



PROTOCOLLO N. 6837

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 C

Anno Scolastico 2025 - 2026

ENOGASTRONOMIA

☒

ENOGASTRONOMIA OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI"

☐

SERVIZI DI SALA E VENDITA

☐

ACCOGLIENZA TURISTICA

☐

SEZIONE A – CONTESTO EDUCATIVO

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

SEZIONE B – PROFILO CLASSE

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

SEZIONE C – CREDITO SCOLASTICO

- 1.1 Tabelle - Allegato C (O.M)

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 MANNO Paola				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Prof.ssa ZACCARIA Patrizia sost. Prof.ssa SIMONE Marta Commissario Interno	Scienza e Cultura Alimentare	X	X	X
Prof. DE GIUSEPPE Marco Commissario Interno	La. Serv. Enogastronomia	X	X	X
Prof.ssa COLUCCI Giuseppina	Lingua Inglese	X	X	X
Prof.ssa MANNO Paola	Italiano e Storia	X	X	X
Prof. MANCA Gianfranco	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Educazione civica	X	X	X
Prof.ssa MARINI Monica	Matematica		X	X
Prof.ssa ANTONUCCI Angela	Lingua Francese	X	X	X
Prof. CARLUCCI Angelo	Tecnica dei servizi di enogastronomia, settore Sala e Vendita		X	X
Prof. TONDO Vito	Religione	X	X	X
Prof. DE GIORGI Michele	Scienze motorie	X	X	X
Prof.ssa LORUSSO Filomena	Sostegno			X

Prof.ssa DE CASTRO Annamaria	Sostegno	X	X	X
Prof.ssa ELIA Federica	Sostegno		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"

- ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA" OPZIONE "PRODOTTI DOLCIARI ARTIGIANALI E INDUSTRIALI "

- ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA"

- ARTICOLAZIONE "ACCOGLIENZA TURISTICA"

Enogastronomia

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

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

Servizi di sala e di vendita

Nell'articolazione "**Servizi di sala e di vendita**", il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Accoglienza turistica

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

2.2 Risultati di apprendimento in termini di Competenze

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

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

Competenze di indirizzo 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

II Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

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

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

Articolazione Servizi di Sala e di vendita

II Prova Scritta - Scienza e Cultura dell'Alimentazione

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

Accoglienza turistica

II Prova Scritta - DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA

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

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

La prova sarà pertanto strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

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

TIPOLOGIA B

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

TIPOLOGIA C

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

TIPOLOGIA D

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

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

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

riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della 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**

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

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

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

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

Assi di intervento PTOF sono: (selezionare)

LABORATORIALITA' INCLUSIVA

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL) : MODELLO ORGANIZZATIVO CURRICULARE

(selezionare):

•Mission Turismo – Accoglienza e Servizi Viaggio

•Bottega Scuola di Enogastronomia - Pasticceria

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

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

STAGE PCTO PON

AdP for Education - GLI STUDENTI PUGLIESI E IL MONDO AEROPORTUALE

CUOCO DI BORDO

PCTO (FSL) SOLIDALE

PCTO ONU

PCTO (FSL) MARINA MILITARE

PCTO MULTICULTURALE CPIA -IPEOA BR SEDE ASSOCIATA DI CAROVIGNO

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

ANAGRAFICA DEL PCTO 2025/26 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 esterno di specializzazione funzionale	Catering& Banqueting CCO Aziende Esterne	120
	Tirocinio integrato col territorio	Cibo e Territorio con Coldiretti BR	
2025/26	Project work	PCTO PON ALL'ESTERO	30
		PCTO PON IN ITALIA (Milano)	

	Tirocinio integrato col territorio	Eventi (Sale iodato, Focacceria, Pertini recruiting, formazione scuola-lavoro interna CCO IPEOA BR)	
--	------------------------------------	---	--

Competenze FSL
I percorsi FSL (ex PCTO) IPEOA BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovative ai sensi della Raccomandazione U.E 2018: competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare; competenza in materia di cittadinanza; competenza imprenditoriale; competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali. Le "Competenze" indicano la comprovata capacità di usare conoscenze, abilità e capacità personali, sociali e metodologiche in situazioni di lavoro o di studio e nello sviluppo professionale e/o personale Per la valutazione delle competenze si assume il Modello EQF: 8 livelli di competenze 1: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta in un contesto strutturato 2: Lavorare o studiare sotto supervisione diretta con una certa autonomia 3: Assumersi la responsabilità dello svolgimento di compiti sul lavoro e nello studio; adattare il proprio comportamento alle circostanze per risolvere problemi 4: Autogestirsi all'interno di linee guida in contesti di lavoro o di studio solitamente prevedibili, ma soggetti al cambiamento; supervisionare il lavoro di routine di altre persone, assumendosi una certa responsabilità per la valutazione e il miglioramento delle attività di lavoro o di studio 5: Gestire e supervisionare in contesti di attività di lavoro o di studio soggetti a cambiamenti imprevedibili; valutare e migliorare le prestazioni di se stessi e degli altri 6: Gestire attività o progetti tecnici o professionali complessi, assumendosi la responsabilità della presa di decisioni in contesti di lavoro o di studio imprevedibili; assumersi la responsabilità di gestire lo sviluppo professionale di singoli individui e di gruppi 7: Gestire e trasformare contesti di lavoro e di studio complessi e imprevedibili, che richiedono approcci strategici nuovi; assumersi la responsabilità di contribuire alle conoscenze e alle pratiche professionali e/o di valutare le prestazioni strategiche di gruppi 8: Dimostrare un grado elevato di autorità, innovazione, autonomia, integrità scientifica o professionale e un impegno sostenuto verso lo sviluppo di nuove idee o processi all'avanguardia in contesti di lavoro o di studio, tra cui la ricerca.

3.3 EDUCAZIONE CIVICA

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

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

dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e dalla Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo

COMPETENZE EUROPEE

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

SEZIONE B - PROFILO CLASSE

1.COMPOSIZIONE ED OSSERVAZIONI DIDATTICHE

PRESENTAZIONE CLASSE V C

Composizione

La classe V C Enogastronomia proviene dalla classe IV C dello scorso anno scolastico ed è composta da 13 alunni (10 maschi e 3 femmine), uno dei quali ripetente. Diverse le zone di provenienza degli studenti: Brindisi, Squinzano, Lizzanello, San Pietro Vernotico, Grottaglie, Latiano, Mesagne.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Il corpo docente ha mantenuto la continuità nel corso del triennio, con alcuni avvicendamenti il quarto anno (per le materie: *Tecnica dei servizi di enogastronomia, settore Sala e Vendita e Matematica*).

Allievi con disabilità/DSA/BES

Nella classe sono presenti tre alunni con disabilità con PEI.

Un alunno segue la programmazione curricolare di tipo B, usufruisce dell'insegnante specializzato per n. 9 ore settimanali e sosterrà la Prova d'esame curricolare (di cui all'art. 15 c.3 O.M n.90/2001).

Due alunni seguono la programmazione individualizzata differenziata (L.182/2020 e O.M. n. 90 comma 4 del 21/05/2001) e usufruiscono entrambi dell'insegnante specializzato per n. 18 ore settimanali e della figura dell'educatrice per n. 12 ore settimanali.

Per l'alunno con programmazione curricolare è previsto l'uso di strumenti compensativi durante le prove scritte ed orali come specificato nel PEI. Il c.d.c. chiede inoltre alla Commissione d'esame di ammettere, durante lo svolgimento delle prove e del colloquio, la presenza della docente di sostegno.

Per gli alunni con programmazione differenziata il c.d.c. richiede la presenza, durante lo svolgimento di tutte le prove d'esame non equipollenti, delle insegnanti di sostegno e delle educatrici professionali. Chiede inoltre di consentire agli studenti di effettuare, durante la prova orale, un semplice colloquio informativo relativo all'esperienza scolastica.

Si segnala infine la presenza dell'alunno E.G.Y., un alunno madrelingua spagnolo, che si è inserito nel gruppo classe durante il IV anno e che ha stabilito sin da subito delle ottime relazioni con i compagni e i docenti. Sebbene l'alunno non abbia alcuna difficoltà nell'esprimersi oralmente in lingua italiana, ha mostrato qualche lieve difficoltà nell'espressione scritta, di cui tutti i docenti hanno tenuto conto nella valutazione delle prove scritte.

V. documentazione allegata che è parte integrante del presente documento, ai sensi dell'art.16 c. 7 lett. f e g dell'O.M. 67/2025

Profitto e disciplina

Per quanto riguarda il profitto, la classe 5 C è piuttosto disomogenea. Alcuni studenti hanno dimostrato un impegno sempre costante e sono riusciti ad ottenere ottimi risultati. Altri alunni, tuttavia, si sono dimostrati poco motivati nel loro processo di apprendimento, poco costanti nel livello di attenzione o nello svolgimento dei compiti. Questi ultimi, inoltre, non sempre hanno partecipato attivamente alle lezioni, nonostante siano sempre stati opportunamente stimolati ad intervenire e ad approfondire varie problematiche in modo critico.

La frequenza degli allievi è stata generalmente regolare, ma in alcuni casi si sono registrate numerose assenze, ingressi in ritardo ed uscite anticipate. Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta sufficientemente responsabile. Nella classe non si registra la presenza di allievi con problemi di socializzazione né la presenza di allievi con problemi di rapporti con i compagni. Si individuano le seguenti caratteristiche positive che hanno valorizzato la programmazione didattica: solidarietà verso i compagni, presenza di un gruppo capace di essere riferimento positivo per gli altri

2.PROGRAMMAZIONE EDUCATIVA - OBIETTIVI

Obiettivi educativi traguardati dal Consiglio di classe sono:

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

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

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

CONOSCENZE	
	Livello medio - raggiunto

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

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

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	X		X		
Inglese	X	X	X		X		
Matematica	X	X			X		
Francese	X	X	X		X		
Scienze motorie		X		X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X			X		
Lab.Serv. Enogastronomia	X	X	X	X			X
Lab. Sala e Vendita	X	X	X	X			X
Scienze dell’Alimentazione	X	X	X		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 organizzare solo parzialmente le conoscenze anche se guidato.

		Sa documentare in modo non sempre coerente e si esprime in modo impreciso.	
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.1	n.2	n. 0	n.3	n.2

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

- PROGETTO CINEMA IN LINGUA: "MORE AND MORE ENGLISH/ DE PLUS EN PLUS FRANCAIS
- POLO SPERIMENTALE DI POTENZIAMENTO LABORATORIALE COCURRICULARE
- LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITR
- PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE-
- AFFETTIVAMENTE ASL
- SPORTELLO AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L'INCLUSIONE
- SPORTELLO PSICOLOGICO
- IL TRENO DELLA MEMORIA
- COOP PER LA SCUOLA
- dae.festival-corto FESTIVAL DEL CORTOMETRAGGIO SCOLASTICO
- 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 STATOGUARDIA DI FINANZA
- TIROCINIO INTERNO
- PROGETTO ICARO - CAMPAGNA SULLA SICUREZZA STRADALE
- LAB SPERIMENTALE DI LETTURA / SCRITTURA A TEMA : BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA
- 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
- CUOCHI DI BORDO

2. CREDITI FORMATIVI

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

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

- ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE SOCIAL DELLA SCUOLA

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

3.CURRICULUM DELLO STUDENTE

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

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

SEZIONE E - SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Schede disciplinari discipline oggetto di esame allegate al presente documento.

DOCUMENTI A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE

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

7. Elaborati aggiuntivi per il voto in condotta (solo nel caso di criticità; v. Valutazione del comportamento)

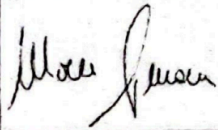
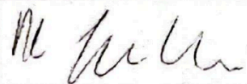
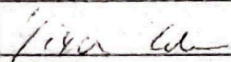
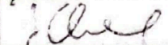
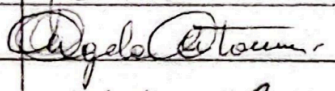
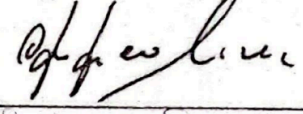
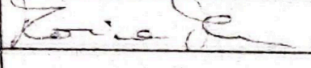
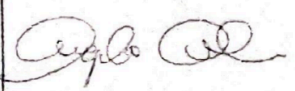
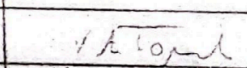
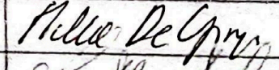
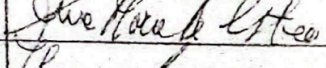
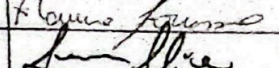
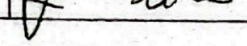
APPENDICE NORMATIVA

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

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

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

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

DOCENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa ZACCARIA Patrizia sost. Prof.ssa SIMONE Marta Commissario Interno	Scienza e Cultura Alimentare	
Prof. DE GIUSEPPE Marco Commissario Interno	Lab. Serv. Enogastronomia	
Prof.ssa COLUCCI Giuseppina	Lingua Inglese	
Prof.ssa MANNO Paola	Italiano e Storia	
Prof.ssa ANTONUCCI Angela	Lingua Francese	
Prof. MANCA Gianfranco	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva. Educazione civica	
Prof.ssa MARINI Monica	Matematica	
Prof. CARLUCCI Angelo	Tecnica dei servizi di enogastronomia, settore Sala e Vendita	
Prof. TONDO Vito	Religione	
Prof. DE GIORGI Michele	Scienze motorie	
Prof.ssa DE CASTRO Annamaria	Sostegno	
Prof.ssa LORUSSO Filomena	Sostegno	
Prof.ssa ELIA Federica	Sostegno	

Brindisi, maggio 2026

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

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano

Schede Disciplinari oggetto d'esame in allegato

DISCIPLINA 1
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SETT. CUCINA

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA : Laboratorio di Enogastronomia sett. Cucina	DOCENTE: DE GIUSEPPE MARCO	a.s.2025/2026 Classe V sez C
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati <i>Titolo In cucina</i> Vol.unico Autore Luca Santini Casa Editrice Poseidonia Appunti digitali Laboratori di settore Libro di testo versione digitale Dispense personalizzate	
Metodologia Attiva	X Lezioni partecipate X Attività di laboratorio X Partecipazione ad attività extra curriculari ● Attività di recupero – sostegno – potenziamento ● Misure compensative e dispensative X Piattaforme IPEOA BR Gsuite for Education (Google Classroom) X Interazione: dispense tematiche/project works, chat, restituzione degli elaborati corretti tramite posta elettronica, videolezioni MEET	
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> X Esiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); X esercitazioni INVALSI ● test a tempo con auto punteggio ; ● verifiche e prove scritte(strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); X colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> X frequenza scolastica in presenza X svolgimento di compiti di apprendimento ● altro (specificare)	

Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
5 <u>competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare</u> 6 <u>competenza in materia di cittadinanza</u> 7 <u>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 qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici ristorativi. 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, tutela della salute, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
BLOCCO I TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
Unità di ripetizione e La politica degli acquisti	Conoscenze Programmazione e definizione delle specifiche dei prodotti e dei canali di approvvigionamento. La gestione delle merci. Il ricevimento merci e lo stoccaggio.	Abilità Utilizzare tecniche di approvvigionamento nell'ottica di una corretta gestione. Saper calcolare quando e quanto acquistare. Definire i criteri di scelta dei prodotti e dei fornitori. Saper gestire le merci all'interno di una struttura ristorativa.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
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.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante

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.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
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.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
Unità 4 Realizzare 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	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante ● Altro (specificare)
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.	X libro di testo X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante
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	X libro di testo X risorse online X 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	X libro di testo X libro di testo parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante

Unità 8 Il servizio di catering e di banquetting	Tecniche di catering e banquetting. 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.	x libro di testo x risorse online
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.	X libro di testo parte digitale X risorse online

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

La classe, ha sempre mostrato un buon interesse, impegno, partecipazione e collaborazione.

Si sottolinea, che buona parte degli allievi, hanno svolto tutte le attività.

Il profilo della classe è risultato quasi eterogeneo per impegno, capacità e basi culturali. Dal punto di vista del profitto, risultano confermate le valutazioni iniziali: ad un gruppo di alcuni allievi dalle performances più brillanti, si affianca il resto della classe dalle prestazioni sufficienti e discrete.

Quasi tutti gli allievi hanno dimostrato una costante applicazione durante le lezioni. Lo studio domestico è stato adeguato, si è riusciti a svolgere l'intero programma indicato all'inizio dell'anno.

Il comportamento si è mantenuto sempre corretto nel corso dell'anno scolastico.

Complessivamente si può giudicare "mediamente discreto" il bagaglio culturale acquisito.

Brindisi 04/05/2026

docente

Prof. Marco De Giuseppe

DISCIPLINA 2 SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	DOCENTE: SIMONE MARTA (Sostituisce dal 23 febbraio la professoressa ZACCARIA PATRIZIA)	a.s.2025/2026 Classe V sez C
Testi e materiali	● Testi in adozione e consigliati. ○ Testo adottato: <i>Rodato, S., Alimentazione oggi – Scienza e cultura dell'alimentazione per i servizi di enogastronomia e di sala e vendita, vol. per il quinto anno, 2ª ed., Roma, Clitt (distribuito da Zanichelli), 9788808762948 (ed. cartacea).</i> ● Dispense/appunti digitali. ● Normative di settore. ● Laboratori di settore. ● Ambienti digitali di apprendimento (Gsuite for Education – Google classroom, Canva).	

Metodologia Attiva	3. Lezioni partecipate. 4. Cooperative learning. 5. Learning by doing. 6. Attività di sostegno - recupero – potenziamento. 7. Misure compensative e dispensative. 8. Integrazione di metodologie basate sulle TIC (Tecnologie per l'Informazione e la Comunicazione). 9. Piattaforme IPEOA BR.		
Valutazione	<u>Valutazione formativa (in itinere)</u> ● Feedback orali. ● Correzione condivisa di compiti ed esercitazioni. ● Osservazione attiva durante lo svolgimento dei lavori di gruppo. <u>Valutazione sommativa (al termine di una unità di apprendimento)</u> 3. Verifiche scritte (non strutturate, strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione). 4. Prova simulata d'esame. 5. Verifiche orali. 6. Project works (elaborazione di semplici prodotti multimediali). <u>Valutazione della partecipazione e impegno</u> - Frequenza scolastica. - Puntualità nel rispetto delle scadenze. - Interventi costruttivi e partecipazione alle discussioni in classe.		
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	Libro di testo parte digitale Risorse online 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.	Libro di testo parte digitale Risorse online 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.	Libro di testo parte digitale Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante
SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI AGROALIMENTA RI	Sostenibilità ambientale. Classificazione dei nuovi prodotti alimentari.	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.	Libro di testo parte digitale Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante
IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. Classificazione delle principali malattie trasmesse con alimenti.	Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. Prevenire e gestire i rischi di malattie alimentari connessi alla manipolazione degli alimenti.	Libro di testo parte digitale Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante

	Igiene nella ristorazione e sistema HACCP.	Adottare comportamenti igienici corretti che riguardano la persona, le strutture, le attrezzature e la manipolazione degli alimenti. Redigere un piano di HACCP.	
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe La classe nel corso dell'anno si è dimostrata, in generale, interessata agli argomenti della disciplina. L'impegno è stato pressoché costante e il comportamento corretto. Gli alunni hanno mostrato di saper lavorare in gruppo manifestando affiatamento e competizione positiva. La maggior parte di loro si è distinta per costanza nello studio e un approccio proattivo verso le attività proposte, distinguendosi per senso di responsabilità e rispetto del regolamento scolastico. Un piccolo gruppo, pur manifestando un atteggiamento corretto e rispettoso delle regole, ha necessitato di frequenti sollecitazioni per il superamento di alcune superficialità metodologiche. Per la classe emerge inoltre una notevole capacità inclusiva. Infatti, è sempre stata costante l'attenzione e il coinvolgimento dei compagni con disabilità, dimostrando così il raggiungimento di importante grado di maturità umana e civile che ha contribuito a creare un ambiente accogliente e collaborativo.			

DISCIPLINA 3 LINGUA E CIVILTÀ INGLESE

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare			
MATERIA:	DOCENTE : Giuseppina Colucci		a.s.2025/2026 Classe V sez C
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati X Flavours English for Cooking and Service ED:Rizzoli Dispense/appunti digitali		

	Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi Libro di testo versione digitaleX Risorse sitograficheX		
Metodologia Attiva	• Lezioni partecipate X • Attività di laboratorio • Partecipazione ad attività extra curriculari • Attività di recupero – sostegno – potenziamento X • Misure compensative e dispensative X • Piattaforme IPEOA BR DID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Gsuite for Education (Google Classroom) X		
Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> • Esiti prove disciplinari (compiti in classe/interrogazioni); X • verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); X • project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); • colloqui e verifiche orali X <i>indicatori di partecipazione</i> • frequenza scolastica X • svolgimento di compiti di apprendimento • altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
competenza multilinguistica	Strutture grammaticali di base della lingua	Interagire in conversazioni brevi e chiare su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità Comprendere i punti essenziali di messaggi chiari di breve estensione scritti ed orali su argomenti di interesse quotidiano, sociale o d'attualità.	Saper interagire in modo essenziale ma appropriato nelle situazioni più frequenti della vita quotidiana. Saper comprendere e rispondere a questionari su semplici brani descrittivi e narrativi, comprendere ascoltando e leggendo brevi messaggi, compilare griglie e semplici schede, completare e creare brevi messaggi e dialoghi su traccia
Competenza personale, sociale e capacità di imparare ad imparare	Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi e messaggi semplici e chiari, scritti, orali e multimediali su argomenti inerenti	Produrre testi brevi, semplici e coerenti su	Comprendere e saper usare in modo comprensibile nella comunicazione le funzioni linguistiche presentate ed il lessico ad esse pertinente anche operando con modelli linguistici standard.

competenza digitale	alla sfera personale e sociale Lessico e fraseologia idiomatica inerenti ad argomenti di vita quotidiana o sociale. Tecniche d'uso dei dizionari Caratteristiche delle diverse tipologie di testi scritti semplici quali lettere informali, brevi descrizioni e semplici narrazioni	tematiche note di interesse personale. Descrivere in maniera semplice persone, esperienze, impressioni ed eventi relativi alla sfera personale, familiare. utilizzare il dizionario bilingue Cogliere gli aspetti socio-culturali delle varietà linguistiche.	
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. Riequilibrio Apprendimenti	• Wh questions, past simple regular and irregular verbs, present perfect (ever, never, just, already, yet), present perfect continuous, if clause, reported speech, conditionals •	• Dedurre significati e strutture da contesti linguistico-comunicativi; • Riflettere sulle strutture linguistico-grammaticali; Essere capace di ascoltare e capire gli interlocutori in brevi conversazioni; • Essere capace di interagire con altre persone ponendo e/o	libro di testo parte digitale risorse online x materiali prodotti dall'insegnante x Altro (specificare)

		rispondendo a domande; Rivedere e riutilizzare lessico; usare strategie di compensazione e nella produzione in L2; ● Riflettere sul proprio apprendimento linguistico e relative strategie ●	
2. Module 1 Marketing Unit 1 On the job	● the origin of “Marketing” ● Marketing mix and the 4ps ● Restaurant plans ● The different types of promotion ● Digital Advertising The Europass C.V.	● Saper comprendere e decodificare testi informativi ● Saper comprendere idee principali, elementi di dettaglio in testi in lingua standard, riguardanti argomenti di studio e di lavoro ● Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore ● Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti coerenti e coesi Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore ● Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento ● Diversificare il servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato ● Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di strutture ● Utilizzare tecniche di lettura e scrittura in lingua inglese relativo ad argomenti di settore ●	libro di testo parte digitale risorse online x materiali prodotti dall'insegnante YouTube Altro (specificare) libro di testo parte digitale risorse online x materiali prodotti dall'insegnante YouTube Altro (specificare)

Module 3: Cookery and Service Unit 12 Foods and Health Unit 13: Food safety and hygiene Unit 14: Think globally, eat locally Uda trasversale di Ed. Civica: La Costituzione al centro dell'Europa	Nutrients The Eatwell Guide (UK) The food pyramid The Mediterranean Diet Special diets for allergies and intolerances Celiac disease Food contamination food poisoning food preservation HACCP principles Definition of sustainability Sustainable diet Philosophy of Slow Food Realizzare una ricerca inerente le principali Istituzioni dell'UE	Saper cercare notizie online Saper relazionare su argomenti noti -Analizzare i simboli patri, i valori sanciti dalla Carta Costituzionale italiana ed europea e la Dichiarazione universale dei Diritti dell'uomo -Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un	libro di testo parte digitale risorse online x materiali prodotti dall'insegnante YouTube Altro (specificare) risorse online
---	---	---	--

		Orizzonte europeo e tecnico specific	
<i>Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe</i> La classe si è mostrata abbastanza rispettosa delle regole scolastiche e disponibile al dialogo educativo. Un gruppetto di alunni, seppure a vari livelli, ha partecipato con interesse ed impegno alle lezioni; ha dimostrato di essere in grado di effettuare collegamenti interdisciplinari in modo autonomo e critico ed ha raggiunto un più che discreto livello sul piano delle conoscenze e delle competenze. Qualche alunno, invece, meno costante e motivato, ha partecipato al dialogo scolastico in maniera superficiale e frammentaria. La classe ha raggiunto un livello ,mediamente, più che sufficiente.			

DISCIPLINA 4 ITALIANO

SINTESI IMPIANTO PROGRAMMATICO DISCIPLINARE

Scheda Disciplinare		
MATERIA : ITALIANO	DOCENTE : MANNO PAOLA	a.s.2025/ 2026 Classe V sez C
Testi e materiali	● Testo in adozione La mia nuova letteratura Vol.3, Autore Rancoroni - Cappellini - Sada Casa Editrice Mondadori ● Dispense/appunti digitali ● Materiali su Classroom ● Risorse sitografiche	
Metodologia Attiva	● Lezione partecipata ● Lezione frontale ● Partecipazione ad attività extra curriculari ● Attività di recupero – sostegno – potenziamento ● Misure compensative e dispensative ● Gsuite for Education (Google Classroom)	

Valutazione	<i>indicatori di profitto</i> ● Esiti prove disciplinari (verifiche scritte e orali) ● Esercitazioni INVALSI ● Verifiche scritte strutturate e/o semi strutturate ● Verifiche scritte sulle varie tipologie di prima prova agli Esami di Stato ● Colloqui e verifiche orali ● Project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); <i>indicatori di partecipazione</i> ● Frequenza scolastica ,interesse, partecipazione e impegno a casa		
Competenze Chiave Europee*	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
1. Competenza alfabetica funzionale 2. Competenza linguistica 3. Competenza digitale 4. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. 5. Competenza letteraria	1. Forme e funzioni della scrittura; strumenti, materiali, metodi e tecniche dell' "officina letteraria". 2. Analisi e interpretazione delle diverse tipologie testuali 3. Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. 2. Conoscenze informatiche di base	1. Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: (analisi e interpretazione di un testo letterario, analisi e produzione di un testo argomentativo, riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità 2. Preparare un intervento sulla base di una scaletta argomentativa in un contesto dato 3. Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della presentazione dell'argomento trattato. 4. Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale.	1. Competenza linguistica : individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento e /o in situazioni emergenziali 2. Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti 3. Riappropriazione del testo e comprensione del senso globale (tra storicizzazione e attualizzazione)

		5. Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale 6. Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico 7. Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	
BLOCCHI TEMATICI UDA (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
<u>UDA 1</u> LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	• Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo argomentativo su tematiche di attualità.	Lingua • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: • analisi e interpretazione di un testo letterario • analisi e produzione di un testo argomentativo • riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	● libro di testo parte digitale ● risorse online ● materiali prodotti dall'insegnante ● materiali e test pubblicati su classroom

UDA 2 LA FINE DELL'OTTOCENTO: VERISMO E DECADENTISMO	Il Naturalismo francese, il Verismo italiano G. Verga: vita opere e poetica <u>-Lecture antologiche:</u> NOVELLE: -<i>Nedda</i> -<i>La lupa</i> -<i>Rosso Malpelo</i> -<i>La famiglia dei Malavoglia</i> (Da: I Malavoglia) -<i>La morte di Gesualdo</i> (Da Mastro Don Gesualdo) M.Serao: La vita e le opere. Il pensiero e la poetica. Il ventre di Napoli <u>-Lecture antologiche:</u> -<i>Quello che guadagnano</i> (La condizione delle donne napoletane), da <i>Il Ventre di Napoli</i> G.Pascoli : la vita, le principali raccolte poetiche; la poetica del fanciullino. <u>-Lecture antologiche:</u> -<i>Lavandare</i> -<i>X Agosto</i> -<i>Il gelsomino notturno</i> G. D'Annunzio: vita, pensiero, romanzi principali. Lo	• Riconoscere in un testo letterario gli stilemi caratteristici di un periodo culturale. • Riconoscere in un testo letterario i riferimenti alla storia politico-sociale • Stabilire collegamenti e confronti tra testi, autori, generi, in senso diacronico e sincronico • Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	● libro di testo parte digitale ● risorse online ● materiali prodotti dall'insegnante ● YouTube ● Materiali e test pubblicati su classroom
--	---	--	--

	sperimentalismo della poesia dannunziana <u>-Letture antologiche:</u> -<i>Rimani</i> -<i>La pioggia nel pineto</i> -<i>L'attesa dell'amante</i> (da <i>Il piacere</i>)		
UDA 3 IL PRIMO NOVECENTO: AVANGUARDIE, SPERIMENTALISMI E ROMANZO MODERNISTA	Il contesto culturale del primo Novecento. Il grande romanzo modernista italiano. G.Pirandello; la poetica umoristica e la narrativa breve. I romanzi e le novelle <u>Letture antologiche:</u> -<i>Il treno ha fischiato</i> -<i>Un paradossale lieto fine</i> (da "Uno, nessuno, centomila")	• Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	● libro di testo parte digitale ● risorse online ● materiali prodotti dall'insegnante ● YouTube ● Materiali e test pubblicati su su classroom

UDA 4 LA LETTERATURA ITALIANA DAL PRIMO NOVECENTO AL SECONDO DOPOGUERRA	G.Ungaretti: la vita; la poetica dell'Allegria e le raccolte successive. <u>-Lettture antologiche:</u> <i>-Veglia</i> <i>-In memoria</i> <i>-Soldati</i> <i>-La madre</i> S.Aleramo: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. Diventare una donna:la coscienza della questione femminile <u>-Lettture antologiche:</u> <i>Diventare una donna, da "Una donna"</i> G.Deledda: la vita e le opere, il pensiero e la poetica. La Sardegna e la questione del lavoro femminile	Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	● libro di testo parte digitale ● risorse online ● materiali prodotti dall'insegnante ● YouTube ● Materiali e test pubblicati su su classroom
UDA 5 PAROLE COME PIETRE, VERSI COME PANE Fabrizio De André tra letteratura, musica e impegno civile	Fabrizio De André: la vita, l'impegno civile, la scrittura. Visione del film "Fabrizio De André, principe libero" con Luca Marinelli. Ascolto e analisi dei testi delle canzoni: <i>-Via del Campo</i> <i>-La canzone dell'amore perduto</i> <i>-La canzone di Marinella</i> <i>-Bocca di Rosa</i>	Riconoscere la parola come atto etico. Sviluppare empatia verso gli "ultimi".	-Visione del film "Fabrizio De André, principe libero" con Luca Marinelli. -Ascolto delle canzoni -Analisi dei testi

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

Durante lo svolgimento delle attività, la maggior parte degli alunni ha dimostrato partecipazione, disponibilità all'ascolto e motivazione. L'impegno domestico è, tuttavia, stato irregolare per molti. Per quanto riguarda il profitto, la classe è piuttosto disomogenea. Alcuni studenti hanno dimostrato un impegno sempre costante e sono riusciti ad ottenere ottimi risultati. Altri alunni, tuttavia, si sono dimostrati poco motivati nel loro processo di apprendimento, poco costanti nel livello di attenzione o nello svolgimento dei compiti.

Dal punto di vista comportamentale la classe si presenta sufficientemente responsabile. Nella classe non si registra la presenza di allievi con problemi di socializzazione né la presenza di allievi con problemi di rapporti con i compagni. Si individuano le seguenti caratteristiche positive che hanno valorizzato la programmazione didattica: solidarietà verso i compagni, presenza di un gruppo capace di essere riferimento positivo per gli altri.

15 maggio 2026

Firma docente
Paola Manno