



I.P. - "DE NORA - LORUSSO"-ALTAMURA
Prot. 0003428 del 14/05/2026
IV (Entrata)

A.S. 2025/2026

ESAME DI MATURITA'

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

Classe Quinta CC

Indirizzo

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

Coordinatore: ***prof.ssa Colonna Anna Maria***

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)	5
COMPETENZE IN USCITA	5
QUADRO ORARIO.....	8
PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE.....	9
Storico della classe	9
Profilo della classe.....	10
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	12
STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	13
PERCORSO DIDATTICO.....	14
UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA) trasversali	14
<i>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)</i>	14
<i>Il curriculum dello studente.....</i>	<i>Errore. Il segnalibro non è definito.</i>
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA.....	17
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	19
ATTIVITA' DI ORIENTAMENTO	19
ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	20
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE.....	21
VALUTAZIONE	22
Criteri per l'attribuzione del Voto di Comportamento	24
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	27
LE TRE PROVE D'ESAME - Indicazioni.....	28

ALLEGATI

- ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all'esame di stato (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.

REFERENZIAZIONE DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

Codici ATECO (Classificazione Attività Economiche):

I 55 (Alloggio)

I 56 (Attività dei servizi di ristorazione)

C 10 (Industrie alimentari)

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 Diplomatici 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

SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA (IP19)					
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	2	2			
Scienze integrate (Sc. Della terra)					
Scienze integrate (Chimica)		1			
TIC	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Lab. di ricettività	2	3			
Lab. di cucina	3	2			
Lab. di sala	3	2			
2^ Lingua			3	3	3
Inglese tecnica			1	1	1
Scienza e cultura dell'alimentazione			4	4	5
Lab. di enog. e cucina			7	7	6
DTASR			3	3	3
Totale ore di indirizzo	14	14	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

N°	Cognome	Nome	Provenienza
1	B.	N.	4^ CC
2	C.	A.	4^ CC
3	C.	A.	4^ CC
4	C.	G.	4^ CC
5	C.	I.	4^ CC
6	C.	S.	4^ CC
7	F.	M.	4^ CC
8	I. P.	G.	4^ CC
9	L.	F.	4^ CC
10	M.	M.	4^ CC

STORICO DELLA CLASSE

Anno scolastico	N° Iscritti	N° Inserimenti	N° Trasferimenti	N° Ammessi alla classe successiva
2023/24	16	1	/	13
2024/25	13	1	1	10
2025/26	12	2	/	

Al terzo anno di corso (a.s. 2023/2024), la classe risultava composta da 16 studenti, 9 di sesso maschile e 7 di sesso femminile. Di questi, due allievi hanno interrotto la frequenza della scuola a metà anno scolastico. Un allievo non è stato ammesso a frequentare la classe successiva. Un altro è stato bocciato in sede di scrutinio degli esami di recupero formativo, nel mese di agosto. Uno studente, proveniente da altro istituto, è stato inserito nel gruppo classe a novembre. Al quarto anno di corso

(a.s. 2024/2025), la classe risultava costituita da 13 alunni, 6 maschi e 7 femmine, di cui una ripetente proveniente da altra classe dello stesso istituto; già da inizio anno scolastico, una studentessa ha chiesto – e ottenuto – di essere trasferita in altra classe dello stesso istituto. Due allievi hanno interrotto la frequenza della scuola a metà anno scolastico, una è stata bocciata in sede di scrutinio degli esami di recupero formativo, nel mese di agosto. Nel corrente anno scolastico, la classe risultava inizialmente costituita da 12 alunni, 7 di sesso maschile e 5 di sesso femminile. Di questi, due ripetenti provenienti da altra classe dello stesso istituto hanno interrotto la frequenza a metà anno scolastico.

PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe 5^a CC, all'inizio dell'anno scolastico, si presentava costituita da 12 alunni, 7 ragazzi e 5 ragazze. Dalla metà di marzo, due alunni hanno interrotto la frequenza. Gli stessi erano ripetenti, dunque provenienti da altra classe dello stesso istituto, e registravano un'alta percentuale di assenze ingiustificate. Attualmente il gruppo classe risulta formato da 10 allievi, 5 di sesso maschile e 5 di sesso femminile, tutti provenienti dalla 4^a CC dello scorso anno scolastico. Quattro studenti presentano difficoltà nell'apprendimento certificate, configurabili come Bisogni Educativi Speciali (BES). Per questi, il CdC ha predisposto e condiviso con la famiglia un Piano Didattico Personalizzato (PDP), individuando misure dispensative e strumenti compensativi idonei alla realizzazione di un congruo processo educativo di insegnamento-apprendimento.

Il bacino di utenza raccoglie alunni provenienti da Altamura e da paesi limitrofi: Gravina in Puglia, Toritto e Palo del Colle. L'estrazione socio-economico-culturale degli allievi si attesta su un livello medio. Le famiglie si sono dimostrate presenti e i rapporti dei docenti con le stesse sono stati costanti durante tutto il corso dell'anno scolastico. Dal punto di vista delle relazioni interpersonali, il grado di socializzazione tra i discenti è apparso ottimo. Quasi tutti si sono mostrati bene integrati nel gruppo classe, collaborativi e solidali l'uno con l'altro, nonostante, nell'arco del triennio, si siano verificate diverse variazioni nella composizione. In riferimento alla disciplina, la scolaresca ha tendenzialmente mostrato una fisionomia composta e ordinata. Dal punto di vista delle dinamiche interpersonali, gli alunni hanno rivelato un ottimo livello di inclusività e capacità di cooperare e di sostenersi, sia nelle situazioni difficili che nei momenti di svago. Il comportamento della classe è stato globalmente corretto, a tratti vivace, ma non ineducato, sia nel rapporto tra pari che in quello con i docenti. Alcuni studenti hanno faticato a conformarsi alla totale osservanza del Regolamento di Istituto, esponendosi a richiami disciplinari, soprattutto per quanto attiene alla puntualità e all'utilizzo del cellulare. La frequenza delle lezioni non è stata regolare per tutti; il numero delle assenze, per alcuni alunni, è risultato rilevante e molto vicino al limite della scrutinabilità. Le numerose assenze degli studenti hanno comportato il rallentamento dei progressi personali nelle diverse discipline. Durante il corso dell'anno scolastico, la classe si è mostrata eterogenea per interesse, applicazione nello studio e partecipazione alle attività didattiche proposte. Le differenti caratteristiche cognitive e attitudinali, la personale vocazione allo studio e i diversi stili di apprendimento hanno, inoltre, caratterizzato specificamente le individuali modalità di comprensione, elaborazione e ritenzione delle informazioni nonché la realizzazione di un percorso formativo peculiare per ciascuno dei discenti. Nel complesso, si può ritenere che gli alunni abbiano affrontato l'ultimo anno del ciclo di Istruzione superiore con un discreto senso di responsabilità, sufficiente impegno e spirito di collaborazione propositivo, caratteristiche che hanno permesso di lavorare in modo costruttivo e in un clima sereno. Nel corso dell'intero triennio, sono state proposte attività ed esperienze collegate all'ambito professionale, tese

ad arricchire la cultura e la preparazione tecnica di settore, oltre che la cultura generale di tutti gli alunni. Questi, nei confronti degli aspetti tecnico-pratici e applicativi del percorso di studi, hanno mostrato maggiore propensione conseguendo risultati positivi. Tutti hanno completato, presso le aziende del territorio, le attività inerenti al Progetto di FSL (Formazione Scuola Lavoro, ex PCTO), opportunamente predisposto dal CdC, sotto la supervisione del docente-tutor, prof. Saverio Berloco. Per quanto riguarda le discipline che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espositiva, il livello medio di preparazione raggiunto dagli studenti risulta globalmente più che sufficiente. Alcuni allievi sono riusciti a distinguersi per curiosità, impegno e applicazione costanti e hanno conseguito buoni risultati di apprendimento, dimostrando apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e attitudine alla riflessione critica degli argomenti di studio; la maggior parte ha raggiunto una preparazione sufficiente in tutte le discipline, grazie ad un impegno proporzionalmente equilibrato, alla capacità di articolare bene il tempo e di organizzare lo studio in modo efficace; pochi alunni, nel corso dell'anno scolastico, hanno registrato insufficienze gravi, e, nonostante le ripetute sollecitazioni da parte di tutti i docenti del CdC, hanno stentato ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per scarsa inclinazione allo studio che per carenza di motivazione. L'attuale Consiglio di classe, nei tempi che ha avuto a disposizione, ha cercato di realizzare il proprio intervento didattico-educativo perpetuando un itinerario interdisciplinare, avviato negli anni scolastici pregressi e conforme alle Linee guida ministeriali, deliberate dagli Organi Collegiali, anche in virtù del Pecup. Le attività didattiche sono state svolte con la finalità di incoraggiare uno sguardo attento all'attualità e al mondo circostante, all'ambiente di vita quotidiano. Obiettivo costante è stato quello di suscitare nei discenti interesse, curiosità, consapevolezza delle proprie potenzialità, autonomia di giudizio e metodo proficuo all'acquisizione delle competenze professionali più spendibili nel mondo del lavoro. Ogni singolo docente, in ragione delle necessità ravvisate, ha provveduto al recupero di eventuali lacune nelle conoscenze pregresse, delle capacità minime e delle competenze richieste. Nel complesso, grazie all'impegno profuso da parte di tutti, i risultati raggiunti dagli studenti sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e risultano rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento e alle abilità cognitive ed operative di ciascun allievo. Infine, si sottolinea che l'attività didattica ha subito un rallentamento nel programma a causa delle numerose attività extra-curricolari fuori dall'aula a cui gli alunni hanno preso parte e per l'alta percentuale di assenze di alcuni di loro.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

N	Cognome e Nome del Docente	Disciplina
1	Berloco Saverio	Laboratorio Serv. Enog. Cucina
2	Caponio Francesca Romana	Francese
3	Colonna Anna Maria	Letteratura italiana/Storia
4	de Pinto Lucia Maria	Scienze motorie
5	Indrio Domenico	Matematica
6	Fiorino Paola	Inglese
7	Mininni Luigi	Religione
8	Siciliano Leonardo	Scienze e cultura dell'alimentazione
9	Marvulli Giuseppe	D.T.A.S.R.
10	Colafelice Maria	Educazione civica

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
Laboratorio Serv. Enog. Cucina	Berloco Saverio	Berloco Saverio	Berloco Saverio
Francese	Caponio Francesca Romana	Caponio Francesca Romana	Caponio Francesca Romana
Letteratura italiana	Colonna Anna Maria	Colonna Anna Maria	Colonna Anna Maria
Storia	Colonna Anna Maria	Savino Rosanna	Colonna Anna Maria
Scienze motorie	de Pinto Lucia Maria	de Pinto Lucia Maria	de Pinto Lucia Maria
Matematica	Indrio Domenico	Indrio Domenico	Indrio Domenico
Inglese	Indrio Rita Lucia	Indrio Rita Lucia	Fiorino Paola
Religione	Mininni Luigi	Mininni Luigi	Mininni Luigi
Scienze e cultura dell'alimentazione	Pavone Aurelia	Siciliano Leonardo	Siciliano Leonardo
D.T.A.S.R.	Silvestri Tommaso	Canterino Domenico	Marvulli Giuseppe
Educazione civica	Colafelice Maria	Colafelice Maria	Colafelice Maria
Sostegno 1	Valeria Solazzo		
Sostegno 2	Nacucchi Maria Cristina		

PERCORSO DIDATTICO

UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA) trasversali

(Allegato 2)

- 1) Costituzione ed Unione Europea
- 2) Domani, lavoro?
- 3) Il lavoro del gastronomo
- 4) Settoriale - La piramide alimentare: una versione locale
- 5) Settoriale - 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.

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINE
SUD E MEDITERRANEO	1. LETTERATURA ITALIANA: • Verismo e Verga 2. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: • Punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche. • La dieta mediterranea: dieta per eccellenza. 3. INGLESE: • The Mediterranean diet • Healthy eating Pyramid • Special Diets for allergies and intolerances • Alternative diets • Teen and sport diets 4. LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – CUCINA: • Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici. Approvvigionamento e gestione delle merci

NATURA E BELLEZZA	1. LETTERATURA ITALIANA: • Leopardi; Decadentismo; Pascoli; D'Annunzio 2. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: • Filiera agroalimentare e sviluppo sostenibile. • Anoressia e bulimia: due patologie alimentari tra loro connesse. • Dieta dell'adolescente. 3. INGLESE: • Slow Food movement • Fast Food 4. LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – CUCINA: • Buffet, banqueting e catering. Regole tecniche nella preparazione dei piatti
MODERNITÀ E INNOVAZIONE	1. LETTERATURA ITALIANA: • Positivismo; D'Annunzio 2. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: • I nuovi prodotti alimentari: prodotti innovativi realizzati con le moderne tecnologie alimentari. • I prodotti BIO e OGM, aspetti controversi della modernità alimentare. 3. INGLESE: • Menu Planning • Banqueting e Catering 4. LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – CUCINA: • Il sistema cook & chill. Conservazione e cottura sottovuoto. La distribuzione differita nella ristorazione collettiva
SALUTE E BENESSERE	1. LETTERATURA ITALIANA: • Svevo; Pirandello 2. SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE: • Le contaminazioni alimentari e i loro risvolti sull'uomo. • I pesticidi e il glifosato, massimizzare la produzione a discapito della salute? • La filiera agroalimentare. 3. INGLESE: • Safety procedures: Food safety and food quality • HACCP • Food contamination • Risks and preventive measures • Food preservation • Workplace safety

	4. LABORATORIO DI SERVIZI ENOG. – CUCINA: • Struttura e progettazione del menù, redazione del menù. La filiera corta dei prodotti alimentari
--	---

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
La partecipazione democratica e l’ordinamento della Unione Europea	• DTASR • Francese • Storia • Inglese	1. Il significato di diritto internazionale 2. Fonte del diritto internazionale 3. Nascita, evoluzione ed effetti dell’Unione Europea 4. Le istituzioni francesi 5. UK political System 6. The European Union 7. Brexit
TITOLO DEL PERCORSO	DISCIPLINE COINVOLTE (20 h –Pentamestre)	ARGOMENTI
La partecipazione democratica e l’ordinamento della Repubblica Lo Statuto Albertino La Costituzione	• Storia • DTASR	1. La nascita dello Statuto Albertino. Differenze e analogie con la Costituzione Italiana. 2. Il Parlamento 3. Il Governo 4. Il Presidente della Repubblica

La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico	• DTASR • Sc. Alimenti • Francese • Inglese	1. Il valore dei beni culturali 2. Il turismo sostenibile 3. Rispetto e valorizzazione del patrimonio culturale (Costituzione, art. 9) 4. Gli obiettivi dell'Agenda 2030 sulla conservazione e la tutela del patrimonio 5. La tutela delle eccellenze agroalimentari 6. La dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità. 7. Unesco e dieta mediterranea 8. Preservare sapori e saperi locali: DOC, DOP, IGP 9. Slow food movement
Cultura del rispetto e contrasto all'illegalità	• Italiano • Storia • DTASR	1. I testimoni della legalità 3. Antisemitismo e memoria
Cittadinanza attiva	• Italiano • DTASR	1. Cyberbullismo e Manifesto della comunicazione non ostile 2. Identità, privacy e sicurezza digitale
Utilizzo del digitale, rischi e vantaggi dell'intelligenza artificiale	• DTASR	1. Diritti e doveri nel mondo digitale 2. Potenzialità e rischio dell'IA

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	Discipline coinvolte	Aziende di svolgimento
Esperto della Ristorazione Integrata	a.s. 2023/24	90 h	Lab. Enog. Cucina Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vedi Progetto allegato
Esperto della Ristorazione Integrata	a.s. 2024/25	60 h	Lab. Enog. Cucina Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vedi Progetto allegato
Esperto della Ristorazione Integrata	a.s. 2025/26	60 h	Lab. Enog. Cucina Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vedi progetto allegato

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 curricolari);
- Modulo 02: la FSL strumento di promozione dell'identità lavorativa e la normativa di riferimento sui contratti di lavoro (4 ore curricolari);
- Modulo 03: l'Empowerment e l'autoefficacia (4 ore curricolari);
- Modulo 04: Elaborazione finale dell'E-Portfolio personale dello studente (ore 2 curricolari);
- Modulo 05: Il curriculum vitae anche in L2/L3 (ore 4 curricolari);
- Modulo 06: L'autoformazione. (10 ore curricolari);

- Modulo 07: “Oltre l’orientamento” - Modulo consulenza alle famiglie (ore 12 extra-curricolari di incontri personalizzati, di cui 2 ore di gruppo con l’orientatore);
- Modulo 08: “Oltre l’orientamento” - Modulo consulenza agli alunni (ore 12 extra-curricolari 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 online FIDELIS (Forze armate)
19/11/2025	Orientamento in uscita con OBIETTIVO TROPICI
10/12/2025	Orientamento in uscita con DARFORMA
16/01/2026	Orientamento con IN CIBUM
21/01/2025	Orientamento con Università NELSON MANDELA
10/03/2026	UNIONCAMERE Bari
29/04/2026	Incontro online con lo chef Carlo Cracco organizzato dall'accademia IN CIBUM

ATTIVITÀ DI AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Progetti e Manifestazioni culturali

DATA	ATTIVITA'
21/10/2025	Preparazione Cocktail di benvenuto
12/11/2025	Contest Ispirazioni - Progetto “La cultura della NON-VIOLENZA DI GENERE”. Incontro con l’attrice Daniela Baldassarra
26/11/2025	Incontro con gli operatori del Centro antiviolenza territoriale
26/01/2026	Visita guidata online nei campi di concentramento di Auschwitz – Birkenau organizzata dal Ministero dell’istruzione e dal MEIS
12/02/2026	“Un percorso di legalità attraverso i principi di costituzionalità” – Incontro sul tema dell’educazione alla legalità
17/03/2026	Seminario di Educazione finanziaria
11/03/2026	Incontro formativo e informativo con AIDO
04/03/2026	Teatro in lingua francese al cinema ROYAL di Bari
06/03/2026	Palazzo Baldassarre (Altamura): visita guidata alle mostre “Archeologia a Campo 65” – “Radici in movimento”
08/04/2026	Incontro formativo e informativo con ADMO

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	Irreprendibile: • 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 ≥ 9		0,25	
	V = 8		0,2	
	V = 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.

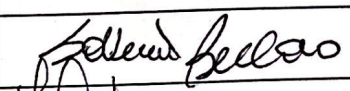
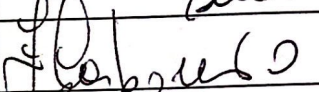
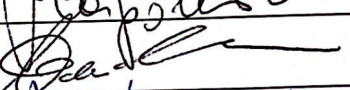
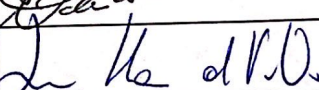
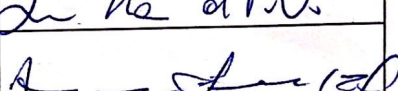
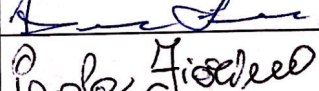
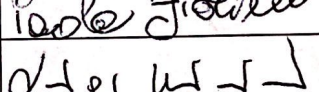
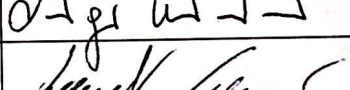
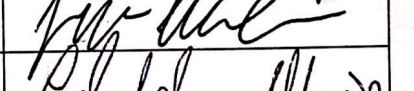
COLLOQUIO (art.22 - O.M. 54/2026)

- 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 12/05/2026.

IL CONSIGLIO DI CLASSE

N	Cognome e Nome del Docente	Disciplina	Firma
1	Berloco Saverio	Laboratorio Serv. Enog. Cucina	
2	Caponio Francesca Romana	Francese	
3	Colonna Anna Maria	Letteratura italiana/Storia	
4	de Pinto Lucia Maria	Scienze motorie	
5	Indrio Domenico Antonio	Matematica	
6	Fiorino Paola	Inglese	
7	Mininni Luigi	Religione	
8	Siciliano Leonardo	Scienze e cultura dell'alimentazione	
9	Marvulli Giuseppe	D.T.A.S.R.	
10	Colafelice Maria	Educazione civica	

La Dirigente scolastica

Prof.ssa Maria Lucia Giordano

