

I.P. - "DE NORA - LORUSSO"-ALTAMURA
Prot. 0003470 del 15/05/2026
IV (Entrata)

A.S. 2025/2026

ESAME DI MATURITA'

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE
(O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta BC

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera (IP17)

Coordinatore: *prof.ssa Nicoletta CEGLIA*

Dirigente Scolastico *prof.ssa Maria Lucia GIORDANO*

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)	4
COMPETENZE IN USCITA	5
QUADRO ORARIO.....	7
PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	8
Storico della classe	8
Profilo della classe.....	8
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	9
STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	10
PERCORSO DIDATTICO.....	10
UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA) trasversali	10
Le 4 Discipline caratterizzanti l'Esame (ai sensi del Decreto Scuola n. 127/2025 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 5 novembre 2025 e dell'OM 54 del 26/03/2026)	11
Il curriculum dello studente.....	11
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....	13
FSL -FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO) come ridenominata dall'art. 1, co. 6, del decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2025, n. 164	13
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO	14
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	16
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE.....	17
VALUTAZIONE	18
Criteri per l'attribuzione del Voto di Comportamento	20
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	23
LE TRE PROVE D'ESAME - Indicazioni.....	24

ALLEGATI

- ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all'esame di Maturità (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione)**
- ALLEGATO 2 – UDA svolte**
- ALLEGATO 3 – FSL, stage e tirocini effettuati**
- ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica**
- ALLEGATO 5 – Percorsi formativi disciplinari**

CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.P. "DE NORA - LORUSSO" di Altamura nasce, nell'anno scolastico 1996/97, dall'aggregazione dell'P.S.S.C.T. "N. Lorusso" e dell'I.P.S.I.A. "De Nora", con sede amministrativa in via Lago Passarello, n. 3.

L'Istituto, sempre attento alle richieste dell'utenza e del territorio, ha accolto progressivamente le innovazioni didattico-organizzative che l'hanno portato ad istituire, tra gli altri già esistenti, l'indirizzo alberghiero nell'A.S. 2001/02, l'indirizzo servizi socio-sanitari nell'A.S. 2007/08, una classe sperimentale di "Enogastronomia" presso la Casa Circondariale di Altamura nell'A.S. 2001/02 e, tre classi di "Enogastronomia" corso serale.

Le due scuole aggregate offrono, pertanto, i seguenti indirizzi di studio:

Corsi:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (M.A.T.)
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
- SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di circa 70.000 abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano.

Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero.

Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale da altri Comuni vicini (Gravina, Toritto, Cassano, Santeramo, Grumo Appula, Binetto, Spinazzola).

Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

La **mission** dell'Istituto è la formazione, per i vari indirizzi, di figure tecniche e professionali fortemente correlate con il contesto territoriale e spiccatamente orientate alla valorizzazione dei prodotti, delle risorse e della cultura locale, promuovendo al contempo l'innovazione, la sostenibilità e l'inclusione sociale attraverso percorsi formativi integrati con il mondo del lavoro e le realtà produttive del territorio.

L'Istituto, infatti, si propone di preparare professionisti in grado di coniugare le competenze tecniche con la sensibilità verso il territorio, favorendo la divulgazione delle tradizioni locali, l'uso consapevole delle nuove tecnologie, e l'acquisizione di competenze trasversali utili all'inserimento nel mondo del lavoro e alla crescita personale.

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

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.

Codici ATECO (Classificazione Attività Economiche):

I 56 (Attività dei servizi di ristorazione)

Classificazione NUP (Nomenclatura delle Unità Professionali):

5.2 (Professioni qualificate nelle attività ricettive e della ristorazione)

5.2.2 (Esercenti ed addetti nelle attività di ristorazione)

COMPETENZE IN USCITA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato in “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” consegue i risultati di apprendimento di seguito descritti in termini:

Competenze specifiche di indirizzo

- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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
- Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di *Revenue Management*, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di *Destination Marketing* attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Nell’area di istruzione generale, a conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell’indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- I. Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;

- II. Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;
- III. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- IV. Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia a fine della mobilità di studio e di lavoro;
- V. Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;
- VI. Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;
- VII. Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- VIII. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;
- IX. Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- X. Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;
- XI. Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- XII. Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

QUADRO ORARIO

IP17- ENOGASTRONOMIA					
AREA GENERALE					
	1° Anno	2° Anno	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4	4	4
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia Gener. ed Economica	1	1			
Scienze Giuridiche Economiche	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore area generale	18	18	14	14	14
AREA D'INDIRIZZO					
2 lingua straniera	2	2	3	3	3
Scienze Integrate (Chimica)		2			
TIC	2	1			
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	2	4	4	5
Lab. di ricettività	2	3			
Lab. di Enog. Cucina Lab. Sala	6	4			
Lab. di Enog. Cucina			7	7	6
Inglese tecnico			1	1	1
Diritto e tecniche amm. delle strutture ricettive			3	3	3
Totale ore di indirizzo	14	14	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32
Copresenze					
B016 (Lab. Tic) – A41 (scienze e tec. informatiche)	2	1			
B021 (Lab. Sala) - As2B (Lingua inglese)		1			
B019 (Lab. Ricettività) - As2B (Lingua inglese)	1				
B020 (Lab. Cucina) - B021 (Lab. Sala)	2	1			
B016 (Lab. Tic) - B019 (Lab. Ricettività)		1			
B012 (Lab.Chimica)-A34 (Chimica)		1			
B020 (Lab. Cucina) - A031 (scienze e Cult. alimentazione)	1	1	1	1	1
B020 (Lab. Cucina) - As2A (Lingua francese)			1		

PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Storico della classe

Anno scolastico	N° Iscritti	N° Inserimenti	N° Trasferimenti	N° Ammessi alla classe successiva
2023/24	16	0	0	14
2024/25	14	0	0	10
2025/26	10	0	0	

Profilo della classe

Numero	Alunno	Classe
1	B. G.	V BC
2	B. S.	V BC
3	C. L.	V BC
4	C. V.	V BC
5	C. M.	V BC
6	L. S.	V BC
7	O. D.	V BC
8	P. G. T.	V BC
9	R. F.	V BC
10	U. D.	V BC

La classe 5BC è formata da dieci alunni di cui sei maschi e quattro femmine. Non tutti gli alunni sono di Altamura, gli altri provengono da paesi limitrofi e raggiungono la scuola con mezzi pubblici. I discenti provengono tutti dalla classe quarta. Tutti gli alunni sono frequentanti; per alcuni, tuttavia, si rilevano numerose assenze e/o ingressi in ritardo. Nella classe sono presenti tre alunni con bisogni educativi speciali (BES); 2 Dva e una studentessa con Dsa.

- Per quanto concerne l'aspetto disciplinare, la classe si presenta come un gruppo sostanzialmente corretto e silenzioso, ma caratterizzato da una marcata passività intellettuale. Non si riscontrano particolari problemi disciplinari o comportamenti oppositivi; tuttavia, prevale un clima di "distaccata cortesia" nei confronti delle proposte didattiche. Il gruppo appare privo di una reale coesione interna e di una spinta collaborativa spontanea.
- Relativamente all'aspetto didattico, il livello di preparazione culturale è basso: il gruppo-classe è piuttosto disomogeneo per il senso di responsabilità e le abilità di base. Una piccolissima parte degli alunni si distingue per l'impegno costante e partecipa attivamente alle lezioni, desiderosi di

apprendere, di migliorare e potenziare le loro capacità. Tuttavia, la maggior parte degli allievi dimostra una scarsa motivazione nello studio, la loro partecipazione all'attività didattica è passiva, nonché un'applicazione superficiale anche nello studio a casa. Il metodo di studio appare frammentario e mnemonico. Durante le lezioni frontali, la partecipazione è pressoché nulla: gli studenti faticano a formulare domande, esprimere opinioni o stabilire collegamenti interdisciplinari. La soglia di attenzione è estremamente bassa e richiede un monitoraggio costante per evitare che i singoli alunni si estranino. Gli studenti tendono a studiare "per il voto", senza mostrare curiosità o desiderio di approfondimento. Di fronte a compiti che richiedono logica, problem-solving o creatività, la classe mostra segni di smarrimento o rinuncia immediata, preferendo l'attesa di istruzioni dirette piuttosto che l'iniziativa personale.

Per contrastare il diffuso senso di apatia, l'azione docente ha puntato su una stimolazione continua con un approccio basato sul dialogo, incalzando costantemente gli studenti con domande dirette per "destarli" dallo stato di torpore comunicativo, alternando di frequente metodologie (didattica segmentata, uso di video, lavori di gruppo brevi e guidati) per prevenire il calo dell'attenzione, e proponendo contenuti che abbiano un riscontro immediato con la realtà quotidiana per dare un senso concreto a ciò che veniva appreso. È stato valorizzato ogni minimo segnale di partecipazione attiva per ricostruire l'autostima e il senso di efficacia del gruppo.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N	Cognome e Nome del Docente	Disciplina
1	Ceglia Nicoletta	Lingua straniera: Inglese
2	Ciliberti Luciano	Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina
3	de Pinto Lucia	Scienze motorie
4	Iacovetti Francesco	Scienza e cultura dell'alimentazione
5	Lomurno Caterina	Matematica
6	Marvulli Vincenzo	Educazione Civica
7	Melodia Vincenzo	Sostegno
8	Perrucci Rosanna	Sostegno
9	Petronella Maria Teresa	Diritto e tecniche amministrative della <u>struttura ricettiva</u>
10	Quattromini Fedora	Sostegno
11	Raguso Giuseppina	Religione Cattolica
12	Toscano Carla	Lingua e letteratura italiana
13	Vicino Maria Severina	Lingua straniera: Francese

STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Continuità docenti		
	A.S. 2023/24 classe III	A.S. 2024/25 classe IV	A.S. 2025/26 classe V
Lingua e letteratura italiana	Capodiferro E.	Capodiferro E.	Toscano C.
Lingua straniera: Inglese	Indrio R. L.	Fiorino P.	Ceglia N.
Scienza e cultura dell'alimentazione	Popolizio V.	Popolizio V.	Iacovetti F.
Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina	Ciliberti L.	Ciliberti L.	Ciliberti L.
Lingua straniera: Francese	Vicino M. S.	Vicino M.S.	Vicino M.S.
Matematica	Lomurno C.	Lomurno C.	Lomurno C.
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Petronella M.T.	Forte R. A.	Petronella M.T.
Scienze motorie	Corrado Salati S.	De Rosa A.	de Pinto L.
Educazione Civica	Maffei D.	Maffei D.	Marvulli V.
Religione cattolica	Mancini G.	Perrucci M.	Raguso G.
Sostegno1	Gurrado A.L.	Gurrado A.L.	Quattromini F.- Melodia V.
Sostegno2	Loizzo R.	Ceglia N.	Perrucci R.

PERCORSO DIDATTICO

UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA) trasversali

(Allegato 2)

- n. 1 Costituzione ed Unione Europea
- n. 2 Domani, lavoro
- n. 3 Il lavoro del Gastronomo
- n. 4 La piramide alimentare: una versione locale
- n. 5 I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari

Le 4 Discipline caratterizzanti l'Esame (ai sensi del Decreto Scuola n. 127/2025 pubblicato in Gazzetta Ufficiale il 5 novembre 2025 e dell'OM 54 del 26/03/2026)

Elenco dei nuclei tematici trattati.

Nucleo	Discipline	Elenco dei nuclei tematici trattati
SUD MEDITERRANEO	ITALIANO	-Verismo e Verga: questi autori trattano spesso della vita e della condizione del sud Italia, Verga in particolare della Sicilia, per cui il Mediterraneo diventa un bacino culturale
	INGLESE	- The Mediterranean diet - The food Pyramid - Definition of "sustainability"(Sustainable diet (Km 0) and food, organic food)
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-Punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche e dieta mediterranea, quest'ultima è considerata una delle diete più salutari al mondo. Esaminare i suoi punti di forza, come l'abbondanza di frutta, verdura, cereali integrali, pesce e olio d'oliva, e confrontarli con le debolezze di altre tipologie dietetiche può offrire spunti interessanti sulla relazione tra alimentazione e salute nel contesto mediterraneo
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	-La cucina dei localismi in Italia, l'influenza dei popoli sulla tradizione enogastronomica meridionale.
NATURA E BELLEZZA	ITALIANO	-Decadentismo, D'Annunzio e Pascoli: entrambi gli autori hanno interpretato la natura in base alla loro sensibilità, Pascoli in modo simbolico, come manifestazione del suo mondo interiore; -D'Annunzio in modo sensuale e decadente
	INGLESE	- The Zero Hunger challenge - The philosophy of Slow Food - Food waste reduction
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-Filiera agroalimentare e sviluppo sostenibile
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	-Globalizzazione e microterritorialità, due visioni a confronto
MODERNITA' E INNOVAZIONE	ITALIANO	-Positivismo e Naturalismo ;entrambe le correnti culturali nutrono una fiducia nella scienza e nell'applicazione del metodo scientifico anche in letteratura
	INGLESE	- HACCP - Food Contamination - Risks and preventive measures - Food preservation - Workplace safety - FIFO rules - (First in - First out) - How to store food properly in your restaurant

	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-I nuovi prodotti alimentari; prodotti innovativi realizzati con le moderne tecnologie alimentari -Igiene degli ambienti di lavoro e sicurezza alimentare, il sistema HACCP: Il sistema HACCP rappresenta una trasformazione significativa nelle politiche di sicurezza alimentare, introducendo un approccio basato sulla prevenzione e il controllo dei rischi legati alla trasformazione e alla manipolazione degli alimenti.
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	-Le diverse gamme alimentari legate al tipo di trasformazione dell'alimento -I prodotti BIO e OGM, aspetti controversi della modernità alimentare.
SALUTE E BENESSERE	ITALIANO	-Svevo e Pirandello; gli autori con le loro opere analizzano gli aspetti della psiche umana, proponendo una via d'uscita dalla angoscia esistenziale
	INGLESE	- Healthy eating - Other types of diets - Alternative diets - Allergies and Intolerances - Teen and sport diets
	SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	-Le contaminazioni alimentari e i loro risvolti sull'uomo
	LAB. SERV. ENOG. CUCINA	-I pesticidi e il glifosato, massimizzare la produzione a discapito della salute? -La filiera agroalimentare nella cucina internazionale

Il curriculum dello studente

Il Curriculum dello studente non è un documento accessorio, ma uno strumento con rilevanza giuridica nel procedimento d'esame. L'articolo 22 dell'O.M 54/2026 impone alla commissione di tenerne conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107.

Ciò significa che il colloquio deve essere costruito anche sulla base delle esperienze documentate, tra cui:

- attività di volontariato;
- certificazioni linguistiche;
- esperienze lavorative;
- percorsi di eccellenza.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, (d’ora in avanti, Legge), ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo d’istruzione. Il tema dell’educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Il Consiglio di Classe ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso di Educazione Civica riportato nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Discipline coinvolte (13 h. – Trimestre)	Argomenti
Lo Statuto Albertino Caratteri e struttura della Costituzione italiana. I Principi Fondamentali	Storia - Italiano	-Conoscere i caratteri dello Statuto Albertino -Conoscere i caratteri e la struttura della Costituzione Italiana I Principi Fondamentali I principi ispiratori della Costituzione Art. 3 Uguaglianza formale e sostanziale Art. 4 Lavoro diritto-dovere Analisi della Parte II della Costituzione

Titolo del percorso	Discipline coinvolte (20 h. – Pentamestre)	Argomenti
Il Parlamento	Scienza e Cultura dell’Alimentazione Laboratorio di enogastronomia - cucina	Il Parlamento: bicameralismo perfetto Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati L’iter legislativo
Il Governo Il Presidente della Repubblica		Il Governo: formazione, struttura e funzioni Decreto Legge e Decreto Legislativo Il Presidente della Repubblica: elezione e principali funzioni

FSL -FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO) come ridenominata dall’art. 1, co. 6, del decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127, convertito, con modificazioni, dalla legge 30 ottobre 2025, n. 164

TITOLO DEL PERCORSO	PERIODO	DURATA (Min. 210 ore)	DISCIPLINE COINVOLTE	AZIENDE DI SVOLGIMENTO
ESPERTO DELLA FILIERA CORTA	a.s. 2023/24	90 ore (12 ore attività teoriche+ 78 ore attività di stage)	Tutte	- I.P. De Nora Lorusso Altamura; - Ristorante Locanda degli angeli a Cassano delle Murge (BA); - Macelleria Carnidea Altamura (BA); - Supermercato MD Altamura (BA);

				- Ristorante Al Poggio Poggiorsini (BA); - Panetteria della Murgia a Cassano delle Murge (BA); - Agriturismo Parco di Mesola a Cassano delle Murge (BA); - Osteria Santa Chiara Altamura (BA); - NUNE' SNC Santeramo in Colle (BA).
ESPERTO DELLA FILIERA CORTA	a.s. 2024/25	60 ore di stage	Tutte	- I.P. De Nora Lorusso Altamura; - Ristorante Al Poggio Poggiorsini (BA); - Osteria Santa Chiara Altamura (BA); - NUNE' SNC Santeramo in Colle (BA); - Ristorante Locanda degli angeli a Cassano delle Murge (BA); - Macelleria Scarimbolo Altamura (BA); - SA.MA SRL a Cassano delle Murge (BA); - BAR Essenza nero caffè a Cassano delle Murge (BA); - Macelleria La Pignata Matera; - Aziende ristorative a Malta per Erasmus+.
ESPERTO DELLA FILIERA CORTA	a.s. 2025/26	60 ore di stage	Tutte	- I.P. De Nora Lorusso Altamura; - Ristorante Al Poggio Poggiorsini (BA); - Supermercato MD Altamura (BA); - Osteria Santa Chiara Altamura (BA); - NUNE' SNC Santeramo in Colle (BA); - Ristorante Locanda degli Angeli a Cassano delle Murge (BA); - BAR New Garden a Cassano delle Murge (BA); - Macelleria Scarimbolo Altamura (BA); - Macelleria La Pignata Matera; - Vulpes Pop Pub Cassano delle Murge.

ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO

A partire dall'anno scolastico 2023/2024, sono attive le figure del docente tutor e dell'orientatore per accompagnare nelle attività di orientamento delle ultime tre classi delle scuole secondarie di secondo grado.

Il docente con funzioni di tutor ha in particolare il compito di accompagnare le studentesse e gli studenti assegnati nella predisposizione dell'E-Portfolio e di supportarli nell'effettuare scelte consapevoli, con la valorizzazione dei talenti personali e delle competenze sviluppate attraverso un dialogo costante, in particolare nei momenti di passaggio, avvalendosi del supporto della figura

del docente orientatore nominato nell'istituto. Quest'ultimo ha il compito di gestire, raffinare e integrare i dati territoriali e nazionali e le informazioni già disponibili con quelli specifici raccolti nei differenti contesti territoriali ed economici e di metterli a disposizione delle famiglie e dei docenti tutor.

A seguito dell'emanazione delle Linee guida per l'orientamento (D.M. 22 dicembre 2022 n. 328), con la Legge 29 dicembre 2022, n. 197, art. 1, comma 555, è stato modificato l'art. 3 del decreto legislativo 14 gennaio 2008 n. 21, prevedendo, a partire dall'anno scolastico 2023/2024, percorsi di orientamento di almeno 30 ore per ogni anno scolastico in tutte le classi e gli anni di corso della scuola secondaria, sia di primo sia di secondo grado.

Si riporta un estratto della progettazione dei percorsi di orientamento previsti per le classi quinte:

Orientamento e Personalizzazione dell'Apprendimento dello studente (O.P.A.)

- Modulo 01: Rimotivazione, ascolto, comprensione e riflessione sul bisogno vissuto dello studente nel percorso scolastico ed extrascolastico (6 ore curriculari);
- Modulo 02: la FSL strumento di promozione dell'identità lavorativa e la normativa di riferimento sui contratti di lavoro (4 ore curriculari);
- Modulo 03: l'Empowerment e l'autoefficacia (4 ore curriculari);
- Modulo 04: Elaborazione finale dell'E-Portfolio personale dello studente (ore 2 curriculari);
- Modulo 05: Il curriculum vitae anche in L2/L3 (ore 4 curriculari);
- Modulo 06: L'autoformazione. (10 ore curriculari);
- Modulo 07: "Oltre l'orientamento" - Modulo consulenza alle famiglie (ore 12 extra-curriculari di incontri personalizzati, di cui 2 ore di gruppo con l'orientatore);
- Modulo 08: "Oltre l'orientamento" - Modulo consulenza agli alunni (ore 12 extra-curriculari di incontri personalizzati, di cui 2 ore di gruppo con l'orientatore).

Nella **seguente tabella sono riportati gli incontri proposti agli studenti, con enti ed aziende esterne alla scuola**, per aiutarli a compiere scelte consapevoli per il loro futuro:

DATA	ATTIVITA'
17-10-2025	Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate
26-11-2025	Orientamento in uscita con Obiettivo Tropic
03-12-2025	DarForma è un Polo Didattico Universitario, centro accreditato delle Università Telematiche Pegaso, Mercatorum e San Raffaele
16-01-2026	Orientamento con IN CIBUM
25-02-2026	ITS GREEN ENERGY (Manpower group)
26-02-2026	UNIVERSITA' NELSON MANDELA
10-03-2026	UnionCamere Bari
29-04-2026	Progetto HOTEL PROGRAMME a cura della società READY2WORK. Un percorso informativo che illustra le possibilità lavorative in hotel di 4 o 5 stelle

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Progetti e Manifestazioni culturali

DATA	ATTIVITA'
05-11-2025	Corso di formazione sulla produzione di paste alimentari, cotture in CBT e confezionamento sottovuoto, a cura dell'azienda SIRMAN in collaborazione con l'azienda LORUSSO ATTREZZATURE
10-11-2025	Contest Ispirazioni_ Progetto "La cultura della NON-VIOLENZA DI GENERE" di e con Daniela Baldassarra
17-11-2025	"Scelte di vita, la scelta per la vita"- Convegno sulla giornata Internazionale per l'eliminazione della violenza contro le donne. Teatro Piccinni - Bari
27-01-2026	"Viaggio della Memoria 2026", una visita guidata online in diretta ai campi di concentramento di Auschwitz-Birkenau
10-02-2026	Safer Internet Day. Iniziativa "#cuoriconnessi"
12-02-2026	Iniziativa formativa in tema di educazione alla legalità
26-02-2026	Incontro formativo e informativo con Associazione italiana donatori Organi
04-03-2026	Teatro lingua francese c/o cinema Royal: "Les Secrets de Notre-Dame"
05-03-2026	Incontro formativo e informativo con Associazione donatori Midollo osseo
13-04-2026	Oropan e il Made in Italy
29-04-2026	Incontro on-line: "A lezione con Cracco"
06-05-2026	Seminario di Educazione Finanziaria dal titolo "Scacchi e Finanza"

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE

L'anno scolastico è stato suddiviso in due periodi didattici: trimestre e pentamestre senza alcuna interruzione. Per verificare i progressi degli allievi nel processo di apprendimento sono state utilizzate verifiche scritte, orali e pratiche **esplicitando agli studenti criteri e modalità di valutazione concordati nei rispettivi Dipartimenti disciplinari.**

PROVE SCRITTE
Le verifiche scritte hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato: • Trattazione di argomenti e tematiche varie; • Relazioni tecniche; • Prove strutturate e semi-strutturate; • Quesiti a risposta aperta; • Risoluzione di problemi; • Prove esperte
Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati adottati i seguenti descrittori: • Comprensione del testo • Aderenza alla traccia; • Coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato; • Capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente; • Conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi; • Abilità e competenze specifiche e trasversali.

PROVE ORALI
Le verifiche orali sono state individuali e, a seconda dei casi, estese all'intera classe al fine di favorire la partecipazione al dialogo didattico/educativo di tutti gli studenti. Come materiale di partenza si è fatto ricorso alla lettura di una frase inerente all'argomento richiesto, ad immagini, tabelle, grafici riportati sugli stessi libri di testo per sviluppare la riflessione e l'analisi e collegamenti trasversali.
Per la valutazione delle verifiche orali sono stati utilizzati i seguenti descrittori: • Capacità ad orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante; • Individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati; • Capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica; • Capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi; • Capacità di integrare le conoscenze; • Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline; • Efficacia comunicativa; • Analisi e sintesi.

PROVE TECNICO - PRATICHE
Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.

VALUTAZIONE

L'obiettivo della valutazione nella didattica è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Nel processo di valutazione, per ogni alunno si è tenuto conto di elementi relativi all'area socio-relazionale e di elementi afferenti all'area cognitiva.

Per la valutazione dell'area socio-relazionale si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- rispetto delle regole;
- frequenza;
- interesse e partecipazione al dialogo didattico educativo di classe
- impegno;
- qualità dei rapporti interpersonali.

Per la valutazione delle conoscenze/abilità /competenze si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- acquisizione degli obiettivi minimi di ogni disciplina;
- capacità espositive/argomentative;
- capacità di rielaborazione critica, analitica e sintetica;
- grado di autonomia raggiunto;
- media dei voti attribuiti.

La corrispondenza docimologica tra conoscenze, abilità e competenze possedute e voto attribuito è stata effettuata secondo la griglia seguente:

LIVELLI	VOTO	DESCRITTORI			
		Conoscenze	Capacità/Abilità	Competenze	Impegno e Partecipazione
Livello BASE NON RAGGIUNTO	1-2-3 (Gravemente insufficiente)	Conoscenze nulle o errate	Non riesce ad organizzarsi, neanche se guidato opportunamente	Non riesce ad applicare neppure le poche conoscenze di cui è in possesso	Partecipazione di disturbo Impegno nullo
	4 (Insufficiente)	Conoscenze confuse e frammentarie	Riesce a organizzare le poche conoscenze solo se opportunamente guidato	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	Partecipazione saltuaria Impegno debole
	5 (Mediocre)	Conoscenze generiche, superficiali e mnemoniche	Utilizza in modo limitato le conoscenze	Esegue semplici compiti; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite; se aiutato riesce a correggersi	Partecipazione dispersiva Impegno discontinuo
Livello BASE	6 (Sufficiente)	Conoscenze generali ed essenziali	Utilizza in modo essenziale i nuclei fondanti delle discipline	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Partecipazione sollecitata Impegno accettabile
Livello INTERMEDIO	7 (Discreto)	Conoscenze complete	Sa organizzare ed esprimere le conoscenze in maniera appropriata	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	Partecipazione recettiva Impegno soddisfacente
	8 (Buono)	Conoscenze complete e adeguatamente articolate	Sa cogliere e stabilire relazioni in varie problematiche Effettua analisi e sintesi complete e coerenti	Esegue compiti complessi Sa applicare i contenuti anche in contesti non usuali	Partecipazione attiva Impegno notevole
Livello AVANZATO	9 - 10 (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente connessioni	Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse Esprime valutazioni critiche e personali	Esegue compiti complessi Sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	Partecipazione costruttiva, trainante Impegno notevole

Criteri per l'attribuzione del Voto di Comportamento

Il Collegio dei Docenti dell'I.P. "De Nora - Lorusso" ha deliberato i criteri di assegnazione del voto di comportamento, in base ai seguenti **indicatori**:

1. Frequenza e puntualità
2. Partecipazione alle lezioni
3. Collaborazione con docenti e compagni
4. Rispetto degli impegni scolastici
5. Provvedimenti disciplinari

Sono considerate **valutazioni positive del comportamento i voti dal sette al dieci**.

Nel triennio il voto di comportamento inferiore al **nove** impedisce di ottenere il massimo del credito scolastico della relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto.

In sede di scrutinio di ammissione all'Esame di Maturità, nel caso di valutazione del comportamento **pari a sei decimi**, il Consiglio di Classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'Esame conclusivo del secondo ciclo.

L'insufficienza nel voto di condotta (voto inferiore a 6) comporterà la non ammissione agli Esami di Maturità.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio intermedio o finale, non potrà riferirsi ad un singolo episodio, ma dovrà scaturire dall'esame della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente durante l'intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l'attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di Classe terrà in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell'anno.

Premesso che in presenza di **comportamenti perseguibili a termini di legge** il voto di condotta non potrà essere superiore a **cinque**, in tutti gli altri casi si applicheranno i criteri riportati nella tabella seguente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI

Classe _____ Alunno/a _____

Nella tabella seguente i descrittori hanno l'intento di ricostruire un profilo comportamentale, ma nessuno di essi è singolarmente determinante per l'assegnazione del voto; resta ferma la responsabilità e la competenza del Consiglio di Classe in materia di valutazione del comportamento.

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
10	Frequenza e puntualità	Regolare: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi.	
	Partecipazione alle lezioni	Irreprensibile: • ineccepibile negli atteggiamenti tenuti a scuola; • è interessato/a e partecipa attivamente alle lezioni; • dimostra responsabilità e autonomia.	
	Collaborazione con docenti e compagni	Molto corretta: è sempre disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Puntuale e costante: assolve agli impegni scolastici in maniera puntuale e costante, potrebbe svolgere il ruolo di leader positivo nella classe.	
	Provvedimenti disciplinari	Nessuno: • non ha note sul registro di classe; • non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; • ha invece eventuali segnalazioni positive da parte del consiglio di classe per il rispetto scrupoloso delle regole della convivenza scolastica	

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
9	Frequenza e puntualità	Regolare: frequenta con assiduità le lezioni, rispetta gli orari, non ha ritardi.	
	Partecipazione alle lezioni	Molto corretta: • negli atteggiamenti tenuti a scuola; • è interessato/a e partecipa attivamente alle lezioni	
	Collaborazione con docenti e compagni	Corretta: è disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Puntuale e costante: assolve agli impegni scolastici in maniera precisa e regolare.	
	Provvedimenti disciplinari	Nessuno: • non ha note sul registro di classe • non ha a suo carico provvedimenti disciplinari; • il suo comportamento è apprezzato dai docenti per responsabilità e serietà.	

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
8	Frequenza e puntualità	Abbastanza regolare: frequenta abbastanza regolarmente le lezioni, rispetta quasi sempre gli orari.	
	Partecipazione alle lezioni	Corretta: • negli atteggiamenti tenuti a scuola; • è interessato/a e partecipa abbastanza attivamente alle lezioni	
	Collaborazione con docenti e compagni	Abbastanza corretta: è generalmente disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Non sempre puntuale e costante: assolve agli impegni scolastici ma non sempre in maniera precisa e regolare.	

	Provvedimenti disciplinari	Nessuno: ha note sul registro di classe di scarsa rilevanza	
--	----------------------------	--	--

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
7	Frequenza e puntualità	Irregolare: frequenta irregolarmente le lezioni, spesso entra in ritardo.	
	Partecipazione alle lezioni	Poco corretta: • negli atteggiamenti tenuti a scuola; • scarso interesse e minima partecipazione alle lezioni	
	Collaborazione con docenti e compagni	Scorretta: non è disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola, con i quali instaura spesso rapporti conflittuali.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Saltuario: assolve agli impegni scolastici irregolarmente.	
	Provvedimenti disciplinari	Presenti: • ha note sul registro di classe importanti • ha provvedimenti disciplinari di sospensione dalle lezioni.	

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
6	Frequenza e puntualità	Discontinua e irregolare: frequenta irregolarmente le lezioni, entra sistematicamente in ritardo.	
	Partecipazione alle lezioni	Scorretta: • negli atteggiamenti tenuti a scuola è refrattario all'ascolto e all'applicazione; • non è interessato e non partecipa alle lezioni	
	Collaborazione con docenti e compagni	Scorretta: non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola, con i quali instaura spesso rapporti conflittuali e per questo viene sistematicamente ripreso.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Inesistente: non assolve mai o quasi mai agli impegni scolastici.	
	Provvedimenti disciplinari	Presenti: • ha note sul registro di classe molto importanti • ha almeno un provvedimento disciplinare di sospensione dalle lezioni di rilevante entità.	

VOTO	INDICATORI	DESCRITTORI	SI/NO
5	Frequenza e puntualità	Discontinua e irregolare: frequenta in modo assolutamente irregolare le lezioni, entra sistematicamente in ritardo o esce frequentemente.	
	Partecipazione alle lezioni	Decisamente scorretta: • Totalmente inadeguata negli atteggiamenti tenuti a scuola; • non è minimamente interessato/a e non partecipa alle lezioni	
	Collaborazione con docenti e compagni	Decisamente scorretta: non è mai disponibile alla collaborazione con i docenti, con i compagni e con il personale della scuola, con i quali instaura rapporti riprovevoli e per questo viene sistematicamente ripreso.	
	Rispetto degli impegni scolastici	Inesistente: non assolve mai agli impegni scolastici.	
	Provvedimenti disciplinari	Presenti: • ha a suo carico un numero consistente di note sul registro di classe per mancanze disciplinari molto gravi e reiterate; • ha almeno un provvedimento disciplinare di sospensione dalle lezioni di rilevante entità per comportamento gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il C. di C. attribuisce a tutti gli alunni il credito scolastico minimo nella relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto, secondo le disposizioni O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, art. 11.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

Il C. di C. esamina i seguenti elementi di valutazione in aggiunta alla media dei voti conseguita nello scrutinio.

Il voto di comportamento **inferiore al nove** impedisce di ottenere il massimo del credito scolastico della relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto.

FREQUENZA ATTIVITÀ' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1%<assenze<20%		0,1	
	10,1%<assenze<15%		0,15	
	5,1%<assenze<10%		0,2	
	assenze ≤ 5%		0,25	
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO VOTO EDUCAZIONE CIVICA (MAX 0,25)	V E.c. ≥ 9		0,25	
	V E.c. = 8		0,2	
	V E.c. = 7		0,1	
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PTOF	1	0,15	
		2	0,2	
		3	0,25	
	gare o manifestazioni		0,25	
CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	didattico-culturali		0,25	
	sportivi			
	lavoro			
	volontariato			
	orientamento			
MEDIA DI PROFITTO				
MEDIA RICALCOLATA (TOTALE DELL'ULTIMA COLONNA - max 1 p.to di media)				
CREDITO (se la media calcolata rientra nella banda di oscillazione successiva si attribuisce il minimo di tale banda)				

Il C. di C., attribuisce per tutte le fasce solo il **minimo** del credito **se la sufficienza in 1 materia sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio** dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale.

LE TRE PROVE D'ESAME - Indicazioni

PRIMA PROVA SCRITTA (art.19 - O.M. 54/2026)

- Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

SECONDA PROVA SCRITTA (art.20 - O.M. 54/2026)

- Negli Istituti Professionali di nuovo ordinamento (D. Lgs. 61/2017), la seconda prova scritta si realizza seguendo l'art.20 dell'O.M. n. 54/2026, per cui non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

COLLOQUIO (art.22 - O.M. 54/2026)

- Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). A tal fine la commissione d'esame tiene conto anche delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente di cui all'articolo 1, comma 30, della legge 13 luglio 2015, n. 107. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli – documentate nel Curriculum della studentessa e dello studente - in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.
- 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

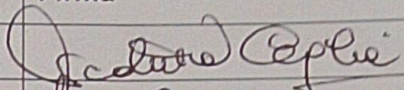
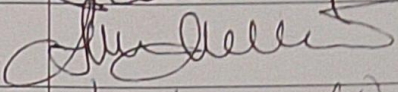
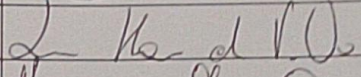
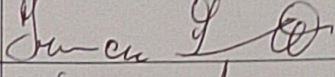
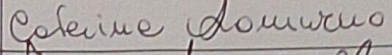
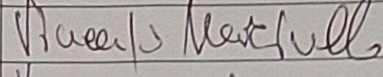
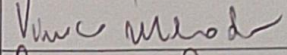
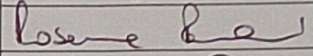
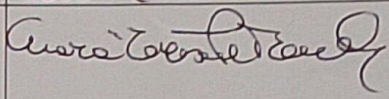
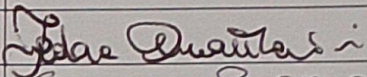
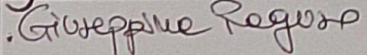
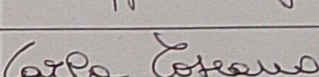
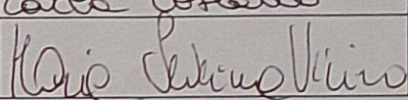
attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

- Ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo, del d.lgs. 62 del 2017, nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv.

Il colloquio dei candidati con disabilità e disturbi specifici di apprendimento si svolge nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 20 del d. lgs. 62 del 2017.

Il presente documento e i relativi allegati sono stati elaborati e approvati all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del giorno 13/05/2026.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N	Cognome e Nome del Docente	Disciplina	Firma
1	Ceglia Nicoletta	Lingua straniera: Inglese	
2	Ciliberti Luciano	Laboratorio servizi enogastronomici - Cucina	
3	DePinto Lucia	Scienze motorie	
4	Iacovetti Francesco	Scienza e cultura dell'alimentazione	
5	Lomurno Caterina	Matematica	
6	Marvulli Vincenzo	Educazione Civica	
7	Melodia Vincenzo	Sostegno	
8	Perrucci Rosanna	Sostegno	
9	Petronella Maria Teresa	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
10	Quattromini Fedora	Sostegno	
11	Raguso Giuseppina	Religione cattolica	
12	Toscano Carla	Lingua e letteratura italiana	
13	Vicino Maria Severina	Lingua straniera: Francese	

Il Dirigente Scolastico

Maria Lucia Giordano

