



Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso Serale **IPSEOA** Castelvenere

Corso Serale **Servizi Socio- Sanitari** Faicchio

Faicchio: via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. +39 0824863478

Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. +39 0824940154

Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: **BNIS02300V** - Codice unico di fatturazione (CUF): **UFQEG8**

Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V sez. C

Indirizzo

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Articolazione: Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO

2025-2026

COORDINATORE: Prof.ssa Angela Onofrio

DIRIGENTE SCOLASTICO: Prof.ssa Maria Ester Riccitelli

Istituto d'Istruzione Superiore Faicchio con sede coordinata di Castelvenere

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale Servizi Socio Sanitari – Odontotecnico

Istituto Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Corso Serale IPSEOA Castelvenere

Corso Serale Servizi Socio- Sanitari Faicchio

Faicchio: Via Raffaele Delcogliano e Aldo Iermano cap. 82030 tel. **+39 0824863478**

Castelvenere: Piazza dei Caduti, cap. 82037 tel. **+39 0824940154**

Codice fiscale: 90003320620 - Codice meccanografico: **BNIS02300V** - Codice unico di fatturazione (CUF): **UFQEG8**

Email: bnis02300v@istruzione.it - Posta elettronica certificata (PEC): bnis02300v@pec.istruzione.it

<https://www.iisfaicchio-castelvenere.edu.it>

RETE DI FORMAZIONE AMBITO BN05
Formazione docenti D.M. 752 Piano Nazionale per la Formazione

Documento del 15 maggio

Classe 5 sez. C

Esame di Maturità

Documento del Consiglio di classe

Si forniscono le indicazioni e valutazioni di fine anno scolastico finalizzate alla preparazione delle prove per gli esami di Stato dell'anno scolastico 2025/2026.

Esse fanno riferimento al Piano Triennale dell'Offerta Formativa contenente la progettazione - programmazione educativa, didattica e organizzativa dell'anno in corso e ai piani di lavoro dei docenti componenti il Consiglio di classe.

Per le indicazioni e le valutazioni specifiche delle varie materie si uniscono le relazioni sulle singole discipline. All'interno del documento sono contenuti:

- i criteri per la valutazione conclusiva delle studentesse e degli studenti nell'a.s. 2025/2026;
- gli orientamenti per la preparazione delle prove scritte e del colloquio di esame approvati dal Collegio dei docenti e dal Consiglio di classe;
- le indicazioni relative alle simulazioni delle prove d'esame svolte nel corso dell'anno scolastico e le griglie utilizzate per la loro valutazione.

Il documento è stato approvato nella seduta del Consiglio di classe del 12 maggio 2026.

Faicchio, 12 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico
Prof.ssa Maria Ester Riccitelli

Firma autografa sostituita da indicazioni a mezzo stampa,
ai sensi dell'art. 3 comma 2, D.Lgs. n. 39/1993

INDICE DOCUMENTO di CLASSE

1. COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE.....	pag.1
2. COMPOSIZIONE della CLASSE.....	pag.2
▪ PRESENTAZIONE della CLASSE.....	pag.2
3. PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE.....	pag.3
4. NORMATIVA di RIFERIMENTO.....	pag.4
▪ LINEE GUIDA.....	pag.4
▪ NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI.....	pag.5
▪ ISTITUTO PROFESSIONALE QUADRO di RIFERIMENTO per LA REDAZIONE e LO SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell'ESAME di MATURITA', come da art.20- O.M. 54 del 26/03/2026.....	pag.7
5. OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITA' dei CURRICOLI.....	pag.8
▪ PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE dello STUDENTE PROFESSIONALE in USCITA.....	pag.8
6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	pag.10
▪ QUADRO ORARIO.....	pag.10
▪ METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO.....	pag.10
▪ NODI INTERDISCIPLINARI.....	pag.11
▪ LA.PRO.DI DI CLASSE.....	pag.12
▪ LEZIONI sul CAMPO.....	pag.13
▪ ATTIVITA' di RECUPERO.....	pag.13
▪ ATTIVITA' di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO.....	pag.13
▪ ATTIVITA' SVOLTE con METODOLOGIA FSL.....	pag.14
▪ ORIENTAMENTO in USCITA.....	pag.14
7. FSL (ex PCTO).....	pag.16
▪ ATTIVITA' SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO.....	pag.18
8. EDUCAZIONE CIVICA.....	pag.19
▪ ATTIVITA' e TEMATICHE SVOLTE.....	pag.19
9. CRITERI DI VALUTAZIONE E CREDITO SCOLASTICO.....	pag.23
a. CRITERI GENERALI.....	pag.23
b. ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO.....	pag.25
10. LE PROVE D'ESAME.....	pag.26
a. SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE.....	pag.27
b. ESAME DEI CANDIDATI CON DSA e con altri bisogni educativi speciali.....	pag.28
c. GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Allegato A- O.M. n.54 del 26/03/2026).....	pag. 28
d. VOTO FINALE DELL'ESAME DI MATURITA'.....	pag.29

SI ALLEGANO:

A - ELENCO STUDENTI (non pubblicabile)

B - GRIGLIE di VALUTAZIONE I e II PROVA (Approvate e in uso)

C - GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO in O.M. n° 54 del 26 marzo 2026 (Esame di Maturità per l'anno scolastico 2025/2026)

D - PROSPETTO RIEPILOGATIVO delle ATTIVITÀ di FSL

E - PROVE di SIMULAZIONE dell'ESAME di MATURITA' EFFETTUATE

F - SCHEDE con INDICAZIONE DEGLI OBIETTIVI e dei CONTENUTI SVOLTI per le SINGOLE DISCIPLINE OGGETTO dell'ESAME DI MATURITA'

Il presente Documento del Consiglio della Classe 5^a C è elaborato ai sensi dell'art. 17, comma1, del d.lgs. 62/2017, ed esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ritenga utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame, come da O. M. n. 54 del 26 marzo 2026 – MIM.

1. COMPONENTI del CONSIGLIO di CLASSE

CLASSE di CONCORSO	DOCENTE	DISCIPLINA/E	CONTINUITA'
A-12	Di Cerbo Caterina	Italiano - storia	No
A-26	Onofrio Angela	Matematica	Si
A-24	Perrone Gina	Inglese	Si
A-24	Urbano Giuseppina Franca	Francese	Si
A-45	Votto Maria Antonietta	Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Si
A-45	Votto Maria Antonietta	Ed. Civica	Si
A-31	Rosato Maria Pina	Scienze e Cultura degli Alimenti	Si
B-20	Filippelli Abele Pasquale (Tutor PCTO)	Laboratorio Servizi Enogastronomici - CUCINA	Si
B-21	Di Meo Pasquale	Laboratorio Servizi Enogastronomici- SALA E VENDITA	No
A-48	Zollo Rosalinda	Scienze Motorie	No
	De Vivo Mirko	Religione	Si

2. COMPOSIZIONE della CLASSE

COMPONENTI 12 studenti					
ISCRITTI		RIPETENTI		TRASFERIMENTI	
M	F	M	F	M	F
6	6	-	-	-	-

Eventuale candidato privatista

▪ **PRESENTAZIONE della CLASSE**

La classe V C dell'indirizzo Enogastronomia deriva dal gruppo classe frequentante il quarto anno nel precedente anno scolastico. Nel corso del secondo biennio la composizione della classe ha subito alcune modifiche: all'inizio del terzo anno si è inserita una studentessa ripetente, il cui ingresso è avvenuto in maniera graduale e positiva all'interno del gruppo; successivamente, al termine del quarto anno, il numero degli studenti si è ridotto a causa della non ammissione di uno studente alla classe quinta.

È presente un caso DSA, per il quale è stato predisposto un Piano Didattico Personalizzato. Inoltre, il Consiglio di Classe, all'inizio del quinto anno, ha ritenuto opportuno elaborare un Piano Didattico Personalizzato anche per una studentessa che, a partire dalla conclusione del quarto anno, ha evidenziato bisogni educativi speciali. Per entrambi il processo di inclusione risulta consolidato.

La frequenza è risultata nel complesso regolare, fatta eccezione per alcuni studenti che hanno evidenziato una partecipazione non sempre assidua, senza tuttavia compromettere il percorso globale. Gli studenti sono in possesso dell'attestato regionale di qualifica di "Operatore della ristorazione: preparazione pasti", conseguito presso l'IPSEOA di Castelvenere.

Il profitto della classe si presenta complessivamente discreto, con una distribuzione piuttosto eterogenea dei livelli di apprendimento. La maggior parte degli studenti si colloca in una fascia compresa tra la sufficienza piena e il discreto, evidenziando il raggiungimento degli obiettivi minimi e un percorso di apprendimento generalmente regolare. Un secondo gruppo di studenti si attesta su livelli discreti, mostrando una maggiore continuità nello studio e una più sicura acquisizione delle competenze. Un numero limitato di alunni raggiunge risultati buoni o più che buoni, distinguendosi per impegno costante, autonomia operativa e capacità di rielaborazione.

Nel complesso, la classe ha conseguito esiti positivi, con un livello medio di preparazione adeguato al percorso di studi, pur in presenza di differenze individuali nel rendimento.

Le attività didattiche si sono svolte in modo abbastanza regolare, nonostante la frequenza non sempre costante di alcuni studenti ed il coinvolgimento della classe in diverse iniziative ed esperienze formative. Tali attività hanno comunque contribuito ad arricchire il bagaglio culturale degli alunni e a promuovere una positiva crescita del senso di responsabilità. Relativamente ai contenuti svolti delle singole discipline ed agli obiettivi raggiunti, si rimanda all'allegato F.

Tutti i docenti hanno cercato di promuovere negli allievi una conoscenza organica delle materie, facendo cogliere loro le affinità, le trasversalità dei saperi e promuovendo l'elaborazione di percorsi pluri e interdisciplinari. In generale, la didattica si è posta come obiettivo lo sviluppo delle attitudini specifiche di ciascuno, sia per quanto riguarda le competenze culturali che professionali. Nel corso dell'anno, la classe non sempre ha mostrato un impegno costante ed un interesse adeguato alle attività proposte. Per favorire il percorso di apprendimento e motivare gli studenti, sono stati necessari interventi di sostegno e di stimolo da parte dei docenti, al fine di coinvolgere maggiormente gli studenti e supportarli nel raggiungimento degli obiettivi previsti.

Nel tempo la classe ha mostrato un progressivo miglioramento sul piano comportamentale e relazionale. Gli studenti hanno acquisito maggiore consapevolezza del proprio ruolo all'interno della comunità scolastica, mantenendo nel complesso un comportamento corretto e rispettoso nei confronti delle regole, dei docenti e dei compagni.

Tutti gli studenti hanno svolto le prove INVALSI previste dalla vigente normativa per le classi quinte. Buona è stata la partecipazione alle attività extrascolastiche proposte dalla scuola (eventi, manifestazioni, webinar) ed alle attività di FSL; tutti gli studenti hanno completato le ore necessarie per poter affrontare l'esame di Stato.

All'inizio di maggio, alla classe sono state somministrate le simulazioni delle prime due prove d'esame, mentre per la fine del mese è stata pianificata una simulazione del colloquio orale.

Il Consiglio della classe VC ha predisposto un fascicolo riservato relativo allo studente DSA ed alla studentessa con BES contenente:

- copia del PDP adottato dal CdC;
- una relazione che fornisce precise informazioni sulle caratteristiche di apprendimento degli studenti e sul percorso didattico effettuato.

3. PARTECIPAZIONE delle FAMIGLIE

Nel corso degli anni, i rapporti tra scuola e famiglia sono stati generalmente positivi e basati sulla condivisione degli obiettivi educativi.

4. **NORMATIVA di RIFERIMENTO**

▪ *LINEE GUIDA*

Il presente documento è redatto alla luce della normativa vigente:

- O. M. n. 54 del 26 marzo 2026 - Organizzazione e modalità di svolgimento dell'esame di maturità per l'anno scolastico 2025/2026;
- Decreto Ministeriale 28 del 18 febbraio 2026 - Individuazione delle aree disciplinari finalizzate alla correzione delle prove scritte dell'esame di maturità;
- Decreto Ministeriale 13 del 29 gennaio 2026 - Individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e delle quattro discipline oggetto del colloquio d'esame;
- DPR n. 135/2025 - Revisione della valutazione nel secondo ciclo;
- DPR n. 134/2025 - Revisione dello Statuto delle studentesse e degli studenti;
- Legge 1 ottobre 2024, n. 150 - Revisione della disciplina in materia di valutazione delle studentesse e degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati normativa credito scolastico;
- Nota MIM prot. 23988 del 19/09/2022 - Nota sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022;
- D.M. n.164 del 15 giugno 2022 – Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta negli istituti professionali;
- D. Lgs. N.62 del 13 aprile 2017 – Capo III (norme relative all'Esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione);
- D.lgs. 61/2017 - Revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, nonché raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale.
- Regolamento 323/1998.

➤ *Normativa FSL*

- Decreto Legge 9 settembre 2025, n. 127: Ridefinisce ufficialmente i PCTO in FSL;
- D. M. 226 del 12 novembre 2024 - Criteri per il riconoscimento dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento e delle attività assimilabili per i candidati interni ed esterni ai fini dell'ammissione agli esami di Stato per il secondo ciclo di istruzione;
- DM. 774 del 4 settembre 2019 - Linee guida dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO);
- Legge di BILANCIO 2019;
- Legge 145 del 30 dicembre 2018 - Ridenominazione dei percorsi di Alternanza Scuola Lavoro in "Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento" (PCTO);
- Legge 107 del 13 luglio 2015 (La Buona Scuola);

- DPR 15 marzo 2010, n. 87, 88, 89 - Regolamenti sul Riordino dei diversi istituti secondari di II grado;
- Decreto Lgs. n.77 del 15/04/2005 - Definizione delle norme generali relative all'alternanza scuola-lavoro, a norma dell'articolo 4 della legge 28 marzo 2003, n. 53;
- Legge n. 53 del 28/3/2003 - Delega al Governo per la definizione delle norme generali sull'istruzione e dei livelli essenziali delle prestazioni in materia di istruzione e formazione professionale.
- **Normativa orientamento in uscita**
- Circolare n. 2790 dell'11 ottobre 2023 – piattaforma “Unica”;
- DM n. 328 del 22 dicembre 2022 – adozione delle Linee guida per l’orientamento;
- DM n. 184 del 15 settembre 2023 – Linee guida per le discipline STEM;
- Circolare n. 958 del 5 aprile 2023 – avvio delle iniziative propedeutiche all’attuazione delle Linee guida sull’orientamento, anno scolastico 2023/2024. Il tutor scolastico: prime indicazioni;
- **Normativa Ed. Civica**
- Decreto Ministeriale n. 183 del 7 settembre 2024 – Nuove linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica;
- Decreto ministeriale 22 giugno 2020, n. 35 - Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica;
- La legge 92 del 2019.

L’elencazione della normativa non ha pretesa di completezza.

▪ ***NUCLEI TEMATICI FONDAMENTALI delle DISCIPLINE CARATTERIZZANTI***

Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova 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 di nuovo ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:

- a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m.15 giugno 2022, n. 164);
- b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La commissione d’Esame declina le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso

formativo attivato dall'istituzione scolastica in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

Come specificato nella nota MIM prot. 23988 del 19/09/2022, per “nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze” si intendono nuclei essenziali e fondanti che:

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

I nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze sono indicati nell'allegato G del Decreto M.I. 15.06.2022, n. 164, e sono i seguenti:

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del “made in Italy”, come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.

8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del “customer care”; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

▪ *QUADRO di RIFERIMENTO per la REDAZIONE e lo SVOLGIMENTO della II PROVA SCRITTA dell’ESAME DI STATO, come da art. 20 - O.M. n° 54 del 26/03/2026*

(...)

3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova 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: a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164); b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

4. Con riferimento alla prova di cui al comma 3, le commissioni declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato (o agli specifici percorsi attivati) dall’istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d’istituto, con le modalità indicate di seguito, costruendo le tracce delle prove d’esame con le modalità di cui ai seguenti commi. La trasmissione della parte ministeriale della prova avviene tramite plico telematico, il martedì precedente il giorno di svolgimento della seconda prova. La chiave per l’apertura del plico viene fornita alle ore 8:30; le commissioni elaborano, entro il mercoledì 18 giugno per la sessione ordinaria ed entro il mercoledì 2 luglio per la sessione suppletiva, tre proposte di traccia. Tra tali proposte viene sorteggiata, il giorno dello svolgimento della seconda prova scritta, la traccia che verrà svolta dai candidati.

5. La prova di cui al comma 3 è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell’istituto:

A. se nell’istituzione scolastica è presente, nell’ambito di un indirizzo, un’unica classe di un determinato percorso, l’elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.;

B. se nell’istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell’ambito dello stesso indirizzo,

seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nei documenti del consiglio di classe di tutte le classi coinvolte. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un’apposita riunione, da svolgersi prima dell’inizio delle operazioni di correzione della prova.

6. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova di cui al comma 3, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l’eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l’articolazione della prova in due giorni. Nel caso di articolazione della prova in due giorni, come previsto nei Quadri di riferimento, ai candidati sono fornite specifiche consegne all’inizio di ciascuna giornata d’esame. Le indicazioni relative alla durata della prova e alla sua eventuale articolazione in due giorni sono comunicate ai candidati tramite affissione di apposito avviso presso l’istituzione scolastica sede della commissione/classe, nonché, distintamente per ogni classe, solo e unicamente nell’area documentale riservata del registro elettronico, cui accedono gli studenti della classe di riferimento.

(...)

5. OBIETTIVI GENERALI, ORIZZONTALITA’ dei CURRICOLI

- *PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE e PROFESSIONALE in USCITA dello STUDENTE*

Il Diplomato di istruzione professionale nell’indirizzo “**Servizi per l’enogastronomia e l’ospitalità alberghiera**” ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell’enogastronomia e dell’ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È pertanto in grado di:

- ✓ Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l’organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità.
- ✓ Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane.

- ✓ Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro.
- ✓ Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio.
- ✓ Comunicare in almeno due lingue straniere.
- ✓ Reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi.
- ✓ Attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi eno-gastronomici.
- ✓ Curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali e artigianali del territorio.

L'indirizzo presenta le articolazioni: **“Enogastronomia”**, **“Servizi di sala e di vendita”** e **“Accoglienza turistica”**, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione enogastronomica è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici ed operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche. A conclusione del percorso quinquennale il diplomato in “Enogastronomia” acquisisce le seguenti competenze:

- ✓ Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- ✓ Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Sbocchi occupazionali/ universitari dell'indirizzo Enogastronomia:

- ✓ Iscrizione a qualsiasi facoltà universitaria e ai corsi ITS (Istituto Tecnico Superiore)
- ✓ Commis di cucina, addetto di cucina, cuoco, addetto alle mense
- ✓ Pizzaiolo, panificatore
- ✓ Capo cuoco partita, cuoco unico, sottocapo cuoco
- ✓ Capo cuoco, executive chef
- ✓ Responsabile dei servizi di ristorazione (food& bevande manager, banqueting manager)
- ✓ Responsabile servizi di gastronomia nella grande distribuzione e catering
- ✓ Gestore di aziende ristorative (self-service, gastronomie da asporto e pasta fresca, tavola calda)
- ✓ Ristoratore.

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

▪ QUADRO ORARIO

Discipline	Ore settimanali per anno di corso			
	III	IV	V	
Religione Cattolica/Attività alternativa	1	1	1	
Italiano	4	4	4	
Storia	2	2	2	
Inglese	2	2	2	
Francese	3	3	3	
Matematica	3	3	3	
Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive	4	4	4	
Scienza e Cultura degli Alimenti	4/2*	4/2*	4/2*	
Lab. di servizi enogastronomici – settore cucina	7/5*	5/7*	5/7*	
Lab. di servizi enogastronomici – settore sala e vendita		2	2	
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	
Ed Civica	33*	33*	33*	

(*) Ai sensi della l.n.92/2019, “Ogni istituzione scolastica dovrà prevedere per almeno 33 ore di insegnamento di educazione civica, non aggiuntive ma attraverso una curvatura degli insegnamenti proposti nella propria offerta formativa”. Tale monte ore non ha cadenza settimanale, ma può essere distribuito liberamente nell’intero anno scolastico.

▪ METODI e TECNICHE di INSEGNAMENTO

Nel processo di insegnamento-apprendimento, al fine del raggiungimento degli obiettivi fissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le seguenti metodologie:

DISCIPLINE	REL	MAT	ITA	STO	INGL	FRA	ACC.T.	ALIM.	T.COM.	ARTE	DTA	SC. MOT.
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brain storming	X	X	X	X				X	X	X	X	
Problem solving	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Flipped classroom	X		X	X	X	X		X	X	X	X	
Role-playing								X	X			
Circle Time								X				
Peer tutoring		X			X	X		X				

<i>Cooperative learning</i>		X			X	X	X	X				
<i>Debate</i>							X		X		X	
<i>Didattica Digitale Integrata (DDI)¹</i>	X	X			X	X		X	X	X		X

I docenti hanno prestato maggiore attenzione agli alunni in difficoltà, adottando per essi le strategie più efficaci.

Inoltre hanno individualizzato gli interventi, tenendo conto della gradualità dei processi di apprendimento e del livello di complessità dei contenuti proposti.

Al fine di promuovere l'eccellenza, lo studio delle discipline è stato sostenuto da attività di approfondimento, che hanno consentito agli studenti di attuare concretamente i principi della metodologia della ricerca, di coniugare gli aspetti teorici e pratici di un problema, di migliorare gli aspetti motivazionali.

▪ ***NODI INTERDISCIPLINARI***

TITOLO	DISCIPLINE COINVOLTE	BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITA'	COMPETENZA/CONDIVISA
<i>I GRANDI CAMBIAMENTI</i>	TUTTE	<p>L'attività si propone di far riflettere gli studenti sul tema del cambiamento, inteso come elemento costitutivo della storia dell'uomo, del pensiero, della scienza e della cultura. Epoche diverse sono state segnate da trasformazioni storiche, scientifiche e sociali, fino ad arrivare ai grandi mutamenti del mondo contemporaneo.</p> <p>Italiano e Storia: leggere, comprendere e produrre testi scritti di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi, cogliere gli aspetti storico-socio-culturali di riferimento</p> <p>Matematica: leggere/interpretare dati/tabelle / documenti</p> <p>Sc. e Cultura dell'Alimentazione: studio e assimilazione di elementi</p>	<p>- Comprendere i concetti di mutamento, progresso e rivoluzione</p> <p>- stabilire collegamenti interdisciplinari tra fenomeni storici, culturali e scientifici riconoscendo relazioni di causa effetto</p> <p>- Capacità di analizzare le cause e interconnessioni tra i mutamenti che intervengono nel tempo e nello spazio</p>

¹ https://www.miur.gov.it/documents/20182/0/ALL.+A+_+Linee_Guida_DDI

		<p>tradizionali e innovativi, conoscenza dei nutrienti e sostenibilità</p> <p>Laboratorio Servizi Enogastronomici – cucina: territorio, tradizioni ed innovazione attraverso lo studio del vino e della cucina</p> <p>Laboratorio Servizi Enogastronomici-sala e vendita: territorio, tradizioni ed innovazione attraverso lo studio del vino e della cucina</p> <p>Inglese: microlingua di settore Francese: microlingua di settore</p> <p>Scienze Motorie: corretto stile di vita, alimentazione sana e dispendio energetico</p> <p>IRC: Consuetudini di accoglienza ed ospitalità nelle diverse religioni</p> <p>Ed. Civica: Attivare atteggiamenti di partecipazione alla vita sociale e civica, sviluppare e diffondere la sostenibilità come stile di vita.</p>	<p>- Riconoscere l'impatto del cambiamento sulla vita umana, sulle strutture sociali e sull'ambiente</p>
--	--	---	--

▪ *LA.PRO.DI DI CLASSE*

Numerosi sono stati i progetti laboratoriali trasversali rispetto alle discipline strettamente curricolari e ai destinatari, superando la classica progettazione di classe per favorire gruppi interclasse costituiti per caratteristiche personali e di interesse al fine di migliorare la qualità della relazione docente-discente e per aprire ad una didattica ad apprendimenti plurimi, intercettando i bisogni e le inclinazioni di ogni singolo studente.

Essendo la scuola Presidio Scolastico di Libera, le attività di legalità e di cittadinanza sono state progettate e svolte coinvolgendo studenti di diverse classi.

Di seguito alcuni esempi:

- ✓ Organizzazione di eventi dedicati alla Memoria delle vittime innocenti delle mafie
- ✓ Attività di formazione con Libera Campania
- ✓ Organizzazione cortei e dibattiti nella Giornata contro la violenza sulle donne
- ✓ Manifestazioni religiose.

▪ *LEZIONI sul CAMPO*

Il CdC ha favorito le uscite sul territorio coerenti con la progettazione didattica, vere e proprie lezioni “a cielo aperto”, dinamiche, accattivanti: in una prospettiva interdisciplinare e civica, la organizzazione e la partecipazione alle iniziative di/per Libera, di cui l’IPSEOA è Presidio (di Legalità) attraverso la Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata, il Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato alla criminalità organizzata insistente nel territorio comunale, la partecipazione al Festival dell’Impegno civile, la partecipazione alla Giornata della Memoria e dell’Impegno del 21 marzo, sono state lezioni ad alto impatto civico, relazionale, esercizio del diritto-dovere di apprendere ad essere cittadini. Con un taglio più caratterizzante ed orientativo, la visita al Grand Hotel di Telese, che ha fornito agli studenti l’opportunità di esplorare ambienti e dinamiche tipiche dell’ospitalità e della ristorazione locale.

In base alle proposte da Enti, Associazioni e Istituzioni, si sono attivate:

-Partecipazioni a convegni, seminari e spettacoli (incontri con le proposte universitarie dell’Università Giustino Fortunato; focus sulla parità di genere in occasione della Giornata Internazionale della Donna; incontro/confronto con la realtà digitale: la piattaforma Unica; incontri di orientamento in uscita con i Centri per l’Impiego).

-Viaggi di istruzione e uscite didattiche definite nella FSL e nelle UDA.

▪ *ATTIVITA’ di RECUPERO*

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
Tutte le discipline	<ul style="list-style-type: none"> • Interventi di recupero in classe (itineri, laboratorio, ecc) • Indicazioni per il recupero autonomo • Corsi di sostegno e recupero • Laboratori 	Si è fatto riferimento ai Piani di lavoro individuali e al prospetto riassuntivo delle metodologie	Anno scolastico

▪ *ATTIVITA’ di POTENZIAMENTO/APPROFONDIMENTO*

DISCIPLINA	TIPOLOGIA	STRATEGIE DIDATTICHE	TEMPI
Tutte le discipline	Approfondimenti disciplinari	Ricerca-azione Flipped classroom Cooperative learning	Anno scolastico

		Partecipazione a concorsi/eventi/manifestazioni	
--	--	---	--

▪ *ATTIVITA' SVOLTE con METODOLOGIA FSL*

Secondo quanto indicato nel PTOF e in relazione a quanto stabilito dai singoli Dipartimenti e Consigli di Classe, le attività dei FSL si sono realizzate attraverso le seguenti modalità:

TIPOLOGIA	AULA	IMPRESA
Moduli disciplinare delle discipline del Consiglio di Classe	X	
Incontri con esperti	X	X
Formazione sulla sicurezza	X	
Attività di stage presso un Soggetto Ospitante (aziende, enti pubblici e privati, associazioni, ecc.)		X
Attività didattiche propedeutiche alla FSL	X	
Attività di orientamento	X	X
Visite aziendali		X
Partecipazione a conferenze/seminari	X	X
Partecipazione ad eventi		X
Attività di stage all'estero	X	X
PON autorizzati	X	X

▪ *ORIENTAMENTO in USCITA*

L'orientarsi è l'elemento essenziale durante tutto l'arco dell'esperienza formativa e professionale della persona: è un processo di *lifelong learning* diretto a favorire la maturazione e lo sviluppo delle competenze necessarie per definire (o ridefinire) i propri obiettivi personali e professionali in rapporto al contesto sociale, economico e culturale in cui si è inseriti e per elaborare un progetto di vita con la capacità di sostenere le scelte che esso comporta.

Da questo punto di vista tutta la scuola ha una funzione particolarmente orientativa, in quanto prepara alle scelte decisive della vita, puntando a favorire l'autonomia di pensiero degli studenti, a sviluppare l'autostima e la spinta motivazionale, favorendo anche il superamento delle difficoltà che possono presentarsi durante il percorso.

L'orientamento costituisce pertanto una responsabilità per tutti gli ordini e gradi di scuola, per i docenti, per le famiglie e i diversi attori istituzionali e sociali con i quali lo studente interagisce.

La riforma dell'orientamento, prevista dal PNRR, prevede che le scuole secondarie, a partire dall'a.s. 2023-2024, attivino appositi moduli formativi. Per dare attuazione alla riforma, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha adottato, con DM n. 328/2022, le Linee guida per l'orientamento.

Per il secondo biennio ed il quinto anno della scuola secondaria di secondo grado, i moduli si svolgono esclusivamente in orario curriculare e sono inseriti anche nei Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento, attualmente denominata Formazione Scuola Lavoro (FSL). Essi sono inseriti all'interno del curriculum della scuola ed esplicitati nel Piano triennale dell'offerta formativa. La progettazione è affidata al collegio dei docenti; l'individuazione del modulo per ciascuna classe coinvolge tutti i docenti del singolo CDC.

Il percorso di Orientamento (*La mia bussola per il domani*) è stato strutturato in Unità di Apprendimento (UDA), per un totale di 30 ore complessive.

UDA n. 1 - Spirito di iniziativa e capacità imprenditoriali

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
<i>Incontri con ex studenti diventati imprenditori/operatori</i>	<i>Scuola</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Ex studenti • Imprenditori del territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di una manifestazione: Chef / Operatore turistico all'opera • Racconto di storie di successo • Interviste / confronto 	10

UDA n.2 - Le capacità comunicative

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMP I in ore
<i>Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Classe • Scuola 	<ul style="list-style-type: none"> • Docenti • Esperti esterni 	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitazioni sul public speaking • Esercitazioni di debate 	5

UDA n. 3 - Conoscere se stessi e le proprie attitudini, lavorare sulla motivazione

ATTIVITÀ	LUOGO	SOGGETTI COINVOLTI	METODOLOGIE	TEMPI in ore
<i>Visite presso imprese</i>	<i>Imprese</i>	• Docenti	• Visita guidata	

		• <i>Imprenditori</i>	• <i>Intervista</i>	15
<i>Eventi con esperti esterni</i> <i>Partecipazione a concorsi sui temi della legalità</i>	<i>Scuola</i> <i>Sedi esterne</i>	• <i>Referenti di enti e associazioni</i> • <i>Personaggi “motivatori”</i> • <i>Esperti sui temi individuati</i>	• <i>Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc.</i>	
<i>Test psico-attitudinali</i>	<i>Classe</i>	<i>Docente tutor</i>	• <i>Riflessione sulle proprie emozioni</i> • <i>Somministrazione di test strutturati</i>	
<i>Compilazione dell’e-portfolio</i>	<i>Scuola</i>	<i>Docente tutor</i>	• <i>Scelta del capolavoro</i> • <i>Accesso alla piattaforma dedicata</i>	

7. FSL (Ex PCTO)

La Formazione Scuola-Lavoro (ex. PCTO), istituita tramite L. 53/2003 e Decreto Legislativo n. 77 del 15 Aprile 2005 e successivamente innovata e regolamentata con D.P.R. 15 Marzo 2010, n. 87, 88 e 89, si pone l’obiettivo di realizzare attraverso periodi di formazione in aula/laboratorio e periodi di formazione in aziende selezionate, l’acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro. La normativa attualmente in vigore stabilisce in 210 ore la durata minima triennale della FSL negli istituti professionali per l'ammissione all'Esame di Maturità.

Finalità della FSL

- ✓ attuare modalità flessibili che colleghino i due mondi formativi, quello pedagogico e quello esperienziale, incentivando nei giovani processi di autostima e capacità di autoprogettazione personale
- ✓ arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con competenze spendibili nel mondo del lavoro
- ✓ favorire l’orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- ✓ innalzare il numero dei giovani che conseguano il diploma
- ✓ creare un legame di confronto tra le teorie apprese nelle discipline scolastiche e l’esperienza lavorativa (teoria/lavoro)
- ✓ sviluppare la capacità di trasformare in teoria quanto appreso nell’esperienza lavorativa
- ✓ approfondire, da parte delle aziende, la conoscenza dei percorsi formativi attuati nella scuola

- ✓ realizzare un organico collegamento dell'istituzione scolastica con il mondo del lavoro
- ✓ correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio

Finalità educative trasversali

- ✓ rafforzare l'autostima attraverso un processo di arricchimento individuale
- ✓ sviluppare e favorire la socializzazione in un ambiente nuovo
- ✓ favorire la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi all'interno della società e del mondo del lavoro
- ✓ sviluppare un atteggiamento critico e autocritico rispetto alle diverse situazioni di apprendimento
- ✓ promuovere il senso di responsabilità e di solidarietà nell'esperienza lavorativa
- ✓ rafforzare il rispetto delle regole

Obiettivi

Obiettivi formativi trasversali

- ✓ favorire la motivazione allo studio e sviluppare i processi di apprendimento
- ✓ perfezionare un già proficuo collegamento tra la scuola ed il mondo del lavoro
- ✓ sviluppare le principali caratteristiche e le dinamiche che sono alla base del lavoro in azienda (fare squadra, relazioni interpersonali, rapporti gerarchici, fattori che determinano il successo)
- ✓ rendere gli studenti consapevoli che la propria realizzazione nel mondo del lavoro è legata anche alle conoscenze, alle competenze e alle capacità acquisite durante il percorso scolastico
 - ✓ acquisire competenze spendibili nel mondo del lavoro
 - ✓ migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando la capacità di ascolto e di relazione interpersonale
 - ✓ acquisire la capacità di assumere flessibilità nel comportamento e nella presentazione della persona

Obiettivi professionalizzanti

Gli obiettivi da perseguire attraverso le attività svolte nell'ambito della FSL agevolano il raggiungimento dell'obiettivo scolastico, che è quello di formare un professionista dei servizi alberghieri e della ristorazione che abbia anche acquisito conoscenze tecnologiche, pratiche e linguistiche spendibili in un ambito nazionale e internazionale:

- ✓ 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.

- ✓ 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.
- ✓ 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.

L'ammissione all'esame di Maturità è subordinata allo svolgimento della FSL oppure di attività assimilabili alla FSL, secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio e dal Decreto 226 del 12 novembre 2024.

Sono attività assimilabili alla FSL le esperienze lavorative nella forma di lavoro dipendente o autonomo e le attività di apprendimento svolte in un contesto lavorativo formale e non formale, per acquisire competenze trasversali o tecnico professionali sotto la responsabilità e guida di un tutor, di un datore di lavoro o di un responsabile della struttura ospitante, anche sotto forma di volontariato, stage aziendale, tirocinio e apprendistato.

▪ *ATTIVITA' SVOLTE nel CORRENTE ANNO SCOLASTICO*

Le ore di FSL relative ad ogni singolo allievo sono riportate nell'allegato n. 3 e nel Curriculum di ciascun studente .

Tutti gli studenti della classe VC hanno espletato le attività di FSL durante il secondo biennio e al quinto anno, secondo i dettami della normativa vigente, sia in orario curricolare che extra-curricolare (v. **Allegato D**).

8. EDUCAZIONE CIVICA

▪ *ATTIVITA' e TEMATICHE SVOLTE*

La legge 92 del 2019 ha introdotto l'insegnamento dell'Educazione Civica. Tutte le Istituzioni scolastiche sono state chiamate, pertanto, ad aggiornare i curricula di istituto e l'attività di programmazione didattica al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della L.92), nonché ad individuare, nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della L. 92). Le Linee guida si sviluppano intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

1. COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà;
2. SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
3. CITTADINANZA DIGITALE cui è dedicato l'intero articolo 5 della legge e intesa come la capacità di un individuo di avvalersi consapevolmente e responsabilmente dei mezzi di comunicazione virtuali (Linee guida-Allegato A).

Per l'a.s. 2024-2025, il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha emanato le Nuove Linee Guida che sottolineano e rafforzano le finalità e gli obiettivi delle Linee Guida della L.92/2019. In particolare, si raccomanda di formare gli studenti e le studentesse ai valori espressi dall'art.2 Cost di solidarietà verso la collettività intesa come dovere inderogabile, al rispetto dei beni comuni e del patrimonio artistico e culturale, alla promozione della salute, del benessere psicofisico e dell'educazione stradale, alla valorizzazione del lavoro, alla cultura di impresa e all'educazione finanziaria. In ossequio alle indicazioni delle Linee guida, si potranno proporre attività didattiche che sviluppino, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali sopra indicati, avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e di unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti.

Gli obiettivi

CONOSCENZE	ABILITA'	COMPETENZE
<ul style="list-style-type: none"> ~ Conoscere le principali norme che regolano la convivenza civile e democratica ~ Conoscere i principali obblighi e diritti del lavoratore ~ Conoscere i rischi che compromettono il sano e corretto sviluppo dei territori ~ Conoscere le principali norme di igiene e di sicurezza a tutela della propria salute e a protezione di quella altrui ~ Conoscere i rischi e le misure di prevenzione di essi nei diversi contesti ~ Conoscere i principi di protezione civile ~ Conoscere le tecnologie digitali appropriate per condividere dati, informazioni e contenuti digitali. ~ Conoscere i modi per proteggere la reputazione online ~ Conoscere le modalità per proteggere i dispositivi e i contenuti digitali ~ Conoscere i principali strumenti finanziari ~ Riconoscere il valore del patrimonio artistico e culturale ~ Conoscere le principali norme del Codice della strada 	<ul style="list-style-type: none"> ~ Saper cogliere la giusta dimensione di cittadino nel contesto territoriale, nazionale e globale ~ Sapersi confrontare nel contesto lavorativo in un'ottica cooperativa e di produttività ~ Saper individuare comportamenti pubblici e privati improntati alla realizzazione di un modello di sviluppo sostenibile ~ Saper individuare le risorse del proprio territorio per una loro corretta e sostenibile valorizzazione ~ Saper scegliere le misure di sicurezza, e le modalità per tenere conto dell'affidabilità e della privacy ~ Riconoscere gli impatti ambientali delle tecnologie digitali e del loro utilizzo ~ Saper utilizzare correttamente gli strumenti finanziari ~ Valorizzare le risorse del patrimonio artistico e culturale del proprio territorio ~ Saper distinguere i comportamenti imprudenti in relazione al Codice della strada 	<ul style="list-style-type: none"> ~ Essere consapevoli della propria appartenenza ad una tradizione culturale, economica e sociale riconoscendo l'importanza della partecipazione di ciascun membro della comunità secondo le diverse identità ~ Essere in grado di declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico ~ Partecipare ad azioni e ad eventi di contrasto ad ogni forma di illegalità e di ingiustizia sociale ~ Rispettare l'ambiente e il patrimonio culturale, curarli, conservarli, migliorarli, assumendo il principio di responsabilità ~ Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo ~ Adottare e promuovere corretti stili di vita per il benessere e la salute propria e degli altri ~ Governare responsabilmente le risorse finanziarie ~ Governare responsabilmente i mezzi di comunicazione e gli strumenti digitali ~ Saper gestire e proteggere informazioni, contenuti, dati e identità digitali ~ Saper utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali ~ Utilizzare creativamente le tecnologie, nel rispetto degli altri utenti della rete, della loro privacy e della reputazione acquisita

Organizzazione dei contenuti

Tema	Competenze	Abilità	Conoscenze	Discipline Ore
Introduzione alla Ed. Civica	Riconoscere i tre pilastri intorno a cui ruota la Educazione Civica			Ed. Civica
Costituzione Il dibattito civile: -la difesa delle libertà -il ripudio della guerra -la parità di genere	<ul style="list-style-type: none"> • Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, e del confronto con altre realtà europee, con particolare riferimento al diritto del lavoro • Partecipare al dibattito culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri riconosciuti e garantiti dalla Costituzione • Acquisire capacità di pensiero critico, con particolare riferimento alla convivenza civile e pacifica • Partecipare in modo costruttivo alle attività della comunità 	<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione della Repubblica italiana • La nascita della Costituzione • I principi fondamentali della Costituzione • I diritti civili: le libertà individuali • I diritti civili: le libertà collettive • I diritti etico-sociali • I diritti economici • I diritti politici • I doveri del cittadino 	Italiano h 2 Storia h 1 IRC h 1 Inglese h 1 DTA h 1 <p style="text-align: center;">6 h</p>
Istituzioni dello Stato italiano	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere l'organizzazione costituzionale e amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale • Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità • Partecipare al processo decisionale • Saper esercitare liberamente e consapevolmente il diritto-dovere di voto 	<ul style="list-style-type: none"> • La divisione dei poteri ed il confronto con altri Stati 	DTA h 1 Lab.Sala h 2 Matematica h 1 <p style="text-align: center;">4 h</p>
L'Europa e gli organismi internazionali L'ONU e la guerra: il ruolo dell'Italia	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper collocare la propria dimensione di cittadino in un orizzonte europeo e mondiale 	<ul style="list-style-type: none"> • La nascita dell'Unione europea • Le istituzioni dell'Unione europea nei rapporti internazionali • L'Organizzazione delle Nazioni Unite • La dichiarazione universale dei diritti umani • Le organizzazioni internazionali 	Storia h 1 Italiano h 2 Inglese h 1 DTA h 1 <p style="text-align: center;">5 h</p>

<p>L'identità digitale – Le regole finanziarie</p> <p>La piattaforma “Unica”</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica Riconoscere il cyberbullismo <p>Conoscere i principali strumenti finanziari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di accedere ai mezzi di comunicazione • Saper discernere tra le implicazioni di utilizzo dei vari strumenti di identità digitale Riconoscere ed arginare il cyberbullismo <p>Utilizzare correttamente gli strumenti finanziari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • L'identità digitale Uso/abuso del web • Le piattaforme digitali della PA <p>Governare responsabilmente gli strumenti finanziari</p>	<p>Matematica h 2 Sc.Alim. h 2 Lab.Enog. h 2 DTA h 1</p> <p>7 h</p>
<p>Sviluppo sostenibile, tutela della salute e dell'ambiente</p> <p>Il riuso alimentare Il made in Italy</p> <p>Il turismo sostenibile Il turismo accessibile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principi dell'agenda 2030 relativi allo sviluppo sostenibile Esercitare con consapevolezza i propri diritti/doveri in materia di ambiente a livello territoriale e nazionale Riconoscere il valore del patrimonio artistico e culturale 	<ul style="list-style-type: none"> • Saper partecipare consapevolmente e responsabilmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità, adottando corretti stili di vita e collaborando nei diversi ambienti sociali alla sana attuazione dei goals dell'agenda 2030 Interpretare i principali elementi di valutazione dei riflessi dei fenomeni ecologici/ambientali /relativi alla salute pubblica Valorizzare le risorse del patrimonio del proprio territorio 	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i principali 'goals' dell'agenda 2030 Conoscere le principali regole di vita sociale per la tutela della salute, privata e pubblica, dell'ambiente, del patrimonio artistico e culturale 	<p>Sc.Alim. h 2 Lab.Enog. h 3 DTA h 1 Sc. Motorie h 2 Francese h 3</p> <p>11 h</p>
Totale				h 33
<p>Partecipazione ad eventi/manifestazioni/progetti</p> <p><u>Partecipazione ad iniziative in coerenza con le finalità del Presidio di legalità:</u> Celebrazione della Memoria delle vittime della criminalità organizzata Monitoraggio del territorio e del Bene confiscato Partecipazione al Festival dell'Impegno civile Partecipazione alla Giornata della Memoria e dell'Impegno del 21 marzo Visite alle istituzioni - Adesione a progetti e/o concorsi Percorsi per la “sostenibilità nel piatto” e contro lo spreco alimentare</p>				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE			
AMBITI	INDICATORI	DESCRITTORI	LIVELLI
COSTITUZIONE LEGALITÀ SOLIDARIETÀ	<input type="checkbox"/> Saper declinare i principi di legalità, di partecipazione e di solidarietà nel quotidiano privato, lavorativo e pubblico	<input type="checkbox"/> Partecipa e promuove eventi a sostegno ed indifesa della legalità e della giustizia sociale <input type="checkbox"/> Si comporta secondo le regole dell'istituzione <input type="checkbox"/> Dialoga rispettando le idee altrui ma sostenendo principi etici e democratici che connotano il senso di sana comunità, secondo i valori costituzionali.	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato
SVILUPPO SOSTENIBILE	<input type="checkbox"/> Adottare comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri, dell'ambiente e del patrimonio artistico e culturale in condizioni ordinarie o straordinarie	<input type="checkbox"/> Si comporta in modo da salvaguardare l'ambiente <input type="checkbox"/> Suggerisce soluzioni alle problematiche ambientali <input type="checkbox"/> Adotta sani stili di vita e rispetta le regole a tutela della salute pubblica <input type="checkbox"/> Rispetta e valorizza il patrimonio artistico e culturale <input type="checkbox"/> Sa gestire le risorse economiche disponibili	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato
CITTADINANZA DIGITALE	<input type="checkbox"/> Saper utilizzare le tecnologie digitali come ausilio per la cittadinanza attiva e l'inclusione sociale, la collaborazione con gli altri e la creatività, nel raggiungimento di obiettivi personali, sociali o commerciali	<input type="checkbox"/> Sa gestire le interazioni dirette <input type="checkbox"/> Rispetta le norme sulla privacy <input type="checkbox"/> Contrasta le forme di cyberbullismo e sa difendersi da esse <input type="checkbox"/> Usa le TIC in modo creativo e innovativo	<input type="checkbox"/> Non raggiunto <input type="checkbox"/> Base <input type="checkbox"/> Intermedio <input type="checkbox"/> Buono <input type="checkbox"/> Avanzato

9. CRITERI DI VALUTAZIONE E CREDITO SCOLASTICO

▪ CRITERI GENERALI

La valutazione è espressione dell'autonomia professionale propria della funzione docente, nella sua dimensione sia individuale che collegiale, nonché dell'autonomia didattica delle istituzioni scolastiche. Per quanto riguarda la **valutazione** in generale si fa riferimento al **DPR 122/2009** che ne esplicita i criteri in termini di omogeneità, equità e trasparenza; sottolinea che la valutazione riguarda sia l'apprendimento che il comportamento e il rendimento scolastico; essa deve tener conto delle potenzialità degli alunni, deve favorire processi di autovalutazione, di miglioramento e di apprendimento permanente; l'informazione agli allievi e alle famiglie deve essere chiara e tempestiva.

La valutazione deve essere coerente con gli obiettivi di apprendimento stabiliti nel PTOF, in cui

devono pure trovare espressione le modalità e i criteri adottati all'interno dell'Istituzione scolastica. La valutazione di fine quadrimestre deve essere espressa in decimi.

Essa si articola in varie fasi:

1. Valutazione iniziale o dei livelli di partenza;
 2. Valutazione intermedia (o formativa);
 3. Valutazione finale (o sommativa).
1. La valutazione iniziale riveste carattere di particolare importanza soprattutto nelle classi prime e terze e all'inizio di un nuovo percorso disciplinare. Essa si basa su:
- Test di ingresso scritti, tendenti a rilevare le abilità di base, le conoscenze necessarie ad affrontare il lavoro degli anni successivi e, eventualmente, anche il tipo di approccio allo studio;
 - Forme orali di verifica rapida e immediata.
- Questo tipo di valutazione solitamente non comporta l'attribuzione di un voto e, anche se gli allievi vengono messi a conoscenza del risultato, la sua funzione principale è quella di fornire al docente le informazioni necessarie ad impostare un itinerario formativo adeguato ai suoi studenti o avviarli ad un sollecito ri-orientamento.
2. La valutazione intermedia (o formativa) consente di rilevare, tenendo presente il punto di partenza e gli obiettivi didattici e formativi prefissati, il livello di apprendimento raggiunto, in un dato momento del percorso didattico. Ha la funzione di fornire all'insegnante informazioni relative al percorso cognitivo dello studente. Nel caso in cui i risultati si rivelino al di sotto delle aspettative, il docente attiverà eventuali strategie di recupero sia a livello di classe che individuale.

Per la verifica dei risultati dell'apprendimento, a seconda delle circostanze e del tipo di obiettivi che si vogliono verificare, si potranno utilizzare:

- Prove non strutturate orali, scritte (tipologie delle prove dell'Esame di Stato) e pratiche di laboratorio;
 - Prove semi strutturate e strutturate (domande con risposta guidata, test vero/falso, a scelta multipla, a completamento).
3. La valutazione finale (o sommativa), espressa sotto forma di voti (in decimi), accompagnati da motivati e brevi giudizi, rappresenta la sintesi dei precedenti momenti valutativi ed ha il compito di misurare nell'insieme il processo cognitivo e il comportamento dello studente.

Tale giudizio tiene conto dei seguenti criteri:

- Assiduità della presenza;
- Grado di partecipazione al dialogo educativo;
- Conoscenza dei contenuti culturali;

- Possesso dei linguaggi specifici;
- Applicazione delle conoscenze acquisite;
- Capacità di apprendimento e di rielaborazione personale.

La valutazione del comportamento è espressa con voti in decimi.

La riforma sul voto di comportamento, Legge n.150/2024, ha introdotto significative modifiche nella valutazione degli alunni, al fine di valorizzare l'importanza della responsabilità individuale e del rispetto reciproco come obiettivi fondamentali della scuola.

Per la scuola secondaria di secondo grado, per l'ammissione all'esame, 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.

Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Maturità conclusivo del percorso di studi.

▪ *ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO*

Il credito scolastico è attribuito (ai candidati interni) dal consiglio di classe in sede di scrutinio finale.

Il consiglio procede all'attribuzione del credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno, attribuendo sino ad un massimo di 40 punti, così distribuiti:

- 12 punti (al massimo) per il III anno;
- 13 punti (al massimo) per il IV anno;
- 15 punti (al massimo) per il V anno.

L'attribuzione del credito avviene in base alla tabella A allegata al Decreto legislativo 62 del 2017:

TABELLA Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito		
	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
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

Nella definizione del credito scolastico si tiene conto della partecipazione ai Percorsi FSL.

I docenti di religione cattolica/attività alternative partecipano, a pieno titolo, alle decisioni del consiglio di classe relative all'attribuzione del credito scolastico.

In base legge n. 150 del 1° ottobre 2024, avente ad oggetto la *Revisione della disciplina in materia di*

valutazione delle studentesse e degli studenti, di tutela dell'autorevolezza del personale scolastico nonché di indirizzi scolastici differenziati, anche la valutazione del comportamento contribuisce alla definizione del credito scolastico.

L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

10. LE PROVE D'ESAME

L'Esame di maturità si svolge secondo quanto previsto dal decreto legislativo 62 del 13 aprile 2017, come novellato dal decreto-legge 127 del 9 settembre 2025, convertito, con modificazioni, dalla legge 164 del 30 ottobre 2025.

Le prove scritte sono due. La prima consiste in una prova scritta nazionale di lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento. La seconda è una prova scritta, anch'essa nazionale, su una o più discipline che caratterizzano il corso di studio.

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova verte su competenze e nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati. Il decreto 13 del 29 gennaio 2026 individua le discipline oggetto della seconda prova scritta.

Vi è poi il colloquio che si svolge in chiave pluri e interdisciplinare per valutare la capacità dello studente di cogliere i nessi tra i diversi saperi e accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale del candidato.

Il colloquio (OM 54, cit., art. 22, co. 2) ...”ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato. (...)

Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte. La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali per i licei e delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali”.

Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, 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.

Il **calendario** delle prove d'esame, per l'anno scolastico 2025/2026, è il seguente:

Prima Prova (Italiano): Giovedì 18 giugno 2026, ore 8:30 (durata: sei ore);

Seconda Prova (Indirizzo): Venerdì 19 giugno 2026, ore 8:30 (la durata della seconda prova è prevista nei quadri di riferimento allegati al D.M. 769 del 2018);

Colloquio Orale: Inizio dopo la correzione delle prove scritte.

▪ *SIMULAZIONI DI PROVE D'ESAME SOMMINISTRATE ALLA CLASSE*

➤ PRIMA PROVA SCRITTA “Lingua e letteratura italiana”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le verifiche scritte su tutte le tipologie previste all'Esame di Stato e una simulazione, della durata di sei ore, in data 6 Maggio 2026.

➤ SECONDA PROVA SCRITTA

“Scienze e Cultura degli Alimenti con Laboratorio Servizi Enogastronomici – CUCINA”

Nel corso dell'anno scolastico, sono state effettuate le normali verifiche scritte e una simulazione, della durata di sei ore, in data 7 Maggio 2026.

Le due prove di simulazione dell'esame di stato effettuate sono contenute nell'Allegato E; le rispettive

griglie nell'Allegato B.

➤ COLLOQUIO ORALE

Il CdC della Classe Quinta Enogastronomia ha stabilito di procedere alla Simulazione del Colloquio orale entro la fine di maggio 2026. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017.

▪ *ESAME DEI CANDIDATI CON DSA e con altri bisogni educativi speciali*

Gli studenti con disturbo specifico di apprendimento (DSA), certificato ai sensi della legge 8 ottobre 2010, n. 170 (OM 54, cit., art. 25, co.1), “sono ammessi a sostenere l'esame di maturità secondo quanto disposto dall'articolo 3, sulla base del piano didattico personalizzato (PDP)”.

La commissione/classe (OM 54, cit., art.25, co. 2) “sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal consiglio di classe, individua le modalità di svolgimento delle prove d'esame. Nello svolgimento delle prove d'esame, i candidati con DSA possono utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP e possono utilizzare tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte....”

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

Per le situazioni di studenti con altri bisogni educativi speciali formalmente individuate dal consiglio di classe (OM 54, cit., art.25, co. 6) “il consiglio di classe trasmette alla commissione/classe l'eventuale piano didattico personalizzato. Per tali studenti non è prevista alcuna misura dispensativa in sede di esame, mentre è assicurato l'utilizzo degli strumenti compensativi già previsti per le verifiche in corso d'anno o che comunque siano ritenuti funzionali allo svolgimento dell'esame senza che venga pregiudicata la validità delle prove scritte”.

▪ *GRIGLIA di VALUTAZIONE del COLLOQUIO (Allegato A- O.M. n.54 del 26/03/26)*

Per quanto attiene la valutazione della prova orale d'esame, si farà riferimento alla griglia apposta in Allegato all'OM 54 del 2026, ivi presente in:

- *Allegato C - Allegato A all' O.M. n° 54 del 26.03.2026 - Esami di Maturità - Griglia di valutazione della prova orale.*

▪ *VOTO FINALE DELL'ESAME DI MATURITÀ*

Il voto finale dell'Esame di Maturità è espresso in centesimi così suddivisi:

- massimo 40 punti per il credito scolastico
- massimo 20 punti per il primo scritto
- massimo 20 punti per il secondo scritto
- massimo 20 punti per il colloquio.

La commissione può assegnare fino a 3 punti di “bonus” a titolo di punteggio integrativo...” per i candidati che abbiano ottenuto un punteggio complessivo di almeno novanta punti, tra credito scolastico e prove d'esame, ai sensi dell'articolo 18, comma 5, del d.lgs. 62/2017, come novellato dall'art. 1, co. 1, sub d), del d.l. 127/2025 “ (art. 16 OM 54 del 26/3/2026).

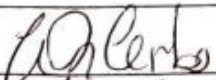
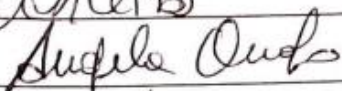
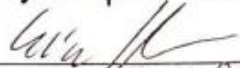
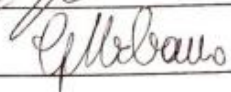



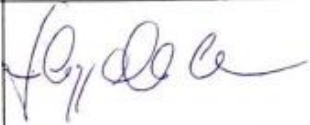
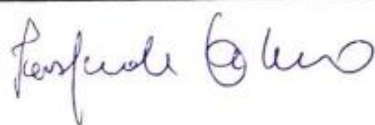
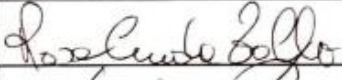

Dalla somma di tutti questi punti risulta il voto finale dell'Esame.

Il punteggio massimo è 100 (c'è la possibilità della lode). Il punteggio minimo per superare l'esame è 60/100.

Questo documento è rispondente alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali così come indicato nella nota del 21 marzo 2017, prot. N. 10719.

Il presente Documento della classe V sezione C è stato elaborato dal Consiglio di classe nella riunione del 12/05/2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA/E	DOCENTE	Firma
Italiano - storia	Di Cerbo Caterina	
Matematica	Onofrio Angela	
Inglese	Perrone Gina	
Francese	Urbano Giuseppina Franca	
Diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive	Votto Maria Antonietta	
Ed. Civica	Votto Maria Antonietta	
Scienze e Cultura degli Alimenti	Rosato Maria Pina	
Laboratorio Servizi Enogastronomici - CUCINA	Filippelli Abele Pasquale (Tutor PCTO)	
Laboratorio Servizi Enogastronomici- SALA E VENDITA	Di Meo Pasquale	
Scienze Motorie	Zollo Rosalinda	
Religione	De Vivo Mirko	
	Dirigente Scolastico Prof.ssa Maria Ester Riccitelli	