Necessità di docenti di sostegno	Necessità dell'educatore professionale o assistente alla persona
Indicare numero studenti	n.	n. 1	n. 2	n. 3	n. 3

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

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

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

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

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

SEZIONE D – PERSONALIZZAZIONE DELL’OFFERTA FORMATIVA

1. ATTIVITA’ DI AMPLIAMENTO DELL’OFFERTA FORMATIVA

LABORATORIALITA' COMPETENZE DIGITALI STEM - AZIONI POC PON
LABORATORI DI ORIENTAMENTO VOCAZIONALE PER LO SVILUPPO DI COMPETENZE CHIAVE
PERCORSI DI POTENZIAMENTO E CERTIFICAZIONE LINGUISTICA
COMPETENZE MULTILINGUISTICHE ETWINNING - ERASMUS PLUS
PROGETTO CINEMA IN LINGUA: “MORE AND MORE ENGLISH/ DE PLUS EN PLUS FRANCAIS
FOOD TECH LAB - LABORATORIO DI TECNOLOGIE ALIMENTARI
POLO SPERIMENTALE DI POTENZIAMENTO LABORATORIALE COCURRENTE
LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITRIA
PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE- AFFETTIVAMENTE ASL
SPORTELLI AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L’INCLUSIONE
SPORTELLI PSICOLOGICI
PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA E FESTIVAL DELLA CULTURA
PARALIMPICA- FESTA DELLO SPORT
LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR
CORSO CONTRO LA FAME
COOP PER LA SCUOLA
PERCORSI DI FORMAZIONE NON FORMALE: VIAGGI DI ISTRUZIONE, USCITE DIDATTICHE E VISITE
GUIDATE
EDUCAZIONE ALLE LEGALITA' : INCONTRI CON LE FORZE DELL'ORDINE - ARMA DEI CARABINIERI
-POLIZIA DI STATO GUARDIA DI FINANZA
TIROCINIO INTERNO
PASSEGGIATE PATRIMONIALI - PERCORSO INTEGRATO DI EDUCAZIONE VOCAZIONALE E
SOSTENIBILE AL TERRITORIO
CORSI-CONCORSO
PROGETTO ICARO - CAMPAGNA SULLA SICUREZZA STRADALE
GAME UPI -PROGETTO GAME OPEN IONIO ADRIATIC
PROGETTO STUDENTE ATLETA DI ALTO LIVELLO
PERTINI NEWS: GIORNALE DIGITALE DI ISTITUTO
PERTINI CAREER DAY
CAMPUS SCUOLA IPEOA BR (FSE+)-Percorsi educativi e formativi per il potenziamento delle
competenze, l’inclusione e la socialità
"LA SCELTA DI TALENTO VOCAZIONALE"- MODULI DI ORIENTAMENTO POC PON

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

- ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA
- ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR
- PERCORSI PNRR e MIM e AMPLIAMENTO O.F. La violenza sulle donne Proff. Manca Fianfranco e Tondo Vito
- ESPERIENZE PROFESSIONALIZZANTI NEL PROPRIO SETTORE DI STUDIO (corsi, incontri online e in presenza)
- PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA- CITTADINANZA E COSTITUZIONE
- VOLONTARIATO, SOLIDARIETA' COOPERAZIONE
- MERITI SPORTIVI, ATTIVITA' AGONISTICA A LIVELLO NAZIONALE/ PROVINCIALE/REGIONALE
- PARTECIPAZIONE A EVENTI GARE CONCORSI
- INIZIATIVE DI CARATTERE VOCAZIONALE
- PERCORSI DI CERTIFICAZIONE (LINGUISTICA/DIGITALE)

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Schede disciplinari discipline oggetto di esame allegate al presente documento.

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Italiano	DOCENTE : Ezia Paola Sasso	a.s.2025/2026 Classe V sez B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati LA MIA LETTERATURA Mondadori Education di Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	- o Lezioni partecipate - o Attività di laboratorio - o Partecipazione ad attività extra curriculari - o Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o Misure compensative Utilizzo di computer e tablet ; utilizzo di risorse audio ; utilizzo di mappe e schemi , come supporto durante compiti e verifiche scritte ; integrazione dei libri di testo con appunti su supporto registrato o cartaceo stampato con caratteri ingranditi ; riduzione delle consegne senza modificare gli obiettivi - o Misure dispensative Dispensa da un carico eccessivo di compiti ; dispensa dalla sovrapposizione di compiti ; dispensa dalla tempistica per la consegna dei compiti scritti - o Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> - o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); - o esercitazioni INVALSI - o test a tempo con auto punteggio ; - o verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); - o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); - o colloqui e verifiche orali	

		<i>indicatori di partecipazione</i> o frequenza scolastica o svolgimento di compiti di apprendimento	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza alfabetica funzionale . 2. Competenza digitale . 3. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare . 4. Competenza in materia di cittadinanza.	Principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana. Contesto storico di riferimento di alcuni autori e opere. Modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, relazioni ecc.. Consolidamento delle competenze linguistiche.	Cogliere le relazioni logiche tra le varie componenti di un testo orale. Individuare natura, funzione e principali scopi comunicativi ed espressivi di un testo. Produrre testi corretti e coerenti adeguati alle diverse situazioni comunicative. Prendere appunti e redigere sintesi e relazioni.	Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo. Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi. Utilizzare e produrre testi multimediali.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Le poetiche più rappresentative e diffuse in Europa nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento: POSITIVISMO, NATURALISMO, VERISMO	Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame, scaturito da una selezione di autori e testi emblematici: Il contesto storico: la seconda metà dell'ottocento; il Positivismo, l'evoluzionismo di Darwin, il Naturalismo: E. Zola, i fratelli Goncourt; la fase verista, antologia di testi tratti dai capolavori veristi. L'età del Positivismo Émile Zola e Il Romanzo sperimentale; il caso Dreyfus L'ammazzatoio sintesi e analisi del testo "Gervaise e l'acquavite".	- Orientarsi nel contesto storico-culturale preso in esame - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo - Saper cogliere la novità e la centralità di Verga nel panorama letterario del suo tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico	- o Materiali prodotti dall'insegnante - o Testi in adozione e consigliati - o libro di testo parte digitale - o risorse online - o Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)

	Giovanni Verga : vita e opere; pensiero e poetica / Analisi dei seguenti testi: Rosso Malpelo; I Malavoglia - capitolo 1		
2. Il Decadentismo	Il Decadentismo Ritratto d'autore Gabriele D'Annunzio: vita, opere, poetica; analisi dei testi: "La pioggia nel pineto"; "Il Piacere"; sintesi e analisi del testo "L'attesa dell'amante"	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del periodo di riferimento - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Analizzare un testo, cogliendone elementi formali e tematici e correlandoli tra di loro; - Ricostruire il pensiero di un autore partendo dai testi; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all'ideologia dell'autore e al contesto storico-culturale;	- o Materiali prodotti dall'insegnante - o Testi in adozione e consigliati - o libro di testo parte digitale - o risorse online - o Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc - o
3. Le poetiche più rappresentative e diffuse in Europa nel periodo tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento	Analisi del processo storico e delle tendenze evolutive della letteratura italiana nel periodo preso in esame, scaturito da una selezione di autori e testi emblematici: • Giovanni Pascoli: vita e opere; la poetica del fanciullino; Pascoli fra umanesimo e nazionalismo. Lettura e analisi delle liriche: "Lavandare", "X Agosto". • Cenni: Futurismo; Filippo Tommaso Marinetti e il Manifesto del Futurismo "Aggressività, audacia, dinamismo"; Boccioni: Forme uniche della continuità nello spazio	- Orientarsi nel contesto storico-culturale preso in esame - Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del Decadentismo - Saper cogliere la novità e la centralità di Pascoli nel panorama letterario del suo tempo - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico	- o Materiali prodotti dall'insegnante - o Testi in adozione e consigliati - o libro di testo parte digitale - o risorse online - o Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc - o
4 LA CRISI DELL'IO NEL PRIMO '900 LETTERARIO.	Ritratto d'autore: Luigi Pirandello - La vita e le opere - Il pensiero e la poetica; - Il testo manifesto: "L'umorismo"; - Da "Novelle per un anno": "La Giara"; - Il fu Mattia Pascal e la Filosofia del lanternino; - Così è (se vi pare) e il relativismo conoscitivo; - Uno, nessuno e centomila e la "frantumazione dell'io".	- Assimilare i caratteri delle poetiche letterarie del periodo di riferimento - Saper collegare l'opera alla poetica dell'autore - Analizzare un testo, cogliendone elementi tematici e correlandoli tra di loro; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all'ideologia	- o Materiali prodotti dall'insegnante - o Testi in adozione e consigliati - o libro di testo parte digitale - o risorse online

		dell'autore e al contesto storico-culturale;	o Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.)
5 LA LETTERATURA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE	Giuseppe Ungaretti: Cenni alla vita, alle opere e alla poetica Lettura e analisi delle liriche: - Veglia presente nella raccolta <i>Allegria di naufragi</i> - Fratelli presente nella raccolta <i>L'allegria</i> - Soldati è inclusa nella raccolta - <i>Allegria di naufragi</i> (1919), per poi ritornare anche nelle edizioni della <i>Allegria</i> (nella sezione <i>Girovago</i>).	- Contestualizzare i testi letterari; - stabilire collegamenti e confronti; - comprendere e interpretare un testo. - Analizzare un testo, cogliendone elementi tematici e correlandoli tra di loro; - Contestualizzare un testo letterario, riferendolo alla poetica e all'ideologia dell'autore e al contesto storico-culturale;	- o Materiali prodotti dall'insegnante - o Testi in adozione e consigliati - o libro di testo parte digitale - o risorse online - o Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)

Il clima relazionale della classe si è mantenuto costantemente sereno e collaborativo, caratterizzato da un profondo rispetto reciproco sia tra i pari che nei confronti dei docenti.

Tuttavia, dal punto di vista didattico, il gruppo ha mostrato un assetto eterogeneo. Solo una ristretta minoranza di studenti ha affrontato il percorso con reale consapevolezza; in particolare, si distingue un alunno che è stato un costante punto di riferimento per l'intero gruppo classe. Sempre disponibile verso i compagni e puntuale nella preparazione, ha dimostrato una spiccata capacità critica e una partecipazione sempre propositiva e matura.

Per la restante parte della classe, l'atteggiamento è stato più frammentario. La maggioranza degli studenti ha manifestato un impegno discontinuo e un interesse alterno, che si è tradotto in una partecipazione alle lezioni non sempre attiva. Sebbene il comportamento sia rimasto sempre corretto, lo studio non è stato costante per tutti, portando a una preparazione che, in diversi casi, si attesta su livelli di sufficienza o su conoscenze essenziali. La

frammentarietà nell'applicazione ha talvolta limitato la fluidità espositiva e la capacità di rielaborazione personale, rendendo il raggiungimento degli obiettivi disciplinari un percorso non privo di incertezze. I risultati didattici riflettono la scarsa costanza nello studio: il profitto medio è prossimo alla sufficienza, evidenziando lacune diffuse nella rielaborazione dei contenuti

Brindisi, 11/05/2026

Data

Firma docente
Prof.ssa Ezia Paola Sasso

Scheda Disciplinare

MATERIA : STORIA	DOCENTE : prof.ssa Ezia Paola Sasso	a.s.2024/2025 Classe V sez B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati: Una storia per il futuro Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche : audiosintesi ; percorsi facilitati ad alta leggibilità Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)	
Metodologia Attiva	- o Lezioni partecipate - o Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) - o Personalizzazione DSA - o STRUMENTI COMPENSATIVI : utilizzo di PC e tablet ;utilizzo di risorse audio. - o Utilizzo di schemi e mappe come supporto durante compiti e verifiche scritte; - o Nelle verifiche scritte ,riduzione e adattamento del numero degli esercizi senza modificare gli obiettivi. - o Nelle verifiche scritte, utilizzo di domande a risposta multipla ; riduzione al minimo delle domande a risposte aperte. - o STRUMENTI DISPENSATIVI :dispensa dall'utilizzo di tempi standard. - o Riduzione delle consegne senza modificare gli obiettivi. Dispensa da un eccessivo carico di compiti con riadattamento e riduzione delle pagine da studiare senza modificare gli obiettivi.	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> - o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); - o esercitazioni INVALSI	

	- o verifiche e prove scritte in modalità DAD (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite mail e simili; - o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); - o colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> - o frequenza scolastica in presenza - o svolgimento di compiti di apprendimento		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale. - 2.. competenza digitale . – 3.competenza personale,sociale e capacità di imparare a imparare.	La storia italiana, europea ed internazionale del Novecento Le principali interpretazioni dei grandi fenomeni storici L'analisi delle fonti come base del metodo storico Il lessico settoriale	Collocare gli eventi storici nella giusta successione cronologica e nelle aree geografiche di riferimento Individuare i rapporti causa effetto Comprendere ed utilizzare il lessico specialistico	Comprendere e usare le informazioni ricavate da documenti di vario tipo Riconoscere, selezionare, analizzare e confrontare le informazioni e le conoscenze Agire da cittadini responsabili e partecipare consapevolmente alla vita civica e sociale
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Il primo Novecento	● La Crisi di Fine Ottocento ● La Belle Epoque ● Invenzioni e Scoperte ● Taylorismo e Fordismo ● La Società di Massa ● L'Età Giolittiana	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Utilizzare e applicare categorie,metodi,strumenti della ricerca storica in contesti operativi	- o Testi in adozione e consigliati - o Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc - o Laboratori di settore - o Laboratorio informatico/ Audiovisivi - o Altro (specificare)

2. Il Secolo Breve	- Le Cause della Prima Guerra Mondiale - La Prima Guerra Mondiale (in sintesi) - Il Primo Dopoguerra(in sintesi) - Principali fasi della Seconda Guerra Mondiale.	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociale Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche	- Testi in adozione e consigliati - Materiale cartaceo(fotocopie, appunti ecc - Laboratori di settore - Laboratorio informatico/ Audiovisivi - Altro (specificare)
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. L'ETA' DEI NAZIONALISMI	Cenni/Fasi principali: - Il Primo Dopoguerra In Italia - La Spagnola - La Rivoluzione Russa - La crisi del 1929	Ricostruire i processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità Utilizzare e applicare categorie,metodi,strumenti della ricerca storica in contesti operativi	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante
2 L'ETA'DEI TOTALITARIS MI	Cenni/Aspetti principali - Lo Stalinismo - Il Fascismo - Il Nazismo La Seconda Guerra Mondiale	Utilizzare il lessico delle scienze storico-sociale Utilizzare fonti storiche di diversa tipologia per produrre ricerche su tematiche storiche	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante - YouTube - Altro (specificare)
ED, CIVICA	Costituzione della Repubblica Italiana		o

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

Il clima relazionale all'interno della classe è risultato sempre sereno, collaborativo e improntato al rispetto reciproco, favorendo un dialogo costruttivo tra studenti e docenti.

Sotto il profilo strettamente didattico, tuttavia, l'andamento del gruppo ha evidenziato una netta polarizzazione. Si è distinto, in particolare, un solo alunno che ha rappresentato un costante punto di riferimento per la classe, mostrandosi sempre disponibile verso i compagni e puntuale nella preparazione. In entrambe le discipline, lo studente ha dimostrato una solida base di conoscenze, spiccate capacità di analisi critica e una partecipazione sempre matura e propositiva.

Per quanto riguarda il resto del gruppo classe, l'approccio allo studio è apparso caratterizzato da una marcata discontinuità. In **Italiano**, la partecipazione è stata spesso poco attiva, con un impegno saltuario che ha limitato lo sviluppo di una piena padronanza espositiva e argomentativa. Analogamente, in **Storia**, l'interesse si è manifestato in modo frammentario: sebbene gli studenti abbiano compreso i nodi tematici essenziali, è mancata una reale costanza nello studio domestico, necessaria per l'acquisizione di un metodo di analisi storica approfondito e rigoroso. In sintesi, a fronte di un comportamento sempre corretto, la maggior parte della classe ha mostrato una preparazione che si attesta su livelli essenziali. La fragilità nell'impegno e la mancanza di una frequenza assidua nello studio hanno prodotto un profitto complessivamente intorno alla sufficienza, ma privo di quella rielaborazione personale che sarebbe stata necessaria per un salto di qualità formativo.

Data

Brindisi, 11/05/2026

Firma docente
Prof.ssa Ezia Paola Sasso

Scheda Disciplinare

MATERIA : MATEMATICA	DOCENTE : MALERBA FRANCO	a.s.2025/2026 Classe V sez B
Testi e materiali	- o X Testi in adozione e consigliati - o X Dispense/appunti digitali - o X Libro di testo versione digitale - o X Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	- o X Lezioni partecipate - o X Partecipazione ad attività extra curriculari - o X Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o X Misure compensative e dispensative - o Piattaforme IPEOA BR	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> - o X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); - o X esercitazioni INVALSI - o X verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); - o X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i>	

		o ☒ frequenza scolastica svolgimento di compiti di apprendimento	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. competenza alfabetica funzionale 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria 4. competenza digitale 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare.	Conoscenze informatiche di base	- organizzare e gestire il proprio apprendimento - utilizzare un proprio metodo di studio e di lavoro - comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e di complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi.	- Utilizzare le tecniche e le procedure del calcolo aritmetico ed algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica - Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni - Descrivere le proprietà qualitative e quantitative di una funzione

BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Ripasso argomenti anni precedenti	- Calcolo algebrico: monomi e polinomi - Equazioni e disequazioni di primo grado intere e fratte - Equazioni e disequazioni di secondo grado intere e fratte - Ripasso sul piano cartesiano e sull'equazione di una retta - Le funzioni note: razionali intere di primo e secondo grado - Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani	- Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo - Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa - Riconoscere relazioni fra variabili - Rappresentare il grafico delle funzioni	☒ libro di testo parte digitale ☒ risorse online ☒ materiali prodotti dall'insegnante ☒ YouTube
Le disequazioni	- Definizione di disequazione - Gli intervalli - Disequazioni intere di primo grado - Disequazioni intere di secondo grado - Disequazioni fratte	- Conoscere il significato di soluzione di una disequazione - Saper applicare i procedimenti di risoluzione delle disequazioni - Saper applicare regole e formule - Saper usare il linguaggio specifico	☒ libro di testo parte digitale ☒ risorse online ☒ materiali prodotti dall'insegnante ☒ YouTube
Preparazione prove Invalsi	- Il Piano cartesiano. - La retta e sua rappresentazione grafica. - Problemi relativi alla retta. - Le coniche: la parabola e sua rappresentazione	- Utilizzare il piano cartesiano per la rappresentazione grafica di funzioni - Riconoscere luoghi geometrici lineari e non: la retta, la parabola - Risolvere problemi relativi alla retta - Risolvere problemi relativi alla parabola	☒ libro di testo parte digitale ☒ risorse online ☒ materiali prodotti dall'insegnante ☒ YouTube

Studio di funzione	• Definizione di relazione e funzione • Studio del segno di una funzione • Funzioni numeriche • Dominio di funzioni razionali e irrazionali intere e fratte • Calcolo di semplici limiti • Approccio allo studio di una funzione: • dalle caratteristiche di una funzione al suo grafico • dal grafico di una funzione alle sue caratteristiche.	• Utilizzare consapevolmente tecniche e procedure di calcolo • Tradurre dal linguaggio naturale al linguaggio algebrico e viceversa • Saper Risolvere equazioni di 2° grado • Saper scomporre in fattori di un trinomio di secondo grado	- o ☒ libro di testo parte digitale - o ☒ risorse online - o ☒ materiali prodotti dall'insegnante - o ☒ YouTube
--------------------	---	---	--

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

Gli studenti e le studentesse hanno mostrato un atteggiamento collaborativo nei confronti della materia evidenziando però una partecipazione discontinua al dialogo educativo.

Il profilo della classe risulta eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali.

Una scarsa applicazione domestica ha impedito il pieno raggiungimento degli obiettivi programmati in merito alle conoscenze e alle competenze.

Complessivamente si può giudicare “sufficiente” il bagaglio culturale acquisito.

Data , 11 maggio 202e

Firma docente

Franco Malerba

S	
MATERIA: LINGUA INGLESE	DOC
Testi e materiali	☒ Te ☒ D ☒ Li ☒ R
Metodologia Attiva	☐ ☐ ☐ ☐

		c
Valutazione		ind
		c
		c
		c
		c
		c
		ind
		c
		c
		c
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	
<u>Competenza Multilinguistica</u>	o Aspetti comunicativi socio-linguistici, paralinguistici e di interazione e di produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. Strategie comunicative nell'interazione. Strutture morfosintattiche e intonazione dell'interazione, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali.	
	o Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e discorsi, relativamente complessi e riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo. Caratteristiche	

	delle principali t testuali, compre tecnico-professi settore; fattori d coerenza e coesi discorso. o Aspetti socio-cu dei Paesi di cui la lingua.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze
FOOD & HEALTH: A CORRECT LIFESTYLE:	- The Eatwell Gu - Food groups and - Nutrients - The Food Pyran - The Mediterrane - Pyramid, a real - Alternative and - diets - Special diets for - Allergies and - Intolerances - Celiac disease

<u>FOOD SAFETY AND HYGIENE</u> <u>H.A.C.C.P.</u>	- Food contamination: Physical, Chemical, Microbial contamination; - Direct and Indirect cross-contamination - A closer look to microbes: Bacteria, moulds, Viruses - The main food-borne bacteria: Source, Symptoms, Methods of prevention; - Good storage and classification - Food preservation methods - The H.A.C.C.P. system - The seven principles of HACCP

THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY	- Sustainable diet - The Double Pyramid reference model sustainable diet. - 0 KM Food

ED. CIVICA	“La Costituzione al ce dell’Europa”; nello specifico: EU INSTITUTIO - The European Parliament -The European Commission - Council of the European Union - European Council - Court of Justice of th EU	
Osservazioni relative ad impegno ed interes classe Il profilo della classe risulta eterogeneo per imp Dal punto di vista didattico, solo una ristre consapevolezza; per la restante parte della cla degli studenti ha manifestato un impegno e partecipazione alle lezioni non sempre attiva. non è stato costante per tutti, portando ad una pr su conoscenze essenziali. La frammentarietà r capacità di rielaborazione personale, rendendo privo di incertezze. Per alcuni studenti la rielab lacune pregresse e dalla mancata acquisizione d nello studio: il profitto medio è prossimo alla particolarmente critici per impegno e risultati ra La programmazione iniziale è stata parzialmen alle esigenze della classe. Brindisi, 11/05/2026		
Scheda Disciplinare		
MATERIA : Lingua Francese	DOC ENT E: Ang ela Ant	a.s.2025/202 6 Classe V sez B

	onu cci	
Testi e materiali	X Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore X Laboratorio informatico/ Audiovisivi X Altro: Materiale cartaceo/Fotocopie/ Schede/ Mappe Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	○ X Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ X Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ X Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR X DID UP ARGO Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)	

Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni - INVALSI ○ test a tempo con auto punteggio; ○ project works (elaborazioni semplici prodotti multimediali); ○ X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ X frequenza scolastica in presenza ○ X svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○
-------------	--

	X svolgimento o di compiti di apprendimento a casa; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze; ○ altro (specificare)
--	--

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
competenza multilinguistica 1. competenza alfabetica funzionale. - 2. competenza multilinguistica. - 3. competenza matematica e competenza in scienze, tecnologie e ingegneria. - 4. competenza digitale. - 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. - 6. competenza in materia di cittadinanza. - 7. competenza imprenditoriale. - 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione	Valorizzazione delle tradizioni locali, nazionali e internazionali	Descrivere concetti, esperienze ed eventi inerenti alla sfera personale, sociale e professionale.	Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse

culturali			
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Bien-être et qualité	Que veut dire bien manger? La pyramide alimentaire. Les cinq couleurs du bien être. Nourriture et religion. Les certifications de qualité en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord Ouest de la France.	Évaluer sa propre alimentation quotidienne Comprendre et analyser un texte écrit sur un sujet spécifique. Utiliser un lexique adapté Parler des caractéristiques d'un régime alimentaire Faire des recherches sur des produits de qualité Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région.	X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
2. Santé et sécurité alimentaire	Conserver les aliments Les méthodes physiques pour la conservation des aliments.	Comprendre l'essentiel d'un texte et répondre aux questions posées oralement ou par écrit.	X libro di testo X libro di testo parte digitale

	Les intoxications HACCP. Les allergies et les intolérances. La cantine de l'école en France et en Italie. Les spécialités gastronomiques du Nord-Est de la France. L'Alsace: géographie, lieux à visiter. Itinéraires œnogastronomiques.	Rédiger des textes simples et cohérents sur les sujets analysés. Distinguer les principes de la méthode HACCP Reconnaître les techniques correctes de conservation des aliments Faire des comparaisons entre les habitudes françaises et italiennes. Proposer les spécialités gastronomiques typiques d'une région spécifique. Rechercher et organiser des informations.	X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
--	---	---	--

3. L'Alsace, La Normandie 	Géographie, histoire, lieux à visiter. Itinéraires œnogastronomiques	Présenter oralement et par écrit les attraits touristiques d'une région. Rechercher et organiser des informations. Présenter un itinéraire œnogastronomique.	X risorse online X ricerche internet X materiali prodotti dall'insegnante
4. Chercher un emploi dans le monde de la restauration.	La restauration commerciale. Les restaurants bio. Plateaux repas. La candidature La lettre de candidature Le CV La convention de stage en France et en Italie Autour des continents: Europe, Afrique, Amérique, Asie, Océanie.	Concevoir un concept de restauration rapide Parler de ses projets professionnels Proposer un concept de restauration à thème. Répondre à une offre de travail Rédiger son CV Europass	X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe, disponibile al dialogo educativo, ha, in generale, partecipato alle attività proposte collaborando con interesse e regolarità raggiungendo risultati globalmente positivi. Si distinguono pochi alunni che hanno acquisito discrete competenze linguistiche e discreta conoscenza dei contenuti disciplinari. Una più ampia fascia di studenti, invece, fa registrare una sufficiente preparazione e in alcuni casi si riscontrano difficoltà espressive e modeste conoscenze, segno di frequenza, interesse, impegno e partecipazione discontinui. Il giudizio complessivo sul grado di preparazione della classe risulta essere più che sufficiente.

Brindisi, lì 11/05/2026

Prof.ssa *Angela Antonucci*

Scheda Disciplinare			
MATERIA : Lab. dei servizi di Sala e Vendita	DOCENTE: COLELLA GIOVANNI		a.s.2026/2028 Classe 5° sez B
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Presentazioni in Power Point prodotte al docente Dispense/appunti digitali Libro di testo versione digitale Risorse sito grafiche		
Metodologia Attiva	○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative		
Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i> ○ colloqui e verifiche orali <i>Indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento in presenza ○ svolgimento di compiti di apprendimento a distanza; ○ puntualità nel rispetto delle scadenze;		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
4 Competenza digitale 5 competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 6 competenza in materia di cittadinanza 7 competenza imprenditoriale	Tecniche di apprendimento continuo; Principali piattaforme multimediali per scopi professionali e di marketing; Il linguaggio tecnico specifico; etica professionale e agire comune; I mezzi di comunicazione; Le attività interpersonali; Conoscere i prodotti del territorio;	Uso del mezzo informatico; Sviluppo di capacità critiche e deduttive; Muoversi nell'ambiente ristorativo/alberghiero con destrezza in situazioni legate alle intolleranze alimentari; Utilizzare lessico e fraseologia di settore;	Acquisire capacità critica e di valutazione attendibile delle Informazioni professionali; Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse; Valorizzare e promuovere le

	Tecniche di apprendimento continuo;		
--	-------------------------------------	--	--

	La sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro;		tradizioni locali; Applicare le normative vigenti, in fatto di sicurezza e tutela della salute;
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. IL VINO	L'universo vino; La vinificazione; Vini speciali; L'etichetta del vino; Classificazione dei vini: con denominazione e senza denominazione; Zone a forte vocazione vitivinicola Nazionale; Enografia regionale e locale di Brindisi;	E' in grado di riconoscere il sistema enografico locale e nazionale; Conosce il vino e distingue le varie tipologie sul mercato;	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

2. TECNICHE DI DEGUSTAZIONE E FISIOLOGIA DEL GUSTO	Analisi sensoriale del vino visivo-olfattivo-gustativo; Abbinamento vino-cibo secondo i 5 metodi AIS; Quando il vino rifiuta l'abbinamento; Successione dei vini a tavola; Temperatura di servizio dei vini;	Proporre un corretto abbinamento cibo vino;	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
---	---	--	---

3. RICONOSCE RE LA QUALITA'	I Marchi di qualità PAT-DOP-IGP-STG-De.C o. DOCG; I prodotti con marchio di qualità in Puglia; Associazione Slow Food e Presidi Puglia;	Classifica gli alimenti e le bevande secondo criteri di qualità; Riconosce la qualità;	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante
4. II BEVERAGE	Classificazione delle bevande, analcoliche, alcoliche distillate e liquorose; Processo di distillazione; Tecniche di produzione dei liquori e loro classificazione; I Cocktails: classificazione e tecniche di preparazione; Il calcolo del volume alcolico	Distingue le diverse tipologie di bevande e le sa classificare; Utilizza il lessico e fraseologia di settore;	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

	di un cocktail e il drink-cost; Gli attrezzi del bar; Gli Official Cocktails IBA;		
5.LA BIRRA	Aspetti generali e materie prime utilizzate; Le fasi di produzione; La classificazione della birra; Le varietà di birra commerciale e artigianale; Alcuni stili birrai;	Classifica le birre in base alla modalità di produzione; Utilizza il lessico e la fraseologia di settore.	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante

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

La classe si mostra partecipe, disponibile all'ascolto ma poco orientata allo studio. Un piccolo gruppo di allievi mostra senso di responsabilità, attivandosi nello svolgimento puntuale delle consegne disciplinari e risulta disponibile alla verifica degli apprendimenti. Per la restante parte di alunni sussistono elementi di criticità nonostante le diverse opportunità di dialogo offerte dal consiglio di classe. Si evidenziano infatti un numero elevato di assenze, un metodo di studio poco autonomo con scarsa applicazione allo studio domestico.

Brindisi, 11/05/2026

prof. Giovanni Colella

Scheda Disciplinare		
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: IZZO DANIELA	a.s.2025/2026 Classe V sez B
Testi e materiali	Testi in adozione: <i>Alimentazione Oggi - Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, vol. per il quinto anno, 2ª ed., Silvano Rodato- CLITT</i> Dispense/appunti digitali	
Metodologia Attiva	○ Lezioni partecipate ○ Attività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Misure compensative e dispensative ○ Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom)	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ○ Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni);	

		- o verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); - o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); - o colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> - o frequenza scolastica - o svolgimento di compiti di apprendimento - o puntualità nel rispetto delle scadenze	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina

- competenza alfabetica funzionale - competenza digitale - competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare - competenza in materia di cittadinanza - competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali	- Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. - Concetti di sostenibilità e certificazione. - Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita - Conoscere le strategie per raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile, garantendo l'accesso a un'alimentazione sicura, nutriente e sufficiente. - Normativa igienico – sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP; Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.	- Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari. - Definire offerte gastronomiche qualitativamente e economicamente sostenibili, adeguando le scelte alle mutevoli tendenze del gusto, dei regimi dietetici, degli stili alimentari, del target di clientela - Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato. - Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP. - Garantire la tutela e la sicurezza del Cliente	- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Utilizzare tecniche tradizionali innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
---	---	---	---

BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
LE BASI DELLA NUTRIZIONE	I principi nutritivi	• Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTARI	Impronta ecologica degli alimenti Sostenibilità ambientale Classificazione dei nuovi prodotti alimentari Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto Concetto di filiera agroalimentare	• Formulare menu che promuovano uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale • Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento adeguando le offerte gastronomiche alle mutevoli tendenze del gusto	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
ALIMENTAZIONE IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Principi di bioenergetica Alimentazione equilibrata Dieta nelle varie fasce d'età Dieta in gravidanza e allattamento Dieta dello sportivo Dieta mediterranea Dieta vegetariana	• Utilizzare l'alimentazione per il benessere della persona • Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche della clientela	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
ALIMENTAZIONE IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE	Dieta nelle patologie del benessere, nei tumori e nei DCA Dieta in caso di allergie e intolleranze	• Utilizzare l'alimentazione per il benessere della persona • Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	• Sicurezza alimentare. • Le contaminazioni alimentari	• Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare.	o libro di testo parte digitale

	• Classificazione delle principali malattie trasmesse dagli alimenti • Igiene nella ristorazione e sistema HACCP	• Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche • Prevenire e gestire i rischi di malattie alimentari connessi alla manipolazione degli alimenti. • Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti • Redigere un piano di HACCP	- o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe La classe durante le lezioni ha avuto un comportamento abbastanza corretto, ha mostrato un discreto interesse verso la disciplina e ha interagito in modo sereno e abbastanza collaborativo. Per una parte della classe l'attenzione in classe è stata costante e la partecipazione alle attività è stata abbastanza attiva, mentre un piccolo gruppo di studenti è stato sempre incline alla distrazione e bisognoso di continui richiami e sollecitazioni. Per quanto riguarda l'impegno nello studio, una parte della classe si è mostrata abbastanza responsabile ma solo pochi studenti hanno mostrato l'acquisizione di un metodo di studio abbastanza efficace e di una discreta autonomia; alcuni studenti hanno sin da subito manifestato difficoltà e lacune, oltre a un impegno domestico molto scarso, necessitando di continue sollecitazioni e momenti di recupero in itinere. In generale non è stato sempre semplice procedere con l'attività didattica a causa dell'orario con tre seste ore su quattro ore di lezione settimanali e a causa delle numerose uscite anticipate da parte di alcuni studenti. Nonostante ciò il programma indicato all'inizio dell'anno scolastico è stato portato a termine, con risultati mediamente sufficienti. Brindisi, 11/05/2026 <i>Firma docente</i> <i>Prof.ssa Daniela Izzo</i>			

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina	DOCENTI : LUIGI COLUCCI e VIAPIANA DAVIDE	a.s.2025/2026 Classe V ^A sez B
Testi e materiali		

	Testo in adozione Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Laboratori di settore Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche		
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari o Attività di recupero – sostegno – potenziamento o Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare) WhatsApp, email , meet Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione: Chiamate vocali di gruppo, dispense tematiche/project work chat.		
Valutazione	X verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite classe virtuale, mail e simili; o simulazioni di prove d’esame, consegnate tramite classe virtuale, mail e simil o colloqui e verifiche orali in videoconferenza, alla presenza di due o più studenti x Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); o esercitazioni INVALSI <i>indicatori di partecipazione</i> x frequenza scolastica in presenza x svolgimento di compiti di apprendimento in presenza altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di discipline

<u>5 competenza personale, sociale e capacita' di imparare a imparare</u> <u>6 competenza in materia di cittadinanza</u> <u>7 competenza imprenditoriale</u>	Conoscere i prodotti del territorio, le tecniche di catering e banqueting, i differenti tipi di menù, le intolleranze alimentari, il sistema HACCP, i marchi di qualità, la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro, software del settore, lessico e fraseologia del settore	Realizzare piatti con prodotti del territorio, progettare menu per tipologia di eventi, simulare eventi di catering e banqueting, realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problema di intolleranze alimentari, simulare un piano HACCP, riconoscere i marchi di tutela, utilizzare lessico e fraseologia di settore	Agire nel sistema di qual relativo alla filiera produtt interesse. Utilizzare tecnio lavorazione e strumenti ges nella produzione di servi prodotti enogastonomi ristorativi e di accoglien turistico alberghiera. Valorizzare e promuovere tradizioni locali, nazionali internazionali individuand nuove tendenze di filier Applicare le normative vige nazionali e internazionali, in di sicurezza, tutela della sa trasparenza e tracciabilità prodotti.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Unità 1* La forza del territorio	Caratteristiche di prodotti del territorio. Realizzare piatti con prodotti del territorio.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o classroom
Unità 2 Marchi di qualità e altre tutele alimentari	Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni.	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera.	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o classroom

Unità 3 I prodotti tipici italiani	Caratteristiche di prodotti del territorio. Marchi di qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Riconoscere i marchi di qualità e utilizzare sistemi di tutela e certificazioni. Realizzare piatti con prodotti del territorio	Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o classroom
Unità 4 * Realizzare di un menu	Criteri di elaborazione di menu e carte. Rispettare le regole per l'elaborazione dei menu. Progettare menu per tipologia di eventi.	Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
Unità 5 Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari	Stili alimentari e dieta equilibrata. Realizzare piatti funzionali alle esigenze della clientela con problemi di intolleranze alimentari.	Predisporre i menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o YouTube - o classrom
Unità 6 * La tutela della sicurezza e della salute sul luogo di lavoro	Criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
Unità 7 * Il sistema HACCP	Il sistema HACCP. Simulare un piano di HACCP.	Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti	- o libro di testo - o libro di testo parte dig - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante
Unità 8 Il servizio di catering e di banqueting	Tecniche di catering e banqueting. Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici.	- o libro di testo - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o YouTube - o classrom

Unità 9 I software per il settore ristorativo	Software di settore Organizzare il servizio attraverso la programmazione e il coordinamento di strumenti, mezzi e spazi..	Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.	o libro di testo parte dig o risorse online o materiali prodotti dall'insegnante o classrom
Osservazioni rlative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione de classe La classe, composta da elementi con alle spalle un bagaglio culturale vario e diversificato, ha inizialmente faticato ad ins nel dialogo educativo in maniera costruttiva. Questo ha portato, almeno all'inizio, un non facile avvio dell'iter scolasti Tuttavia, superato l'impatto iniziale l'instaurarsi di un buon rapporto con la scolaresca, ha consentito di procedere ne obiettivi programmati. Gli argomenti introdotti sono stati adattati alla preparazione di base degli alunni ed alla loro capa apprendimento. Si è cercato, laddove si rendeva necessario, di integrare con appunti la trattazione di concetti più ostici scopo di agevolare il ritmo di apprendimento degli alunni, in verità sufficiente per un certo numero di essi. Si tratta infat una classe diversificata: vi sono pochi elementi di spicco, più numerosi elementi dall'impegno costante e un certo nume alunni che invece, soprattutto all'inizio, hanno assunto un comportamento non sempre corretto. Non sempre lo stud domestico è stato adeguato, tuttavia si è riusciti a svolgere l'intero programma indicato all'inizio dell'anno. Nel corso dell'iter scolastico sono state effettuate verifiche orali e scritte, sia di tipi tradizionale che sottoforma di strutturate sugli argomenti trattati nei diversi periodi allo scopo di verificare sia l'impegno che la conoscenza delle mate scolaresca è così pervenuta per buona parte, ad una preparazione nel complesso discreta. La valutazione di ciascun alu stata effettuata tenendo conto sia del grado di preparazione raggiunto che dell'impegno dimostrato. Lo scopo pref all'inizio dell'anno scolastico è stato di rafforzare le conoscenze possedute e nello stesso tempo far acquisire agli alu nozioni tecnico-teoriche che sono alla base della preparazione di questo settore. Data 11/05/2026 <i>Firma docente</i> <i>Proff. Luigi Colucci e Viapiana Dav</i>			

Scheda Disciplinare

MATERIA : DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	DOCENTE : <u>MACERI ANNA</u>	a.s. 2025/2026 Classe V B	
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Strumenti gestionali per il turismo (CLITT) Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc)		
Metodologia Attiva	• Lezioni partecipate • Partecipazione ad attività extra curriculari • Attività di recupero – sostegno – potenziamento • Misure compensative e dispensative • Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Gsuite for Education (Google Classroom)		
Valutazione	<i>Indicatori di profitto</i> • Esiti prove disciplinari /interrogazioni • verifiche e prove scritte • colloqui e verifiche orali o • <i>indicatori di partecipazione</i> • svolgimento di compiti di apprendimento		
BLOCCHI TEMATICI UDA In presenza	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

1. La pianificazione aziendale: Il consumatore al centro delle scelte aziendali Il processo di pianificazione e programmazione La redazione del piano industriale e del Business Plan	- Il ruolo del consumatore nel processo di pianificazione aziendale - Le abitudini alimentari - Il processo di pianificazione - L'analisi SWOT - La mission e la vision e gli obiettivi strategici generali - La struttura e la funzione del Business Plan	- Riconoscere i mutamenti nei comportamenti del consumo turistico come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale - I mutamenti del modello alimentare italiano. - Distinguere gli scopi e il contenuto dell'attività di pianificazione - Utilizzare il modello SWOT per l'analisi di situazioni ambientali, aziendali e di prodotto - Distinguere la mission, la vision e l'orientamento strategico in situazioni aziendali date	- o Testi in adozione e consigliati - o Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.)
2. Il marketing	- Le diverse politiche di mercato - Le attività di marketing non convenzionale - La segmentazione del mercato - Le strategie di marketing	- Distinguere i caratteri delle diverse politiche di mercato - Distinguere i caratteri delle attività di marketing non convenzionale - Segmentare un gruppo di consumatori sulla base di diversi criteri - Individuare gli elementi del targeting e del posizionamento Individuare scopi e metodi per i vari tipi di ricerche di mercato	- o Testi in adozione e consigliati - o Materiale cartaceo (fotocopie, appunti ecc.)
3. Il marketing operativo Il marketing Mix	- Le leve di marketing e il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita - La politica del prodotto, del prezzo, di distribuzione e di comunicazione	- Analizzare il CVP - Definire il prezzo di un prodotto - Cogliere funzioni e soggetti dei vari canali distributivi - Cogliere tecniche e obiettivi delle diverse forme di comunicazione aziendale	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o Altro (specificare)
BLOCCHI TEMATICI UDA Didattica A Distanza	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali

1. Tracciabilità ed etichettatura	- Normativa di settore in materia di tracciabilità di prodotti - La normativa nazionale ed internazionale in materia di etichettatura degli alimenti	Individuare i principi, gli scopi e le attività relative ai processi di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari	- o libro di testo parte digitale - o risorse online - o materiali prodotti dall'insegnante - o YouTube
--	---	--	--

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

La classe risulta eterogenea dal punto di vista sia dell'impegno che dell'interesse mostrato nel corso dell'anno scolastico.

Alcuni alunni hanno raggiunto un grado apprezzabile di preparazione; nella maggior parte dei casi il livello di preparazione è nel complesso più che sufficiente. Solo un gruppo di studenti ha mostrato un impegno non sempre adeguato e pertanto la loro preparazione non è del tutto soddisfacente.

Brindisi, 11/05/2026

Prof.ssa Anna Maceri

Scheda Disciplinare

MATERIA : SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DOCENTE : GIOVANNI CHIMIENTI	a.s.2025/2026 Classe V sez. B
Testi e materiali anche DDI	Testi in adozione e consigliati: TEMPO DI SPORT (autori Del Nista P.L. Tasselli A. casa editrice LOESCHER) Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Altro (specificare) Libro di testo versione digitale Risorse sitografiche Altro (specificare)	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate - o Attività di laboratorio - o Partecipazione ad attività extra curriculari X Attività di recupero – sostegno – potenziamento	

	- o Misure compensative e dispensative - o Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione Gsuite for Education (Google Classroom)		
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> - o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); - o esercitazioni INVALSI - o test a tempo con auto punteggio ; x verifiche e prove pratiche: verifiche periodiche delle abilità e dell'impegno (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); - o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); - o colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> x frequenza scolastica - o svolgimento di compiti di apprendimento - o altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1)Competenza alfabetica funzionale 2)competenza digitale 3)competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare 4) competenza in	Il valore dell'integrazione nelle scienze motorie L'importanza delle competenze trasversa	Svolgere il compito assegnato nel rispetto delle regole per la sicurezza propria e degli altri Sapersi orientare nei nuovi spazi “	Riconoscere gli ambiti specifici nei quali intervengono le scienze motorie Riferire in un semplice esercizio, la tipologia del movimento e su quale piano del corpo è eseguito

materia di cittadinanza.	li e di cittadinanza	palestra – casa “ nella risoluzione delle proposte motorie	
BLOCCHI TEMATICI UDA In presenza (primo e secondo quadrimestre)	Conosce nze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Attività in ambiente naturale e le sue caratteristiche	Conosce re gli strument i e gli spazi di gioco Saper elaborar e tecniche e strategie trasferen dole a spazi e a tempi disponib ili	Adattarsi all'attività all'aperto; Partecipare a lezioni ed iniziative all'aperto: (camminate, walking, etc.)	Attività in ambiente naturale

2 .Conoscere e praticare le varie attività sportive	Conoscere in grandi linee le specialità degli sport individuali e di squadra e maturare valori quali il lavoro di squadra e la socializzazione	Partecipare attivamente al gioco assumendo ruoli e responsabilità tattiche; Scegliere il ruolo più adatto alle proprie capacità fisico-tecniche; Partecipare e collaborare con i compagni per il raggiungimento di uno scopo comune.	Attività in ambiente naturale, attrezzature sportive : piccoli e grandi attrezzi.
3.Storia dello Sport	Le Olimpiadi Antiche e Moderne e le Paraolimpiadi	L'evoluzione del gioco da attività spontanea e naturale ai giochi sportive codificati, nella organizzazione sportiva più importante e prestigiosa.	X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> L'impegno degli alunni è stato generalmente accettabile. Gli obiettivi proposti nella programmazione iniziale sono stati raggiunti anche se non allo stesso livello da tutta la classe. Nell'ultimo periodo la maggior parte della classe ha mostrato un interesse più vivace e costante. La partecipazione alle lezioni è sempre attiva e una buona metà degli alunni partecipa con interesse e continuità anche allo studio domestico. Il comportamento è del tutto rispettoso sia delle regole scolastiche che dei compagni e dei docenti. Il programma è stato svolto in ogni sua parte, sono stati rispettati i tempi e raggiunti gli obiettivi educativi e didattici preventivamente e anche in itinere. Nel complesso i risultati conseguiti risultano più che discreti.			

Data 11/05/2026

Firma docente

Prof.

Giovanni Chimienti

SCHEDA DISCIPLINARE		
MATERIA: RELIGIONE CATTOLICA	DOCENTE : Prof. Tondo Vito	A.S. 2025/2026 Classe V sez. B
Testi e materiali	- o Testo in adozione: “Sulla tua parola” – Autori: C. Cassinotti, Marinoni, G. Bozzi, A. Mandelli – Casa Editrice: Marietti Scuola 2014 - o Fonti: Bibbia e Documenti magisteriali della Chiesa - o Dispense/appunti digitali - o Risorse sitografiche - o Sussidi multimediali - o Articoli di giornale - o Testi di canzoni e testi letterari	
Metodologia Attiva	- o Lezioni partecipate - o Lezione dibattito - o Brainstorming - o Problem solving - o Studio autonomo - o Ricerca - o Flipped classroom - o Attività di recupero – sostegno – potenziamento - o Misure compensative e dispensative <i>Strumenti dispensativi:</i> appesantimento di compiti, in termini ravvicinati e con rispetto di tempistica, evitando interrogazioni casuali <i>Strumenti compensativi:</i> mappe concettuali, interrogazioni programmate, tempi comodi di consegna delle attività assegnate, apprezzamento di ogni atto di buona volontà, tenendo conto più del contenuto e non della forma; si valuteranno, inoltre, le conoscenze non le carenze e si applicherà una valutazione formativa e non sommativa dei processi di apprendimento. - o Piattaforme e strumenti di comunicazione IPEOA BR	

		DID UP ARGO – SITO WEB ISTITUZIONALE Gsuite for Education (Google Classroom) o Interazione <i>Dispense tematiche/project works, mail, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica o Classroom</i>	
Valutazione		<i>Indicatori di profitto</i> o Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); o verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione tramite mail simili); o project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); o colloqui e verifiche orali. <i>Indicatori di partecipazione</i> o frequenza scolastica; o svolgimento di compiti di apprendimento; o puntualità nel rispetto delle scadenze; o la partecipazione, la pertinenza e la qualità degli interventi, l'attenzione, le risposte agli stimoli, la disponibilità e l'impegno dimostrati nel prendere costruttivamente parte al dialogo culturale educativo e alle attività didattiche proposte.	
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di discipline
(*selezionare) 1. competenza alfabetica funzionale. 2. competenza multilinguistica. 3. competenza matematica e competenza in scienze,	- Comprendere e rappresentare testi e messaggi di genere e complessità diversi, formulati con linguaggi e supporti diversi. - Saper organizzare e gestire il proprio apprendimento, cercandovi un ordine e un senso. - Lavorare e interagire con gli altri nelle diverse situazioni, seguendo i valori di riferimento.	L'alunno/a - comprende la complessità culturale; - risolve problemi concreti e complessi; - esprime posizioni personali criticamente vagliate; - interagisce positivamente con gli altri; - assume le proprie responsabilità e partecipa attivamente;	Sviluppare un maturare senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità in confronto con il messaggio cristiano aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.

tecnologie e ingegneria. 4. competenza digitale. 5. competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 6. competenza in materia di cittadinanza. 7. competenza imprenditoriale. 8. competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.	• Interessarsi, comprendere, interpretare ed intervenire in modo personale negli eventi, sulla base di una ricerca onesta e sincera.	• matura il senso del vero, del bello e del bene; • conferisce senso alla vita ed elabora un personale progetto di vita.	• Cogliere la presenza d'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo. • Utilizzare consapevolmente fonti autentiche della fede cristiana interpretandone correttamente contenuti, secondo tradizione della Chiesa nel confronto aperto con contributi di altre discipline e tradizioni storico-culturali.
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. "FUTURO... da "Cosa vuoi fare DA grande?" a "Cosa vuoi fare DI grande?"." <i>(UdA di accoglienza)</i>	• "CERCASI VITA ETERNA": lettura, analisi e approfondimento di un articolo di A. D'Avenia sull'importanza di avere una vita piena di senso che vince la morte già adesso. • "Scegliere vuol dire dare forma a noi stessi. È mettere ordine nei nostri desideri. Scegliere è sottrarsi ai condizionamenti. Scegliere comporta dei sacrifici. È non smettere mai di	• <i>Cogliere l'esigenza del senso, esaminare criticamente alcuni ambiti dell'essere e dell'agire per elaborare alcuni orientamenti che perseguono il bene integrale della persona.</i> • <i>Saper confrontare l'antropologia e l'etica cristiana con i valori emergenti della cultura contemporanea.</i>	• <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i>

	<i>cercare il significato dell'esistenza. Scegliere, insomma, è vivere</i>": il valore e il significato delle SCELTE per una vita piena e densa di significato. ● DARE SIGNIFICATO AL PROPRIO FUTURO E ALLA PROPRIA VITA, intravedere il cammino adatto per ciascuno e scegliere la via che porti serenità e realizzazione umana.	Riconoscere il valore dell'etica religiosa. ● <i>Saper riconoscere il valore della vita e la dignità della persona, la natura e il valore delle relazioni umane e sociali secondo la visione cristiana.</i>	
2. "HO IMPARATO A SOGNARE", perché "SONO I SOGNI A DARE FORMA AL MONDO"	● "QUELLI TRA SOGNO E REALTÀ": prendere coscienza del proprio mondo interiore (sogni, desideri, speranze) e riscoprire la bellezza di sognare in "grande", nonostante le difficoltà e le delusioni che la realtà pone davanti. - o <i>"L'ultima lezione di Randy Pausch: realizzare veramente i sogni dell'infanzia"</i> – La vita spiegata da un uomo che muore: una testimonianza di vita e non di morte, che non induce alla disperazione ma alla speranza e indica nella costruzione dei propri sogni individuali e nella volontà di realizzarli il cammino che ogni uomo può fare per vivere degnamente e felicemente la vita che gli è concessa. ● "SOGNARE PER SPERARE IN UN MONDO MIGLIORE: il mio sogno è avere un sogno": in cammino verso la realizzazione del proprio	● <i>Riflettere criticamente sulla ricerca del significato dell'esistenza e sulle dimensioni costitutive dell'essere umano.</i> ● <i>Confrontare l'antropologia e l'etica cristiana con i valori emergenti della cultura contemporanea.</i>	● <i>visione di filmati</i> ● <i>libro di testo, schede dispense</i> ● <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> ● <i>YouTube</i> ● <i>risorse online</i> ● <i>mappe concettuali</i>

	sogno e del proprio progetto di vita. o <i>Per riuscire nella vita devi imparare ad andare avanti con coraggio, a credere fino in fondo, oltre ogni paura, guardando al passato e alle proprie radici, vivendo il presente "qui ed ora" e con lo sguardo proteso verso il futuro.</i>		
3. "SALUTE E BENESSERE" <i>(UdA Educazione Civica Quadrimestre)</i>	• "LA CORPOREITA', questioni aperte": - o <i>ciascuno di noi si esprime attraverso il corpo che abita;</i> - o <i>tradizioni culturali e religioni che valorizzano o marginalizzano il ruolo del corpo.</i> • "L'ESSERE UMANO è CIO CHE MANGIA?": - o <i>cibo e cibi: solo questione di gusto?;</i> - o <i>la disuguaglianza è in tavola;</i> - o <i>"mens sana in corpore sano".</i>	• <i>Prendere consapevolezza di sé stessi e della propria identità corporea.</i> • <i>Riflettere sulle differenze tra culture e tradizioni che nella storia hanno influenzato la percezione di sé.</i> • <i>Riflettere sull'importanza del cibo nella storia dell'evoluzione umana.</i>	• <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i>
"L'UOMO NON SI ACCONTENTA DI VIVERE".	• L'IMPORTANZA DI AVERE UN SOGNO, inteso come avere un obiettivo nella propria esistenza, un'aspettativa, una speranza. Il sogno, un'energia vitale che spinge l'uomo ad essere se stesso per vivere e apportare il proprio contributo nella società. - o <i>La nostra vita e il nostro futuro sono affidati alla nostra responsabilità, alla nostra cura, alla nostra custodia: scoprire i propri valori e le proprie attitudini</i>	• <i>Confrontarsi con la complessità dell'esistenza e imparare a dare valore ai propri comportamenti, per relazionarsi in maniera armoniosa con se stessi, con gli altri, con il mondo che ci circonda.</i> • <i>Confrontarsi con la proposta cristiana di vita come contributo originale per la realizzazione di un progetto libero e responsabile.</i>	• <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i>

	<i>significa dare un senso alla propria vita.</i> ● INSEGUIRE I PROPRI SOGNI per non essere giovani "anonimi" e contribuire al miglioramento della società odierna con il proprio pensiero e il proprio modo di essere e di agire. - o <i>Vuoto esistenziale, come riempirlo e dare senso alla vita? L'importanza e il valore di una vita "piena" in cui investire in modo proficuo i propri talenti (Rif. alla Parabola del talenti in Mt 25,14-30).</i> ● "PERMACRISI o R-ESISTENZA? La mia parola chiave per il 2023": l'attuale stato permanente di crisi come un passaggio necessario al nascere di qualcosa di nuovo, separando l'essenziale dal superfluo, per custodire e aumentare la vita di tutto e tutti. - o <i>Per chi vale la pena vivere davvero?": la pressione sociale del farcela a ogni costo, il peso di essere perfetta e di aderire ad aspettative altrui, la violenza come soluzione ai problemi. A quale modello di uomo ispirarsi in questa nostra società performativa ed ultracompetitiva?</i> <i>Riflessione guidata a partire dall'opera "La chiaroveggenza" di Magritte per ritrovare la bellezza della vita.</i>		
--	--	--	--

	• "NON POSSIAMO LIMITARCI A SPERARE, DOBBIAMO ORGANIZZARE LA SPERANZA" (<i>Don Tonino Bello</i>) - LA SPERANZA CRISTIANA come virtù teologale: non inattività, ma <i>"sperare insieme"</i> per operare nel mondo e vivere la storia. - o "Cari giovani, non abbiate paura di diventare artigiani di sogni e di speranza!": chiamati a lavorare con le proprie mani per un mondo diverso, a prendere la vita sul serio, per fare di essa qualcosa di bello e non cedere al lamento, alla rassegnazione e alla tristezza. Lettura, analisi e approfondimento di un testo di Papa Francesco rivolto ai giovani. - o "E' bello essere giovani!": focus di Mons. Sigalini sui giovani per comprendere a quale modello ispirare la propria vita, su quali valori fondarla.		
"LA COSTITUZIONE AL CENTRO DELL'EUROPA" Guerra e Pace <i>(UdA Educazione Civica II Quadrimestre)</i>	• LA PACE NEL MONDO COME VALORE UNIVERSALE alla base di ogni democrazia e della crescita di ogni individuo: riflessione sull'espressione <i>"Tacciano le armi"</i> di Papa Francesco e sulle problematiche relative all'accoglienza e alla solidarietà a partire dalla lettura, analisi e approfondimento di alcuni	• <i>Stimare i valori umani e cristiani quali l'amore, la solidarietà, il rispetto di sé e degli altri, la pace, la giustizia, la convivialità delle differenze, la corresponsabilità, il bene comune, la mondialità e la promozione umana.</i>	• <i>visione di filmati</i> • <i>libro di testo, schede dispense</i> • <i>materiali prodotti dall'insegnante</i> • <i>YouTube</i> • <i>risorse online</i> • <i>mappe concettuali</i>

	testi del Magistero di Papa Francesco. - o La dignità della persona, cuore dei diritti umani: la dignità umana è una caratteristica intrinseca e una prerogativa di ogni essere umano che va riconosciuta, ma anche tutelata (particolare riferimento al nubifragio di Cutro del 27 Febbraio 2023). ● Visione video del monologo di R. Benigni a Sanremo 2023 sul 75° ANNIVERSARIO DELLA COSTITUZIONE: un'opera d'arte in cui ogni parola sprigiona una forza evocativa e rivoluzionaria, perché butta all'aria l'oppressione e la violenza che c'era prima e ci fa sentire che viviamo in un Paese che può essere giusto e bello, che si può vivere in un mondo migliore.		
“IL GRANDE SOGNO DI DIO NELLA BIBBIA” (Gen 1-11) per COSTRUIRE UN MONDO GIUSTO”	● L'ORIGINE E IL FUTURO DELL'UOMO NEI RACCONTI DI GEN 1 – 11 (presentazione, introduzione e genere letterario): la riflessione mitico – sapienziale sull'idea di Dio e di uomo proveniente dal testo biblico; antropologia biblica e teologica. - o La Bibbia, un libro, tanti libri e un progetto unitario. L'originalità della comunicazione di Dio all'uomo nella tradizione ebraica – cristiana e nella Bibbia:	● Collegare, alla luce del Cristianesimo, la storia umana e la storia di salvezza, cogliendo il senso dell'azione di Dio nella storia dell'uomo. ● Interpretare correttamente il testo biblico sull'origine della vita e sulla sua finalità. ● Individuare i termini della discussione sulla responsabilità dell'uomo nei confronti di se stesso, degli altri, del mondo.	● visione di filmati ● libro di testo, schede dispense ● materiali prodotti dall'insegnante ● YouTube ● risorse online ● mappe concettuali ●

	<i>un'Alleanza, un patto di amicizia.</i> - o <i>La composizione della Bibbia: Antico e Nuovo Testamento. Il Canone: confronto e differenza tra canone cristiano e canone ebraico.</i> - o <i>L'uomo, collaboratore di Dio nell'opera della creazione e custode del creato e dei propri fratelli.</i> ● “L'ESAME DI MATURITÀ”: fine di un percorso scolastico, tappa di un percorso di maturazione umana e culturale, nuovo inizio per la costruzione e la realizzazione del proprio progetto di vita. ● “RESPONSABILI NEL MONDO E PER IL MONDO”: come vivere? Il giovane di fronte agli interrogativi sul proprio futuro. La vita come “progetto” e come “vocazione” nella visione cristiana.		
--	---	--	--

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

La maggior parte degli alunni ha manifestato sempre un vivo interesse e un notevole impegno per la disciplina. La classe ha partecipato in maniera attiva e costruttiva, con costanza e assiduità, alle attività proposte: la loro collaborazione ha permesso di lavorare in modo propositivo e ha dato la possibilità a diversi elementi di emergere per la positività della loro presenza, proficua e trainante, e per l'aver contribuito personalmente all'arricchimento del dialogo educativo, fornendo spesso stimoli alla riflessione e all'approfondimento. Tale atteggiamento ha permesso loro di raggiungere delle competenze più che buone. Un gruppo minoritario, invece, spesso anche con una frequenza saltuaria, ha partecipato in maniera recettiva – passiva, intervenendo nel dialogo educativo solo se sollecitato dall'insegnante e se opportunamente guidato, dimostrando di aver acquisito una preparazione sufficiente. Dal punto di vista disciplinare la classe, in generale, ha seguito le norme che regolano la vita scolastica, contraddistinguendosi per maturità e senso di responsabilità.

Brindisi, 11 /05/2026

Firma docente
prof. Vito Tondo

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

1. Piano triennale dell'Offerta formativa (SCUOLA IN CHIARO IPEOA "S. Pertini" – Brindisi)
2. Programmi disciplinari svolti;
3. Fascicoli personali degli studenti/esse
4. Attribuzione credito scolastico (v. Verbale di ammissione Esami di Maturità)
5. Verbali consigli di classe e scrutini;
6. Simulazioni esami
7. Griglie di valutazione prima e seconda prova

APPENDICE NORMATIVA

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

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

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

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

Brindisi, 13 maggio 2026

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

SASSO EZIA PAOLA	ITALIANO E STORIA	
MALERBA FRANCESCO	MATEMATICA	
RIZZO PATRIZIA	INGLESE	
ANTONUCCI ANGELA	FRANCESE	
MACERI ANNA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	
IZZO DANIELA Commissario Interno	SCIENZE. E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
COLUCCI LUIGI	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
VIAPIANA DAVIDE Commissario Interno	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI	
COLELLA GIOVANNI	LABORATORIO SALA E VENDITA	
GIANNI CHIMIENTI	SCIENZE MOTORIE	
TONDO VITO	RELIGIONE	
ROCHIRA ALESSANDRO	SOSTEGNO	
MARIA ANTONIETTA PROFICO <i>(In sostituzione della Prof.ssa Emma Frassanito dall'08/01/2026)</i>	SOSTEGNO	
VENTURA ENRICA	SOSTEGNO	

Il Dirigente Scolastico

Prof. Cosimo Marcello

Castellano

