



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 I 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. Donato PROTO				
DOCENTE	DISCIPLINA	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
LEO ROSANNA	ITALIANO E STORIA		x	x
MELLO MIRIAM	MATEMATICA			x
LUPOLI ANTONELLA	LINGUA INGLESE	x	x	x
VERARDO MARIA	LINGUA FRANCESE	x	x	x
MACERI ANNA	TECNICA AMM.	x	x	x
COLUCCI GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE	x	x	x
GALASSO GIORGIA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE			x
PROTO DONATO	LAB. ENO. SALA E VENDITA	x	x	x
PERRONE SAVERIO	RELIGIONE	x	x	x
MERICO MAURIZIO	LAB. ENO. CUCINA		x	x
LODESERTO PAOLA	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'I.P.E.O.A. "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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il Profilo di uscita dell’indirizzo di studio I.P.E.O.A., come descritto, è associato ai codici ATECO e a specifico settore economico-professionale.

Il profilo è declinato e orientato all’interno delle validate macroaree 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 "SERVIZI DI SALA E VENDITA"

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse • controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- 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 tra i colleghi
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto

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)

Articolazione Enogastronomia - Opzione Prodotti dolciari artigianali ed industriali

Il 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

Il 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

Il 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 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	
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 curricolare;
2. la dimensione esperienziale;
3. la dimensione orientativa

Assi di intervento PTOF sono:

LABORATORIALITA' INCLUSIVA

FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (FSL): MODELLO ORGANIZZATIVO CURRICULARE: •**Servizio “ad arte” e tendenze social: bar, banqueting & catering**

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

STAGE PCTO PON;

CUOCO DI BORDO;

PCTO (FSL) SOLIDALE;

PCTO ONU;

PCTO (FSL) MARINA MILITARE;

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

ANAGRAFICA DEL PCTO 2023/26

Articolazione SALA E VENDITA

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 Tirocinio al bar	
2024/25	Tirocinio interno di specializzazione funzionale	Catering & Banqueting CCO IPEOA BR	120
	Project work PTOF	ASS LE DONNE DEL VINO PRESENTAZIONE ANALISI SENSORIALE DEGUSTAZIONE PCTO PON ALL'ESTERO ORIENTAMENTO CON ASSOCIAZIONI, AZIENDE, ENTI	
	Tirocinio integrato col territorio	CAMERA DI COMMERCIO AZIENDE SELEZIONATE	

2025/26	Project work	ESSENZE DI VITA - CONVEGNO PRESSO CANTINA PRODUTTORI DI MANDURIA CORSO "CUOCHI DI BORDO" – WINE SERVICE ASS. LE DONNE DEL VINO - PRESENTAZIONE ANALISI SENSORIALE DEGUSTAZIONE (FOLLOW UP) PCTO PON ALL'ESTERO PCTO VINITALY VERONA 2026	30
	Tirocinio integrato col territorio	Start up di impresa Accoglienza- Tirocinio bar -OPEN DAY IPEOA BR -Banqueting & Catering	

Competenze FSL
I percorsi FSL (ex PCTO) I.P.E.O.A S. PERTINI - BR si legittimano finalizzati all' acquisizione delle competenze peculiari dell'indirizzo di studi e delle competenze trasversali innovate 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

La classe è composta da n. 13 alunni (n. 9 femmine e n.4 maschi), di cui n. 1 alunna diversamente abile (C. M.), per la quale è stato predisposto un PEI con programmazione di tipo B e n.1 alunna con DSA (T.A.) per la quale è stato predisposto un PDP inclusivo delle misure compensative e dispensative.

È presente n. 1 alunna ripetente, proveniente dal nostro stesso Istituto, mentre tutti gli altri sono frequentanti della classe IV dell'anno scolastico precedente. La classe, seppur eterogenea per provenienza e storie personali, in linea di massima si presenta compatta.

Gli alunni hanno tenuto generalmente un comportamento disciplinato e corretto. Hanno mostrato senso di responsabilità, stima reciproca e disponibilità al dialogo educativo.

La frequenza non è stata sempre regolare e costante; in alcuni casi si è registrato un numero considerevole di assenze tali da compromettere, in parte, la qualità della preparazione e la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno atteso a conclusione del ciclo di studi. A tal fine sono state programmate, *in itinere*, nel periodo immediatamente successivo allo scrutinio del primo quadrimestre attività di recupero e consolidamento in modo rispondente ai bisogni educativi di tutti.

Sotto il profilo degli apprendimenti, un piccolo gruppo di allievi, in particolare, si è distinto per partecipazione costruttiva al dialogo, impegno, autonomia di lavoro, acquisendo conoscenze e competenze sicure nelle diverse discipline. Altri invece, hanno dimostrato interesse, partecipazione e impegno discontinuo nello sviluppo

delle tematiche proposte, ma, fortemente sollecitati dai docenti hanno raggiunto livelli di preparazione che possono ritenersi nel complesso pressoché adeguati. Nel superamento delle criticità registrate, le competenze e le conoscenze acquisite dalla classe sono, nella media, sufficienti.

In merito all'ampliamento dell'offerta formativa ed ai percorsi PCTO gli obiettivi prefissati sono stati, nel complesso, raggiunti.

Il lavoro didattico trasversale alle aree curriculari è stato soprattutto mirato a far acquisire la competenza sufficiente ad organizzare un testo corretto sia dal punto di vista morfosintattico che logico, a preparare, organizzare e realizzare una esposizione orale adeguata dei temi proposti.

In generale la classe è riuscita a conseguire gli obiettivi programmati, sia dal punto di vista formativo - educativo che strettamente didattico- cognitivo, in modi e gradi diversi, commisurati all'impegno, all'interesse ed alle capacità proprie di ciascuno.

Storia del triennio conclusivo del corso di studi

Allievi con disabilità/DSA/BES

(art 20 OM 205/2019 e art. 20 del d.lgs. n. 62 del 2017)

In classe è presente una studentessa diversamente abile, con sostegno didattico per 9 ore settimanali, che segue un percorso equipollente di tipo B, come regolarmente indicato nel PEI inserito su piattaforma ministeriale (ai sensi dell'art.17, c. 1, dell'O.M. n.29/2001) ed un alunno DSA e per il quale il Cdc ha predisposto un PDP ad inizio dell'anno scolastico.

Profitto

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'	
	Livello medio raggiunto
a) linguistico - espressive	☐ 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	
	Livello medio raggiunto
a) Saper comprendere, analizzare e sintetizzare tipologie diversificate di testi	☐ insufficiente ☐ sufficiente X 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 no, più adeguati	☐ insufficiente X sufficiente ☐ discreto ☐ buono ☐ ottimo

2.2 Metodologie Didattiche

Le scelte di metodologia attiva I.P.E.O.A. S. PERTINI 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	
Storia	X						
Inglese	X	X	X		X		
Matematica	X	X					
Francese	X	X	X				
Scienze motorie e sportive				X			
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	X	X					
Scienze dell'alimentazione	X	X	X				
Lab. Eno. Sala e Vendita	X	X	X	X	X		X
Lab. Eno. Cucina	X	X					X
IRC	X						X
Educazione Civica	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 prudenziale ritorno alla normalità, educativa e sociale; sulle misure di accompagnamento di sistema di democratico accesso all'offerta formativa

La **valutazione I.P.E.O.A. S. PERTINI 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'alunno 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 I.P.E.O.A. S. PERTINI 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.) sono adattati a strumenti e tecniche di insegnamento personalizzati 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 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. È 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
1	n. 0	n.0	n. 1	n. 1	n. 0

Per ulteriori dettagli si allegano n. 1 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 CO-CURRICULARE
LAB LETTURA/SCRITTURA DI EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA ATTIVA: LEGALITRI
PERCORSI DI EDUCAZIONE ALLA SALUTE E PREVENZIONE DIPENDENZE-
AFFETTIVAMENTE ASL
SPORTELLO AUTISMO RETE NAZIONALE SCUOLA POLO PER L’INCLUSIONE
SPORTELLO PSICOLOGICO
PERCORSO INCLUSIVO DI EDUCAZIONE E COMPETIZIONE MOTORIA E FESTIVAL DELLA CULTURA PARALIMPICA- FESTA DELLO SPORT
PROGETTO DI EDUCAZIONE ALLE RELAZIONI " IN ARTE": DANZA, TEATRO, POESIA
LA CULTURA DEL DONO: PERCORSI SOLIDALI IPEOA BR
IL TRENO DELLA MEMORIA
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
C.C.O - CENTRO CULTURALE DELL'OSPITALITÀ I.P.E.O.A. S. PERTINI BR
CORSI - CONCORSI SETTORIALI
PROGETTO TEATRALE " PERFECT ILLUSION" Alpha ZTL della COMPAGNIA d'ARTE DINAMICA SU TEMATICHE SOCIALI
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

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:

- ACCOGLIENZA OPEN DAY IPEOA BR
- PERCORSI PNRR e MIM e AMPLIAMENTO O.F.
- 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 alle 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, 15 maggio 2026

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

LEO ROSANNA	ITALIANO E STORIA	Rosanna Leo
MELLO MIRIAM	MATEMATICA	Mello Miriam
LUPOLI ANTONELLA	LINGUA INGLESE	A. Lupoli
VERARDO MARIA	LINGUA FRANCESE	Maria Verardo
MACERI ANNA	TECNICA AMM.	Anna Maceri
COLUCCI GIOVANNI	SCIENZE MOTORIE	Giovanni Colucci
GALASSO GIORGIA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	Giorgia Galasso
PROTO DONATO	LAB. ENO. SALA E VENDITA	Donato Proto
PERRONE SAVERIO	RELIGIONE	Saverio Perrone
MERICO MAURIZIO	LAB. ENO. CUCINA	Maurizio Merico
LODESERTO PAOLA	SOSTEGNO	Paola Lodeserto

Il Dirigente Scolastico

Cosimo Marcello Castellano

Schede Disciplinari oggetto d'esame in allegato

DISCIPLINA 1: ITALIANO E STORIA

ITALIANO

Scheda Disciplinare			
MATERIA: ITALIANO		DOCENTE: LEO Rosanna	a.s.2025/2026 Classe V sez I
Testi e materiali		xTesti in adozione e consigliati LA MIA NUOVA LETTERATURA, Mondadori Education di Angelo Roncoroni, Milva Maria Cappellini, Elena Sada xMateriale cartaceo (fotocopie, appunti ecc) Materiale fornito dalla docente (schede di sintesi, powerpoint) Risorse sitografiche Video disponibili su Youtube	
Metodologia Attiva		○ xLezioni partecipate ○ xBrainstorming ○ xLezioni frontali ○ xAttività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Piattaforme IPEOA BR xDID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) Gruppo whatsapp	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> ○ xEsiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ x colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> 2. xfrequenza scolastica 3. xsvolgimento di compiti di apprendimento 4. xinterventi in classe	
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 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 etc. 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. UDA LE ABILITÀ COMUNICATIVE E LE TIPOLOGIE TESTUALI	• Il testo letterario • Il testo argomentativo • Il testo espositivo argomentativo su tematiche di attualità	• Saper ascoltare e interagire, esprimendosi oralmente con proprietà di linguaggio, anche in relazione agli ambiti professionali, al contesto e ai destinatari, scegliendo registri e tipologie più adatti. • Redigere testi con riferimento alle tipologie di prima prova esami di Stato: • analizzare e interpretare un testo letterario • analizzare e produrre un testo argomentativo • saper produrre una riflessione critica di carattere espositivo argomentativo su tematiche di attualità	○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante (schede di sintesi e powerpoint)

2. UDA 2 LA FINE DELL'OTTOCENTO TRA VERISMO E DECADENTISMO	Il Positivismo, il Naturalismo francese, il Verismo italiano Differenze tra Naturalismo e Verismo G. Verga: la vita, le opere, il pensiero e la poetica. -Le novelle: Vita dei campi: (Rosso Malpelo); (La lupa). Novelle rusticane -I romanzi -I Malavoglia e il Ciclo dei Vinti:(La famiglia Malavoglia; L'addio di 'Ntoni) ;- Mastro don Gesualdo (La morte di Gesualdo). Decadentismo, Simbolismo ed Estetismo in Europa Il romanzo decadente Oscar Wilde: cenni biografici e opere; la poetica dell'Estetismo e il "dandy". . D'Annunzio: la vita, le opere, il pensiero e la poetica (Estetismo). Romanzi principali. Lo sperimentalismo della poesia dannunziana La prosa: da "Il piacere al Notturmo". Romanzi: Il piacere (L'attesa dell'amante). -Lo sperimentalismo della poesia dannunziana. Le Laudi Alcione: La sera fiesolana G. Pascoli: la vita, le opere, il pensiero e la poetica del fanciullino. Le principali raccolte poetiche: "Myricae" Lettura ed analisi delle poesie da Myricae: (Novembre; Lavandare; X Agosto).	• 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 da fine Ottocento a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni anche in prospettiva interculturale	○ libro di testo ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante e ○ YouTube
--	---	--	---

NOVECENTO	G. Deledda, "Canne al vento".	• 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 da fine Ottocento a oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento. • Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni anche in prospettiva interculturale	○ materiali prodotti dall'insegnante
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe La classe ha stabilito rapporti generalmente corretti di collaborazione, relazione e rispetto delle regole della comunità scolastica. Ha evidenziato un profilo piuttosto diversificato per partecipazione, interesse ed impegno: un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato interesse spontaneo per le attività didattiche, partecipazione ed impegno generalmente costruttivi e propositivi. Un numero più consistente di studenti ha dimostrato una partecipazione discontinua al dialogo educativo, disinteresse per le attività proposte, scarso impegno in classe e domestico, consapevolezza inadeguata del proprio dovere. Il pieno raggiungimento degli obiettivi e delle competenze attesi per la classe è stato rallentato e, in qualche modo, compromesso dall'atteggiamento generale che ha richiesto, durante l'anno scolastico, interventi di recupero e di sviluppo e consolidamento degli apprendimenti.			

STORIA

Scheda Disciplinare			
MATERIA: STORIA		DOCENTE: LEO Rosanna	a.s.2025/2026 Classe V sez I
Testi e materiali		X Testi in adozione e consigliati “Una storia per il futuro” Dispense/appunti digitali Schede di sintesi e powerpoint redatti dall’insegnante Risorse sitografiche Video youtube	
Metodologia Attiva		○ xLezioni partecipate ○ xBrainstorming ○ xLezione frontale ○ xAttività di recupero – sostegno – potenziamento ○ Piattaforme IPEOA BR xDID UP ARGO – GSUITE FOR EDUCATION Altro (specificare): Gsuite for Education (Google Classroom) ○ Interazione Gsuite for Education (Google Classroom) Gruppo-classe whatsapp	
Valutazione		<i>indicatori di profitto</i> ○ xEsiti prove disciplinari (compiti in classe/ interrogazioni); ○ esercitazioni INVALSI ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ x colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> 5. xfrequenza scolastica 6. svolgimento di compiti di apprendimento 7. xcontributi personali al dialogo educativo	
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 (primo e secondo quadrimestre)	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
UDA 1 L’EUROPA DEI NAZIONALISMI	● Belle Époque e la società di massa	☐ Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online

	• Età giolittiana • Venti di guerra • Prima Guerra mondiale Una pace instabile (Le conseguenze della Grande Guerra e il trattato di Versailles)	passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ☐ Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. ☐ Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. ☐ Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. ☐ Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica. ☐ Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato.	○ materiali prodotti dall'insegnante ○ Altro (specificare)
UDA 2 L'EUROPA DEI TOTALITARISMI	• La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin Il Fascismo IL Nazismo La crisi del '29	☐ Riconoscere nella storia del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato, cogliendo gli elementi di persistenza e discontinuità. ☐ Analizzare problematiche significative del periodo considerato ricollegandole alle loro coordinate spazio-temporali. ☐ Individuare le Cause e le conseguenze dei principali fatti storici. ☐ Utilizzare ed applicare categorie, metodi e strumenti della ricerca storica in contesti laboratoriali per affrontare, in un'ottica storico-interdisciplinare, situazioni e problemi, anche in relazione agli indirizzi di studio ed ai campi professionali di riferimento. ☐ Sintetizzare e esporre con coerenza e correttezza terminologica un evento, una problematica storica.	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube ○ Altro (specificare)
UDA 3 IL CROLLO DELL'EUROPA	Verso la Seconda Guerra mondiale La Seconda Guerra Mondiale L'Olocausto		

		☐ Riconoscere nei principali eventi del Novecento e del mondo attuale le radici storiche del passato. • Istituire relazioni tra l'evoluzione dei settori produttivi e dei servizi, il contesto sociopolitico-economico e le condizioni di vita e di lavoro. • Analizzare l'evoluzione di campi e profili professionali, anche in funzione dell'orientamento • Riconoscere le relazioni fra dimensione territoriale dello sviluppo e persistenze/mutamenti nei fabbisogni formativi e professionali. • Istituire relazioni tra il contesto socio-politico-economico e le condizioni di vita e di lavoro.	
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe <i>La classe ha stabilito rapporti generalmente corretti di collaborazione, relazione e rispetto delle regole della comunità scolastica.</i> <i>Ha evidenziato un profilo piuttosto diversificato per partecipazione, interesse ed impegno: un piccolo gruppo di alunni ha dimostrato interesse spontaneo per le attività didattiche, partecipazione ed impegno generalmente costruttivi e propositivi.</i> <i>Un numero più consistente di studenti ha dimostrato una partecipazione discontinua al dialogo educativo, disinteresse per le attività proposte, scarso impegno in classe e domestico, consapevolezza inadeguata del proprio dovere.</i> <i>Il pieno raggiungimento degli obiettivi e delle competenze attesi per la classe è stato rallentato e, in qualche modo, compromesso dall'atteggiamento generale che ha richiesto, durante l'anno scolastico, interventi di recupero e di sviluppo e consolidamento degli apprendimenti.</i>			

DISCIPLINA 2: **INGLESE**

Scheda Disciplinare			
MATERIA: LINGUA INGLESE		DOCENTE: LUPOLI ANTONELLA	a.s.2025/2026 Classe V sez I
Testi e materiali		Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi	
Metodologia Attiva		○ Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curricolari ○ 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); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)	
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza Multilinguistica Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare	● Aspetti comunicativi,, socio linguistici e paralinguistici della interazione e della produzione orale in relazione al contesto e agli interlocutori. ● Strategie compensative nell’interazione orale. Strutture morfosintattiche, ritmo e intonazione della frase, adeguate ai contesti comunicativi, in particolare professionali. ● Strategie per la comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, riferiti in particolare al proprio settore di indirizzo.	● Comprendere globalmente, utilizzando appropriate strategie, articoli, testi autentici/semi autentici e brevi filmati divulgativi tecnico-scientifici di settore. ● Utilizzare le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. ● Utilizzare il lessico del settore dei servizi commerciali, turistici, alberghieri, enogastronomici, compresa la nomenclatura	● Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1 del quadro comune europeo di

	Caratteristiche delle principali tipologie testuali, comprese quelle tecnico- professionali di settore; fattori di coerenza e coesione del discorso. Aspetti socioculturali dei Paesi di cui si studia la lingua.	internazionale codificata. Riconoscere la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale	riferimento per le lingue (QCER)
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1.Working for catering	https://europa.eu/europass/it/create-europass-cv -Where should I start? - Writing a CV - Writing a Cover letter - An effective job interview	- Sapere quali sono gli steps necessari per la ricerca di un lavoro - Saper redigere il proprio CV - Conoscere il layout della Cover letter - Saper affrontare in maniera efficace un colloquio di lavoro	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante
2.Restaurant promotion & Delivery	-Marketing - Marketing Mix - The product life cycle - Restaurant start-up - Promoting a restaurant - The different types promotion - Delivery	- Comprendere testi relativi alla sfera di interessi e all'indirizzo di studi - Comprendere l'importanza del marketing come processo per individuare e soddisfare i desideri del cliente. - Saper pianificare gli steps necessari ad avviare una propria attività enogastronomica. - Conoscere i diversi modi di promuovere un ristorante per scegliere quelli più adatti alla propria attività. - Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore.	- libro di testo parte digitale - risorse online - materiali prodotti dall'insegnante
3. Superfoods and Energy drinks	Superfoods: - Use of the term - Benefit of superfoods https://www.youtube.com/watch?v=kmKL3MBdK8E Energy drinks:	- Saper spiegare il concetto di superfood e conoscere i loro principi nutritivi - Saper individuare i benefici dei superfood - Conoscere le varie bevande energetiche e gli ingredienti.	- risorse online - materiali prodotti dall'insegnante (fotocopie) - YouTube

	- Physiological and psychological effect and health danger https://www.youtube.com/watch?v=ZuVDJdFTn04 L'argomento è stato trattato con materiale di supporto	● Saper riconoscere quali bevande energetiche sono salutari e quali nocive: effetti fisiologici, psicologici e rischi per la salute.	
4. Food safety and hygiene	- Food contamination - Food poisoning - Food spoilage and safe storage - Food preservation - The HACCP System - The seven principles of HACCP	● Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio. ● Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa nazionale e internazionale in materia di HACCP. ● Garantire la tutela e sicurezza del cliente (bambini, anziani, diversamente abili).	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube
4. Think globally, eat locally	- The UN 2030 Agenda - Definition of sustainability - Sustainable food and organic food - 0 km Food - The philosophy of Slow Food	● Saper spiegare l'importanza del concetto di sostenibilità ● Dare informazioni sul movimento culturale dello Slow Food, marchi di qualità, presidi slow food di qualità. ● Saper comprendere e decodificare testi informativi. ● Saper utilizzare le tipologie testuali tecnico-professionali di settore. ● Saper rispondere a domande di comprensione. ● Saper prendere appunti. ● Saper produrre in forma scritta brevi relazioni, sintesi e commenti	○ libro di testo parte digitale ○ risorse online ○ materiali prodotti dall'insegnante ○ YouTube

		coerenti e coesi relativi ad argomenti di settore. ● Saper utilizzare lessico e fraseologia di settore. ● Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.	
--	--	--	--

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

La classe VI, composta da 13 alunni, ha sempre avuto un comportamento corretto ed educato. La classe è eterogenea in termini di impegno, partecipazione e frequenza scolastica. La maggior parte degli alunni ha interagito in modo costruttivo partecipando attivamente e con costanza alle attività didattiche proposte, nel pieno rispetto delle regole. Un ristretto numero ha partecipato alle attività didattiche in maniera discontinua mostrando poco impegno e interesse.

Nel complesso, dal punto di vista del profitto, il livello della classe risulta mediamente sufficiente, con un esiguo numero di studenti che ha raggiunto risultati ottimi, un altro gruppetto risultati discreti e sufficienti e un altro ancora che presenta delle criticità per una scarsa applicazione allo studio, un metodo di studio superficiale e frequenza non costante.

Permane, tuttavia, in alcuni alunni una difficoltà nell'esposizione orale e uno studio mnemonico e per questo motivo durante il secondo quadrimestre, sono state effettuate attività di recupero e di rinforzo ogni qualvolta si riteneva necessario riequilibrare le situazioni di maggiore criticità con attività di risposte aperte guidate, di ripetizione e con il supporto di mappe concettuali e schede di sintesi.

DISCIPLINA 3: **SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE**

Scheda Disciplinare			
MATERIA:	DOCENTE : GIORGIA GALASSO		a.s.2025/2026 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Risorse sitografiche Powerpoint Laboratorio informatico/ Audiovisivi		
Metodologia Attiva	○ Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ 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); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza alfabetica funzionale	● Caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di alimenti e bevande. ● Funzione nutrizionale dei principi nutritivi. ● Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. ● Allergie, intolleranze alimentari e malattie correlate all'alimentazione ● Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di	● Individuare le caratteristiche merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali di bevande e alimenti. ● Distinguere la funzione nutrizionale dei principi nutritivi ● Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela ● Riconoscere la qualità di filiera di un	Competenza alfabetica funzionale.
Competenza digitale			Competenza digitale.
Competenza imprenditoriale.			Competenza imprenditoriale.
Competenza in materia di			Competenza in materia di consapevolezza

consapevolezza ed espressione culturali	un prodotto e sicurezza alimentare. ● Classificazione sistematica e dei fattori di rischio di tossinfezioni. ● La salute e il benessere nei luoghi di lavoro. ● Criteri di qualità degli alimenti, tracciabilità di un prodotto e sicurezza alimentare. ● I rischi connessi al settore ristorativo - Certificazioni di qualità e Sistema HACCP	prodotto agroalimentare. ● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ● Gestire i rischi connessi al lavoro. ● Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. ● Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione. ● Redigere un piano di HACCP	ed espressione culturali.
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. IGIENE E SICUREZZA ALIMENTARE	● Criteri di qualità degli alimenti e sicurezza alimentare; contaminazione alimentare. ● Classificazione e valutazione dei fattori di rischio di tossinfezioni. ● Agenti biologici responsabili di tossinfezioni; principali tossinfezioni alimentari, loro caratteristiche e classificazione, alimenti a rischio e prevenzione. ● Criteri di qualità degli alimenti. ● Le certificazioni di qualità e il sistema HACCP.	● Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. ● Riconoscere la qualità di filiera di un prodotto agroalimentare. ● Individuare i pericoli di contaminazione nelle procedure enogastronomiche ● Distinguere i criteri di certificazione di qualità delle bevande e degli alimenti. ● Disporre della documentazione adeguata alla prevenzione dei rischi e organizzare il lavoro secondo le misure di prevenzione.	Libro di testo Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante YouTube

2. SOSTENIBILITA'	• Tipologie dietetiche: Dieta Mediterranea, le diete Vegetariane e vegane. • La nuova piramide della Dieta Mediterranea come modello alimentare sostenibile.	• Formulare menu sostenibili funzionali alle esigenze della clientela.	Libro di testo Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante YouTube
3. FAMIGLIA E SOCIETA': SALUTE E BENESSERE	• La dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche: alimentazione in gravidanza, alimentazione durante l'allattamento, alimentazione nell'età evolutiva, età adulta e senile. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di malattie metaboliche: diabete. • Obesità: cause, classificazione, dietoterapia. • Malattie da carenza, dietoterapia. • Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione arteriosa, loro dietoterapia. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di allergie e intolleranze alimentari. • La dieta razionale ed equilibrata in caso di disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia nervosa. • I tumori. Dietoterapia	• Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali ai diversi stati fisiologici. • Utilizzare l'alimentazione come strumento per il benessere della persona. • Formulare menu funzionali alle esigenze patologiche della clientela.	Libro di testo Risorse online Materiali prodotti dall'insegnante YouTube
Osservazioni relative ad impegno ed interesse, partecipazione, rispetto delle regole e collaborazione della classe Gli alunni si sono comportati in maniera corretta e responsabile durante tutto l'anno, dimostrando una buona acquisizione delle regole di comportamento. L'attenzione in classe e la partecipazione alle attività sono state costanti. Tuttavia, l'impegno nello studio domestico non è sempre stato continuo. Una buona parte di loro, ha dimostrato di acquisire un buon metodo di studio, nel tempo sempre più autonomo, efficace e produttivo.			

DISCIPLINA 4: LABORATORIO ENOGASTRONOMICO DI SALA E VENDITA

Scheda Disciplinare			
MATERIA: LAB.ENO. DI SALA E VENDITA	DOCENTE : DONATO PROTO		a.s.2025/2026 Classe V sez I
Testi e materiali	Testi in adozione e consigliati Dispense/appunti digitali Laboratori di settore Laboratorio informatico/ Audiovisivi		
Metodologia Attiva	○ Lezioni partecipate ○ Attività di laboratorio ○ Partecipazione ad attività extra curriculari ○ 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); ○ verifiche e prove scritte (strutturate e/o semi strutturate con intervento personalizzato di correzione/restituzione); ○ project works (elaborazione semplici prodotti multimediali); ○ colloqui e verifiche orali <i>indicatori di partecipazione</i> ○ frequenza scolastica ○ svolgimento di compiti di apprendimento ○ altro (specificare)		
Competenze Chiave Europee	Conoscenze	Abilità	Competenze di disciplina
Competenza alfabetica funzionale. Competenza multilinguistica. Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare. Competenza in materia di cittadinanza. Competenza imprenditoriale. Competenza in materia di consapevolezza ed	Strategie di comunicazione del prodotto. Principi di fidelizzazione del cliente. Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.). Tecniche di rilevazione di nuove tendenze in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature.	Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato. Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio. Rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

<i>espressione cultura.</i>			
BLOCCHI TEMATICI UDA	Conoscenze	Abilità	Risorse/Materiali
1. APPROFONDIMENTO BLOCCHI TEMATICI ANNI PRECEDENTI L'AZIENDA ENOGASTRONOMICA LA SICUREZZA	Caratteristiche delle aziende enogastronomiche. Rapporto tra evoluzione della società e differenziazione dell'offerta ristorativa. Normative sulla sicurezza e sulla tutela della salute. Normativa HACCP e normativa di tutela ambientale DLGS 81/08.	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici di qualità relativo alla filiera produttiva. Riconoscere e classificare le aziende enogastronomiche e il loro organigramma di settore. Riconoscere le componenti culturali e sociali che caratterizzano l'evoluzione dei servizi enogastronomici. Operare nel rispetto delle norme di settore relative a sicurezza e tutela della salute. Rispettare le norme HACCP e di sicurezza ambientale e tutela la salute. Riconoscere le associazioni di categoria di interesse.	Libro di testo di adozione e parte digitale Risorse on line Materiali prodotti dall'insegnante Laboratori di settore

2. IL BAR IL BEVERAGE E I NUOVI TREND DEL SETTORE	Il bar: gestione tecnica amministrativa, scelte stilistiche nella tipologia di bar Le attrezzature del bar. Il mondo del bere miscelato: i cocktail, tecnica di miscelazione e fraseologia di settore. Schede tecniche dei Cocktails IBA classificati con il calcolo dell'alcol in ml, del volume alcolico e del drink-cost. I super alcolici: La produzione dei distillati, la classificazione. I liquori. I vermouth. Il bere miscelato salutare e biologico.	Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Distingue le diverse tipologie di bevande e le sa classificare. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore.	X libro di testo di adozione e parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Laboratori di settore
3. LA PRODUZIONE VITIVINICOLA IN ITALIA E NEL MONDO	Caratteristiche dell'enografia delle regioni italiane. Caratteristiche delle produzioni vitivinicole in Europa e nel resto del mondo. Principi di enologia. Lessico e fraseologia di settore.	Saper individuare la produzione enoica delle regioni italiane con particolare riferimento alla propria regione. Saper individuare la produzione in Europa ed il resto del mondo. Riconoscere l'importanza dei vini delle regioni italiane ed europee più conosciuti al mondo e come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio. Saper utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X libro di testo di adozione e parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Laboratori di settore
4. ANALISI SENSORIALE E DEGUSTAZIONE	Metodi di analisi sensoriale delle caratteristiche organolettiche di cibi e altre bevande. Criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Lessico e fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali. Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e	X libro di testo di adozione e parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Laboratori di settore

		descriverele usando la terminologia corretta. Individuare i principi di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande. Proporre abbinamenti di vini e altre bevande ai cibi. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	
5. ENOGASTRONOMIA E SOCIETA'	Conoscenza del valore culturale del cibo e del suo rapporto con la società. Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia. Lessico e fraseologia di settore anche in lingua straniera.	Riconoscere il contesto culturale in cui l'attività enogastronomica si inserisce. Valorizzare i prodotti tipici simulando proposte innovative. Individuare le esigenze della clientela in base alle abitudini alimentari e ai fattori che influenzano le scelte gastronomiche al fine di organizzare un servizio adeguato. Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.	X libro di testo di adozione e parte digitale X risorse online X materiali prodotti dall'insegnante X Laboratori di settore

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

La classe, formata da 13 alunni (9 femmine e 4 maschi) ha evidenziato particolare interesse per la disciplina Tecnico-pratica durante l'intero triennio.

Lo studio domestico non è sempre stato adeguato alle aspettative, tanto è vero che un piccolo gruppo di allievi ha raggiunto la sufficienza alla fine dell'anno scolastico con un po di difficoltà. Noto, però, è stato l'impegno e l'interesse in classe e durante le attività tecnico-pratiche di laboratorio. Più della metà della classe è ormai ben inserita nel mondo del lavoro in aziende affermate ad ottimi livelli.

Il comportamento è sempre stato corretto e nel pieno rispetto delle regole scolastiche dimostrando piena responsabilità e maturità.

La motivazione al dialogo e la partecipazione scolastica è stata sempre attiva, come pure il coinvolgimento nelle attività di FSL (ex PCTO), piena la disponibilità nei momenti in cui sono stati invitati a partecipare a qualsiasi manifestazione o eventi organizzati dalla scuola.

Il loro contributo in perfetta etica professionale ha rappresentato a pieno l'alto livello di competenze acquisibili durante il percorso curricolare della scuola, spendibili nel mondo del lavoro.