



I.P. - "DE NORA - LORUSSO"-ALTAMURA
Prot. 0003429 del 14/05/2026
IV (Entrata)

A.S. 2025/2026

ESAME di MATURITA'

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. n. 54 del 2026, art. 10)

Classe 5[^] sez. AS

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e per l'Ospitalità Alberghiera – IP 17

Coordinatore, prof. Domenico A. Indrio

Dirigente Scolastica, Prof.ssa **Maria Lucia GIORDANO**

INDICE DEL DOCUMENTO

Breve descrizione dell'Istituto	pag. 4
Profilo culturale, educativo, professionale (PECUP)	pag. 5
Quadro orario	pag. 8
Profilo e Presentazione della classe	pag. 9
Storico della classe: alunni	pag. 10
Profilo della classe	pag. 10
Composizione consiglio di classe	pag. 13
Storico del consiglio di classe	pag. 14
Percorsi didattico	
Unità di apprendimento trasversali (UDA)	pag. 14
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)	pag. 15
Il curriculum dello studente	pag. 17
Percorsi di educazione civica	pag. 18
FSL -FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)	
art. 1, co. 6, del decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127; legge 30 ottobre 2025, n. 164	pag. 20
Attività di Orientamento	pag. 21
Attività ampliamento offerta formativa	pag. 23
Verifiche effettuate e valutazione	pag. 24
Criteri di attribuzione del voto di comportamento	pag. 27
Criteri attribuzione del credito scolastico	pag. 30
Dettagli I, II prova scritta e colloquio (secondo la normativa)	pag. 31

ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all'Esame di Maturità (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione)

ALLEGATO 2 – UDA

ALLEGATO 3 – FSL, stage e tirocini

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 indirizzi, 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 71.000 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 e negli USA.

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

Negli ultimi tempi, è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova ad operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri 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, diversificata 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, nel 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)

DESCRIZIONE SINTETICA

Il Diplomato di istruzione professionale dell'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, egli 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.

RISULTATI DI APPRENDIMENTO

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.

- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.

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:

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

COMPETENZE IN USCITA

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato 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 conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

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;

Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative vari contesti: sociali, culturali, scientifici ed economici, tecnologici e professionali;

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;

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;

Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro;

Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici ed ambientali;

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;

Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento;

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;

Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

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;

Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà operativa in campi applicativi.

QUADRO ORARIO

IP17 -ENOGASTRONOMIA-SALA BAR					
AREA GENERALE					
Anno di corso	I	II	III	IV	V
Italiano	4	4	4	4	4
1^ Lingua Straniera	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Scienze Giur. Econ.	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	3	3	3
Scienze Integrate (Sc. della terra)					
Scienze integrate (Chimica)		2			
TIC	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Lab. di ricettività	2	3			
Lab. di cucina /sala	6	4			
Inglese tecnico			1	1	2
Sc. E cult dell'alim.			4	4	4
Lab. di enog. Sala			7	6	5
DTASR			3	4	4
Totale ore di indirizzo	14	14	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32
copresenze					
b012	1	2			
b016	2	2			
b019	1	0			
b020	1	1			
b021	1	1	2	1	1

PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**alunni**

N	Cognome	Nome	Classe di provenienza
1	B. H.	A.	4^ AS
2	B. N.	M.	4^ AS
3	B.	S.	4^ AS
4	C.	C.	4^ AS
5	C.	M.	4^ AS
6	D.	S.	4^ AS
7	F.	T.	4^ AS
8	G.	L.	4^ AS
9	M.	N.	4^ AS
10	M.	G.	4^ AS
11	M.	S.	4^ AS
12	R.	L.	4^ AS
13	S.	F.	4^ AS
14	T.	S.	4^ AS

STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	n. iscritti	n. inserimenti	n. trasferimenti	n. ammessi alla classe successiva /agli esami di maturità
2023/24	19	0	0	16
2024/25	16	0	0	14
2025/26	14	0	0	

Presentazione

Nell'a.s. 2023/24, 3° anno di corso, la classe era composta da 19 alunni. Di questi, uno, già ripetente e proveniente da altro Istituto di Istruzione Superiore, ha interrotto la frequenza a metà anno scolastico.

Altri due non sono stati ammessi alla classe successiva.

Al quarto anno di corso, la classe risultava costituita da 16 alunni. Un alunno si è ritirato. Un alunno non è stato scrutinato.

Nel corrente anno scolastico, la classe è formata da 14 alunni, 8 maschi e 6 femmine, tutti provenienti dalla 4AS, regolarmente frequentanti.

Tra questi, un alunno è stato individuato quale BES, mentre un altro ha un DSA: per entrambi è stato predisposto il PDP, individuando le misure idonee alla realizzazione di un efficace processo educativo di insegnamento-apprendimento.

Vi è anche un alunno diversamente abile, seguito per 18 ore settimanali dal docente specializzato, per il quale è stato predisposto un Piano Educativo Individualizzato (PEI), elaborato secondo una programmazione paritaria, che, rispetto alla progettazione didattica della classe, ha contribuito alla realizzazione di un percorso personalizzato, con prove di verifica equipollenti e personalizzazione dei criteri di verifica, in relazione agli obiettivi di apprendimento, previsti in termini di conoscenze, abilità e competenze. Le strategie didattiche individuate e gli obiettivi raggiunti saranno dettagliatamente descritti nel PEI.

PDP e PEI saranno inseriti, separatamente, per ciascun alunno, in busta chiusa, e consegnati al Presidente Commissione d'Esame.

Per l'alunno diversamente abile, il consiglio di classe ritiene necessario che il docente di sostegno specializzato sia presente durante lo svolgimento delle prove d'esame.

Circa la provenienza geografica degli alunni, si registra la provenienza da Altamura, Spinazzola e Gravina in Puglia.

L'estrazione socio-economico-culturale delle famiglie degli allievi si attesta su livelli medi. Per quanto riguarda i rapporti con le famiglie, la partecipazione è stata sporadica e i colloqui con i docenti della classe si sono svolti solo occasionalmente.

La socializzazione tra i discenti può definirsi coesa ed inclusiva. Tutti gli alunni sono ben integrati nel gruppo classe.

Per quanto attiene al comportamento, gli alunni hanno evidenziato un profilo disciplinato e rispettoso delle regole, sia tra di loro, sia nel rapporto con i docenti: disinvolti, ma controllati. Tuttavia, non sono mancati episodi di inosservanza del Regolamento di Istituto che hanno comportato richiami verbali e, in alcuni casi, note disciplinari.

La frequenza delle lezioni non è stata ottimale. Le assenze, frequenti e diffuse, hanno rallentato i progressi sia individuali che di gruppo, rendendo necessaria una costante rimodulazione della programmazione didattica. Si è provveduto ad attivare strategie di recupero in itinere al fine di garantire a tutti gli studenti la possibilità di colmare le lacune delle conoscenze pregresse, delle capacità minime e delle competenze necessarie, da spendere, soprattutto, nel mondo del lavoro.

Nel corso dell'anno, il gruppo classe ha evidenziato una marcata eterogeneità per quanto riguarda interesse, applicazione e partecipazione. Le differenti predisposizioni cognitive, le inclinazioni personali e i diversi stili di apprendimento hanno influito sulle modalità di acquisizione dei contenuti, rendendo il percorso formativo di ogni alunno unico e differenziato.

Nel complesso, gli alunni hanno affrontato l'ultimo anno con senso di responsabilità e impegno accettabili, mostrando una discreta propensione alla collaborazione. Ciò ha reso possibile un lavoro didattico generalmente positivo, sebbene non privo di momenti di discontinuità.

Nel corso del 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 studenti.

Questi hanno mostrato maggiore propensione nei confronti degli aspetti tecnico-pratici e applicativi del percorso di studi, conseguendo, nel campo specifico, risultati sostanzialmente positivi. Quasi tutti hanno completato, e solo pochi stanno completando, presso le aziende individuate, le attività inerenti al Progetto FSL, predisposto dal CdC, sotto la guida del docente-tutor, all'uopo designato.

Gli alunni si sono impegnati in guisa da consolidare il lavoro svolto durante le attività extra-aula, rendendosi sempre disponibili (alcuni di essi, in particolare) a partecipare attivamente a manifestazioni ed eventi organizzati dalla scuola, ovvero all'ampliamento dell'offerta formativa.

Per quanto concerne le discipline che richiedono concettualizzazione e formalizzazione espositiva, il livello medio di preparazione raggiunto dagli studenti risulta, globalmente, quasi sufficiente. Alcuni allievi sono riusciti a distinguersi per curiosità, impegno e applicazione costanti ed hanno conseguito buoni risultati di apprendimento, dimostrando apprezzabili capacità di analisi, di sintesi e attitudine alla riflessione critica degli argomenti di studio. Altri hanno raggiunto una preparazione sostanzialmente sufficiente nelle discipline di che trattasi, dovuta ad un impegno e ad una capacità di articolare il tempo e di organizzare lo studio in maniera produttiva. Per i restanti alunni, il recupero delle carenze è in fieri:

essi, infatti, nonostante le ripetute sollecitazioni, hanno faticato ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per una non adeguata inclinazione allo studio sia per carenza di motivazione.

Il Consiglio di Classe è intervenuto sul piano didattico-educativo elaborando un itinerario interdisciplinare, avviato negli anni scolastici pregressi, conforme alle Linee Guida, deliberate dagli Organi Collegiali, in virtù del Pecup e delle Linee Guida ministeriali.

Le attività didattiche sono state espletate con l'obiettivo di suscitare, nei discenti, curiosità, consapevolezza delle proprie potenzialità, autonomia di giudizio e un metodo idoneo all'acquisizione di competenze professionali maggiormente spendibili nel mondo del lavoro.

A conclusione del percorso, si rileva che gli esiti formativi conseguiti sono complessivamente coerenti con gli obiettivi didattici e con il profilo in uscita, pur nella naturale diversificazione dovuta a stili di apprendimento, tempi e competenze individuali.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE - docenti

Disciplina	docente	
	Cognome	Nome
Lingua e letteratura italiana	ROMANO	Sara
Storia	ROMANO	Sara
Lingua inglese	RIZZO	Luigi Renato
Seconda lingua straniera	VICINO	Maria Severina
Matematica	INDRIO	Domenico A.
Scienze motorie e sportive	DENORA	Nicola
I Religione Cattolica	MININNI	Luigi
Scienza e Cultura dell’Alimentazione	RITOTA	Alessia
DTASR	CIRROTTOLA	Giovanni
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI PER L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA – SETTORE Sala	LIONETTI	Patrizio Domenico
Educazione Civica	COLAFELICE	Maria
Sostegno	LO MURNO	Attilio
Materia Alternativa	CHIAROLLA	Emilio

STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE - docenti

Disciplina/Docente	Continuità docenti		
	A.S. 2023/24	A.S. 2024/25	A.S. 2025/26
Lingua e letteratura italiana Romano Sara	no	si	si
Storia Romano Sara	no	si	si
Lingua inglese Rizzo Luigi Renato	si	si	si
Matematica Indrio Domenico A.	si	si	si
Seconda lingua straniera (Francese) Vicino Maria Severina	si	si	si
Scienze motorie e sportive Denora Nicola	si	si	si
IRC Mininni Luigi	si	si	si
Scienza e Cultura dell'Alimentazione Ritota Alessia	si	si	si
DTASR Cirrottola Giovanni	no	si	si
Lab. dei servizi di enogastronomia per l'ospitalità alberghiera – settore Sala Bar Lionetti Patrizio Domenico	si	si	si
Educazione Civica Colafelice Maria	si	si	si
Sostegno – docente specializzato Lo Murno Attilio	no	si	si
Materia Alternativa Chiarolla Emilio	si	no	si

PERCORSO DIDATTICO
UNITA' DI APPRENDIMENTO (UDA)

(si veda l'Allegato 2)

n. 1 Costituzione ed Unione Europea

n. 2 Domani ... io lavoro

n. 3 Banqueting e Catering

n. 4 Piramide alimentare

n. 5 La costituzione di un menù

L'ESAME di Maturità

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) sono riportate nello schema seguente, con la descrizione dei nuclei tematici trattati.

Disciplina	Nuclei tematici
Italiano	SUD MEDITERRANEO: Verismo e Verga; NATURA E BELLEZZA: Decadentismo, D'Annunzio, Pascoli. MODERNITÀ E INNOVAZIONE: Positivismo, Avanguardie, Futurismo, Ungaretti. SALUTE E BENESSERE: Svevo; Pirandello.
Inglese	FOOD & BEVERAGE: Enogastronomic tour of Italy PROFESSIONAL COMMUNICATION: Handling requests and providing info; Job hunting and career paths. CITIZENSHIP: The EU; Brexit. Activism, Bullying, Democracy, Migration, Racism.
Scienze e cultura dell'Alimentazione	MODERNITÀ INNOVAZIONE: I nuovi prodotti alimentari: prodotti innovativi realizzati con le moderne tecnologie alimentari; I prodotti BIO e OGM, aspetti controversi della modernità alimentare; SUD – MEDITERRANEO: Punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche. La dieta mediterranea: dieta per eccellenza BELLEZZA: Anoressia e bulimia: due patologie alimentari tra loro connesse; Dieta dell'adolescente; NATURA: Filiera agroalimentare e sviluppo sostenibile; TRASFORMAZIONE: Igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema HACCP; Le diverse gamme alimentari legate al tipo di trasformazione dell'alimento; Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore; BENESSERE-SALUTE: Le contaminazioni alimentari e i loro risvolti sull'uomo. I pesticidi e il glifosato, massimizzare la produzione a discapito della salute? La filiera agroalimentare;
Lab. dei servizi di enogastronomia per l'ospitalità alberghiera – settore Sala Bar	MODERNITÀ INNOVAZIONE: Elaborazione di un menù: varie tipologie di menù e carte offerte dalle strutture ristorative; realizzazione di menu concordati. Comunicazione e vendita. SUD MEDITERRANEO: Dalla vite al vino: le caratteristiche della vite, fattori che influenzano la qualità del vino e la legislazione vitivinicola. La qualità alimentare e la qualità totale. NATURA E TRASFORMAZIONE: Le gamme alimentari. I prodotti tipici del territorio con marchio di qualità e denominazione di Origine. BENESSERE-SALUTE: Ricevimento e stoccaggio delle merci in base alle gamme alimentari; Qualità e conservabilità dei prodotti alimentari: Shelf life e TMC;

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 (All. 4)

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 percorso di Educazione Civica riportato nella tabella seguente:

PERCORSO DI EDUCAZIONE CIVICA

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Argomenti
La partecipazione democratica e l'ordinamento della Repubblica Unione Europea e Costituzione	DTASR, Francese, Storia, Inglese	Il significato di diritto internazionale; Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale; Le istituzioni francesi UK Political system; Italy: government; EU institutions; Nascita, evoluzione ed effetti dell'Unione Europea; La nazione come concetto storico
La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica; Lo Statuto Albertino e la Costituzione	Italiano, Storia, DTASR	I principi ispiratori della Costituzione; Analisi della Parte II della Costituzione; Il Parlamento: Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati; L'iter legislativo; Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni; Il Governo: struttura e funzioni; Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri.
La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico	DTASR, Sc. Alimenti, Francese, Inglese	Il valore dei beni culturali. Il turismo sostenibile. La tutela delle eccellenze agroalimentari. La dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità Unesco e dieta mediterranea
I testimoni della memoria e legalità. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo	Italiano e Storia	La Shoah La questione femminile
La comunicazione in Rete Educazione all'informazione Informazione e disinformazione in Rete L'intelligenza Artificiale	DTASR	Web marketing Il Web per collaborare

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

Titolo del percorso	Periodo	Durata in h	Discipline coinvolte	Azienda di svolgimento
Esperto della Sommellerie	2023/2024	90, di cui 12 h teoria in presenza; 78h Webinar e stage in azienda	Lab sala Scienze alimenti	Vedi progetto allegato
Esperto della Sommellerie	2024/2025	60 Stage in aziende	Lab sala Scienze alimenti	Vedi progetto allegato
Esperto della Sommellerie	2025/2026	60 Stage in aziende	Lab sala Scienze alimenti	Vedi progetto allegato

Il Progetto di F.S.L. prevede 210 ore da svolgersi nell'arco del Triennio, così suddivise: 90 ore al terzo anno, 60 ore al quarto anno, 60 ore al quinto anno.

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 tabella seguente 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' Orientamento	CLASSI INTERESSATE
17/10/2025	ORIENTAMENTO FIDELIS (FORZE ARMATE)	5^AC - 5^BC - 5^CC - 5^AS 5^ASS
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	5^AC - 5^BC - 5^AS -
12/11/2025	Contest Ispirazioni_ Progetto “La cultura della NON-VIOLENZA DI GENERE”	5^BC - 5^CC - 5^AS - 5^AC
19/11/2025 (Via Ruvo) 26/11/2025 (Via Selva)	Orientamento in uscita con Obiettivo Tropici	5^AS - 5^CC 5^AC - 5^BC - 5^ASS
03/12/2025 (Via Selva) 10/12/2025 (Via Ruvo)	Orientamento in uscita con DARFORMA	5^AC - 5^BC - 5^CC 5^AS - 5^ASS -
25/02/2026	Orientamento con MANPOWER GROUP	5^AC - 5^BC - 5^ASS -
16/01/2026	Orientamento con IN CIBUM	5^AC - 5^BC - 5^CC -
21/01/2025	Orientamento con Università Ssml Nelson Mandela	5^AC - 5^BC - 5^CC - 5^AS - 5^ASS -
10/03/2026	UnionCamere Bari	5^AC - 5^BC - 5^CC - 5^AS -
17/03/2026	Seminario di educazione finanziaria	5^CC - 5^AS
26/02/2026 (ViaSelva) 11/03/2026 (Via Ruvo)	Incontro formativo e informativo con AIDO	5^AC - 5^BC - 5^CC - 5^AS - 5^ASS -
06/03/2026	Palazzo Baldassarre: visita guidata - Altamura	5^CC - 5^AS
04/03/2026	Teatro in lingua francese al Royal di Bari	5^AS - 5^BC - 5^CC
05/03/2026 (Via Selva) 26/03/2026 (Via Selva) 08/04/2026 (Via Ruvo)	Incontro formativo e informativo con ADMO	5^AC - 5^BC - 5^CC - 5^AS - 5^ASS -
20/02/2026	Visita guidata a strutture di neo ristorazione	5^AS

Ampliamento Offerta Formativa

Realizzazione delle attività progettuali previste nell'ambito delle giornate FAI “Giornate FAI d’autunno – Dalla terra al bicchiere” presso lo stabilimento enologico De Laurentis Santeramo in Colle – BA;

Organizzazione e servizio in occasione del "Cocktail di Benvenuto" I.P. “De Nora Lorusso”

Attività di orientamento nell'ambito del progetto "OrientaQui" Convento Santa Croce - Altamura

Orientamento interno Open day "Notte bianca" presso I.P. “De Nora Lorusso”;

Attività: servizio di Sala e Bar, presso la Sala ricevimenti “Belvedere di Altamura, in occasione della celebrazione della cucina italiana Patrimonio immateriale dell’umanità (Accademia Italiana della cucina);

Visita a strutture di neo ristorazione: Old Wilde West, Flancy e McDonalds di Casamassima – BA;

Partecipazione al progetto POC – modulo “La chimica e la fisica nelle professioni di oggi e di domani”;

Partecipazione alla “giornata dell’inclusione” presso I.P. “De Nora Lorusso” plesso di Via Ceraso;

Partecipazione al convegno presso l’Azienda Pellicola di Altamura “Giornata Nazionale del Made in Italy”;

Partecipazione alla III^ edizione del concorso enogastronomico “Memorial Ciccio Testa” presso l’Istituto alberghiero di Matera.

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.

VERIFICHE E VALUTAZIONI
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.
VERIFICHE TECNICO-PRATICHE
Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio, ove previste.

REQUISITI DI AMMISSIONE E VALUTAZIONE

I requisiti di ammissione all'esame di Stato sono definiti dall'O.M. n. 23/2026.

Mentre, 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

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 contenute nella O.M. n. 23/2026, art. 11, e della tabella A allegata al D.lgs. 62/2017:

Media dei voti	Fasce di credito 3 anno	Fasce di credito 4 anno	Fasce di credito 5 anno
M < 6	--	--	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 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%		0,10	
	10,1%<assenze<15%		0,15	
	5,1%<assenze<10%		0,20	
	assenze ≤ 5%		0,25	
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO VOTO DI EDUCAZIONE CIVICA (MAX 0,25)	V = voto di Ed. Civica			
	V ≥ 9		0,25	
	V = 8		0,20	
	V = 7		0,10	
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PTOF	1	0,15	
		2	0,20	
		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 una 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 dei presenti, componenti il Consiglio di Classe, nella seduta del giorno 13/05/2026.

Firme dei docenti componenti il CdC – classe 5[^]AS – a.s. 2025/2026

	Cognome e Nome	Materia di insegnamento	Firma
1	Chiarolla Emilio	Mat. Alternativa	Emilio Chiarolla
2	Cirrottola Giovanni	Dtasr (diritto e tec. amm. strutt. ricettive)	Giovanni Cirrottola
3	Colafelice Maria	Ed. Civica	Colafelice Maria
4	Denora Nicola	Scienze motorie	Denora Nicola
5	Indrio Domenico A.	Matematica	Indrio Domenico A.
6	Lionetti Patrizio Domenico	Laboratorio Serv. Enog. Sala bar-vendita	Lionetti Patrizio Domenico
7	Lo Murno Attilio	Sostegno	Lo Murno Attilio
8	Mininni Luigi	Religione	Mininni Luigi
9	Ritota Alessia	Scienze e cultura dell'alimentazione	Ritota Alessia
10	Rizzo Luigi Renato	Inglese	Rizzo Luigi Renato
11	Romano Sara	Italiano e Storia	Romano Sara
12	Vicino Maria Severina	Francese	Vicino Maria Severina

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Maria Lucia GIORDANO

Maria Lucia Giordano