



Istituto d'Istruzione Superiore "A. Oriani – L. Tandoi"



Via Santa Faustina Kowalska, 1– 70033 CORATO (BA) – ITALIA

Codice M.I.M.: **BAIS054008** – C.F.: **93437770725** - Tel: **0808721047**

Sito web: **www.orianitandoi.it** - E-mail: **bais054008@istruzione.it** - PEC: **bais054008@pec.istruzione.it**



BAPC05401G
**Liceo Classico e delle Scienze
Umane "A. Oriani"**



BARC054017
**Istituto Professionale:
Enogastronomia ed Ospitalità
Alberghiera, Sanità e Assistenza Sociale
"L. Tandoi"**
(sede associata)

E S A M E D I M A T U R I T À

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

Documento del Consiglio di Classe

(art.10 O.M. 54 del 26.03.2026)

Classe: QUINTA Sez. C

Indirizzo: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità

Alberghiera (IPEOA)

Articolazioni: enogastronomia - arte bianca pasticceria

Istituto Professionale. "L. TANDOI" - Corato (BA)

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	
1. CONTESTO E CURRICOLO	Pag. 3
a. Contesto	Pag. 3
b. Breve presentazione dell'Istituto	Pag. 3
c. Profilo educativo culturale e professionale	Pag. 4
d. Competenze chiave europee	Pag. 7
e. Quadro orario triennio	Pag. 9
2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 11
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	Pag. 13
4. PROVE D'ESAME	Pag. 15
5. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)	Pag. 18
6. EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 22
7. INVALSI	Pag. 26
8. METODOLOGIE, MEZZI, AMBIENTI, STRUMENTI E STRUMENTI DI VALUTAZIONE	Pag. 26
9. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA	Pag. 28
10. ORIENTAMENTO	Pag. 29
11. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO	Pag. 31
12. CRITERI DI VALUTAZIONE E ATTRIBUZIONE DEL VOTO DEL COMPORTAMENTO	Pag. 31
13. CREDITO SCOLASTICO	Pag. 35
14. FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 37
ALLEGATI	
ALLEGATO 1 - SIMULAZIONI PRIMA PROVA SCRITTA E GRIGLIE DI VALUTAZIONE	
ALLEGATO 2 - SIMULAZIONI SECONDA PROVA SCRITTA E GRIGLIA DI VALUTAZIONE	
ALLEGATO 3 - GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO	
ALLEGATO 4 - PROGRAMMI DISCIPLINARI	
ALLEGATO 5 - DOCUMENTAZIONE RISERVATA	

1. CONTESTO E CURRICOLO

a. CONTESTO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Alfredo ORIANI - Luciano TANDOI" è frequentato in numero rilevante da studenti residenti nel Comune di Corato e Ruvo di Puglia, anche se non mancano pendolari provenienti da altre città limitrofe (Andria, Bisceglie, Terlizzi), attratti dalla ricca e articolata Offerta Formativa e dalla vivacità culturale dell'Istituto.

L'Istituto è collocato nell'area del nord-barese, ad alta densità, ben collegata in termini di infrastrutture, connotata da una rete di piccole e medie imprese a vocazione agricola, artigianale e industriale e altresì ben avviata allo sviluppo del terziario avanzato.

Salda la feconda sinergia tra alcune imprese locali – particolarmente sensibili alla formazione dei giovani - e l'Istituto che si traduce in attività ed eventi professionalizzanti e culturali tesi a valorizzare il territorio. Tale proficua collaborazione si è consolidata con l'attivazione presso il nostro Istituto dell'Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e ufficializzata con l'istituzione di un Comitato Tecnico Scientifico costituito da: Ente Locale, aziende e la nostra Scuola.

b. PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto d'Istruzione Superiore "Alfredo ORIANI - Luciano TANDOI" di Corato nasce nell' a.s. 2013/2014, come stabilito dal Piano di Dimensionamento Regionale deliberato dalla Giunta Regionale Puglia il 18 gennaio 2013 in coerenza con il Decreto-Legge 6 luglio 2011, n.98.

L'Istituto comprende due realtà - il Liceo Classico "Alfredo ORIANI" e l'Istituto Professionale "Luciano TANDOI" – affini nella missione educativa e diverse nelle loro identità, entrambe attivamente presenti con le loro pregevoli iniziative nel territorio coratino.

Inoltre, a partire dall'a.s.2018/19, presso il Liceo Classico "A. Oriani" è stato attivato - con delibera regionale n° 250 del 1° marzo 2018 - il Liceo delle Scienze Umane recependo le esigenze di quanti, vocati verso tale indirizzo, fino al precedente anno scolastico, erano costretti al pendolarismo.

L'istituto professionale "L. TANDOI" ha attualmente due indirizzi: Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera e Servizi per la sanità e l'assistenza sociale.

Gli alunni che si iscrivono all'Istituto Professionale "L. TANDOI" provengono dalle Scuole Secondarie di I° grado locali e dei paesi vicini, sovente con maturata consapevolezza anche da altri istituti superiori.

Il contesto socio-economico di appartenenza risulta omogeneo, comprendendo famiglie in condizioni non sempre agiate, spesso monoreddito.

Va riconosciuto al ruolo genitoriale un evidente anelito di crescita culturale, riponendo nella Scuola la speranza di un futuro significativo attraverso l'istruzione, in alcuni casi, tuttavia emerge una implicita delega all'Istituto che rimane l'unica Agenzia educativa e formativa. Laddove questo si verifichi, gli studenti non sono accompagnati nello svolgimento sistematico delle consegne scolastiche e gli stessi genitori si relazionano in modo essenziale con i docenti.

Coerentemente a quanto delineato talora risulta compromessa la regolarità della frequenza che con costanza e dedizione è monitorata dal personale docente nella figura del docente coordinatore.

Alla luce di tale prodromica analisi, **l'Istituto ha attuato**, in un'ottica di lungimirante promozione degli aspetti educativi, motivazionali, cognitivi e relazionali, **progetti e attività finalizzati alla riduzione di disuguaglianze, dispersione, abbandono e dinamiche legate alla fragilità dell'apprendimento.**

L'Istituto con deliberazione degli Organi collegiali ha attivato:

- **Percorsi di orientamento** rivolti alle classi terze, quarte e quinte delle istituzioni scolastiche secondarie di secondo grado con il coordinamento del docente tutor – Fondi Strutturali Europei – Programma Operativo Complementare “Per la Scuola” 2014-2020, Poc: impastando il futuro (30 ore con lo chef Sgarra) e Poc: “il mio futuro in cucina”, 30 ORE con chef Sgarra.
- **Percorsi educativi e formativi**, PON FSE “Piano estate 2025, per il potenziamento delle competenze, l'inclusione e la socialità nel periodo di sospensione estiva delle lezioni: English lab: learn, create and perform.

c. PROFILO EDUCATIVO CULTURALE E PROFESSIONALE

Il Diplomato di istruzione professionale del Percorso “**Servizi per l'Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Articolazione Enogastronomia/arte bianca pasticceria**” segue un percorso formativo che, combinando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo, gli consente di agire in autonomia e con responsabilità, nel sistema delle relazioni tra tutte le figure professionali coinvolte nei processi di lavoro.

Lo studente, a conclusione del percorso quinquennale, ha competenze professionali specifiche, ma anche versatili e rinnovabili, che lo rendono capace di analizzare, innovare, progettare ed applicare.

Le caratteristiche di questo indirizzo tengono conto delle differenti connotazioni che assumono oggi i servizi turistico-ristorativi, sia sul piano territoriale che su quello giuridico-organizzativo in riferimento, quindi, alle dimensioni, alle tipologie delle strutture aziendali e alle diverse esigenze delle relative e specifiche filiere.

Il Diplomato di Istruzione Professionale del percorso “**Servizi per l’Enogastronomia e Ospitalità alberghiera**” è in grado di:

- ✓ 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
- ✓ Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e 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 vita e 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 ed operare in campi applicativi.

A conclusione del percorso quinquennale, il **Diplomato consegue i risultati di apprendimento**, di seguito specificati in termini di **competenze** di cui al DECRETO 24 maggio 2018, n. 92 Regolamento recante la disciplina dei profili di uscita degli indirizzi di studio dei percorsi di istruzione

professionale, ai sensi dell'articolo 3, comma 3, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, recante la revisione dei percorsi dell'istruzione professionale nel rispetto dell'articolo 117 della Costituzione, raccordo con i percorsi dell'istruzione e formazione professionale, a norma dell'articolo 1, commi 180 e 181, lettera d), della legge 13 luglio 2015, n. 107. (18G00117) –

Allegato 2-G Percorso "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera":

- **Competenza n°1** - 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.
- **Competenza n°2** - Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e sviluppo della cultura dell'innovazione.
- **Competenza n°3** - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- **Competenza n°4** - 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 ed equilibrati.
- **Competenza n°5** - Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di pianificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- **Competenza n°6** - 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.
- **Competenza n°7** - 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.
- **Competenza n°8** - 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.
- **Competenza n°9** - 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.
- **Competenza n°10** - 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.

Il Percorso di studi di "Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – Articolazioni: ENOGASTRONOMIA - ARTE BIANCA PASTICCERIA, fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dal codice ATECO (Codice delle Attività Economiche) adottato dall'Istituto Nazionale di Statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitato a livello di Sezione e correlata Divisione:

56.0 - 10.71

Le studentesse e gli studenti dell'Istituto Professionale "Luciano Tandoi" conseguiranno un Diploma in cui sarà indicato il seguente Codice Ateco, individuato sulla base del percorso formativo effettuato dal gruppo classe:

56.0 - 10.71

d. COMPETENZE CHIAVE EUROPEE

Il Consiglio di Classe ha inteso favorire il conseguimento delle otto competenze chiave europee individuate nella **RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO dell'Unione europea del 22 maggio 2018 relativa alle competenze chiave per l'apprendimento permanente** ritenute fondamentali per il proseguimento dell'apprendimento in un quadro generale di educazione e formazione lungo tutto l'arco della vita, riferendosi alla realizzazione e sviluppo personale, alla cittadinanza attiva ed inclusione sociale:

COMPETENZA ALFABETICA FUNZIONALE	● Capacità di individuare, comprendere, esprimere, creare e interpretare concetti, sentimenti, fatti e opinioni, in forma sia orale sia scritta, utilizzando materiali visivi, sonori e digitali attingendo a varie discipline e contesti ● Abilità di comunicare e relazionarsi efficacemente con gli altri in modo opportuno e creativo
COMPETENZA MULTILINGUISTICA	● Capacità di utilizzare diverse lingue in modo appropriato ed efficace allo scopo di comunicare ● Comprendere, esprimere e interpretare concetti, pensieri, sentimenti, fatti e opinioni in forma sia orale sia scritta (comprensione orale, espressione orale, comprensione scritta ed espressione scritta) in una gamma appropriata di contesti sociali e culturali a seconda dei desideri o delle esigenze individuali ● Dimensione storica e competenze interculturali: capacità di mediare tra diverse lingue e mezzi di comunicazione.

	● Mantenimento e ulteriore sviluppo delle competenze relative alla lingua madre, nonché l'acquisizione della lingua ufficiale o delle lingue ufficiali di un paese.
COMPETENZA MATEMATICA E COMPETENZA IN SCIENZE, TECNOLOGIE E INGEGNERIA	<u>Competenza matematica</u> ● Capacità di sviluppare e applicare il pensiero e comprensione matematica per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane. Partendo da una solida padronanza della competenza aritmetico-matematica, l'accento è posto sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che sulla conoscenza. La competenza matematica comporta, a differenti livelli, la capacità di usare modelli matematici di pensiero e di presentazione (formule, modelli, costrutti, grafici, diagrammi) e la disponibilità a farlo. <u>Competenza in scienze</u> ● Capacità di spiegare il mondo che ci circonda usando l'insieme delle conoscenze e delle metodologie, comprese l'osservazione e la sperimentazione, per identificare le problematiche e trarre conclusioni che siano basate su fatti empirici, e alla disponibilità a farlo. <u>Competenza in tecnologie e ingegneria</u> ● Sono applicazioni di tali conoscenze e metodologie per dare risposta ai desideri o ai bisogni avvertiti dagli esseri umani. La competenza in scienze, tecnologie e ingegneria implica la comprensione dei cambiamenti determinati dall'attività umana e della responsabilità individuale del cittadino.
COMPETENZA DIGITALE	● Interesse per le tecnologie digitali e loro utilizzo con dimestichezza e spirito critico e responsabile per apprendere, lavorare e partecipare alla società. ● Essa comprende l'alfabetizzazione informatica e digitale, la comunicazione e la collaborazione, l'alfabetizzazione mediatica, la creazione di contenuti digitali (inclusa la programmazione), la sicurezza (compreso l'essere a proprio agio nel mondo digitale e possedere competenze relative alla cyber sicurezza), le questioni legate alla proprietà intellettuale, la risoluzione di problemi e il pensiero critico.

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE	• Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera. • Capacità di far fronte all'incertezza e alla complessità, di imparare a imparare, di favorire il proprio benessere fisico ed emotivo, di mantenere la salute fisica e mentale, nonché di essere in grado di condurre una vita attenta alla salute e orientata al futuro, di empatizzare e di gestire il conflitto in un contesto favorevole e inclusivo.
COMPETENZA SOCIALE E CIVICA IN MATERIA DI CITTADINANZA	• Capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente alla vita civica e sociale, in base alla comprensione delle strutture e dei concetti sociali, economici, giuridici e politici oltre che dell'evoluzione a livello globale e della sostenibilità.
COMPETENZA IMPRENDITORIALE	• Capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALI	• Comprensione e rispetto di come le idee e i significati vengono espressi creativamente e comunicati in diverse culture e tramite tutta una serie di arti e altre forme culturali. • Capire, sviluppare ed esprimere le proprie idee e il senso della propria funzione o del proprio ruolo nella società in una serie di modi e contesti.

e. QUADRO ORARIO - ENOGASTRONOMIA

DISCIPLINA	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
INGLESE	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	5
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: CUCINA	6	6*	5*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
IRC	1	1	1
*(COMPRESENZA)			
TOTALE	32	32	32

QUADRO ORARIO - ARTE BIANCA PASTICCERIA

DISCIPLINA	3° anno	4° anno	5° anno
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4
STORIA	2	2	2
MATEMATICA	3	3	3
INGLESE	3	3	3
FRANCESE	3	3	3
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	0	2	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	4	4	4
LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI: ARTE BIANCA PASTICCERIA	6	4	4
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	4	4
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2
IRC O ATTIVITÀ ALTERNATIVA	1	1	1
*(COMPRESENZA)			
TOTALE	32	32	32

2. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Articolazione: ENOGASTRONOMIA

DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF. FRANCESCO CATALANO			
Docente Coordinatore della Classe: Prof.ssa Balducci Annamaria			
DISCIPLINE	CLASSE 5^ Sez. C		CONTINUITÀ À DIDATTICA
AREA COMUNE	ORE	DOCENTE	(Si/No)
RELIGIONE (IRC)	1	VIOLANTE MICHELA	NO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	LEO CONCETTA	SI
STORIA	2	LEO CONCETTA	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	3	PIARULLI ROSSELLA	SI
MATEMATICA	3	LAFRANCESCHINA ARIANNA	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	CALDARA NUNZIO	SI
AREA DI INDIRIZZO	ORE	DOCENTE	(Si/No)
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA: CUCINA	5	TONDO GAETANO	SI
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	BALDUCCI ANNAMARIA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	BEVILACQUA VINCENZA	NO
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3	DE MARCO MARIA	SI
SOSTEGNO	(18)	PROCACCI ANNALISA	SI
SOSTEGNO	(9)	FORNASARI FRANCESCA	SI
TOTALE	32		

Articolazione: ARTE BIANCA PASTICCERIA

DIRIGENTE SCOLASTICO: PROF. FRANCESCO CATALANO			
Docente Coordinatore della Classe: Prof.ssa Balducci Annamaria			
DISCIPLINE	CLASSE 5^ Sez. C		CONTINUITÀ À DIDATTICA
AREA COMUNE	ORE	DOCENTE	(Si/No)
RELIGIONE (IRC)	1	VIOLANTE MICHELA	NO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	LEO CONCETTA	SI
STORIA	2	LEO CONCETTA	SI
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	3	PIARULLI ROSSELLA	SI
MATEMATICA	3	LAFRANCESCHINA ARIANNA	NO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	CALDARA NUNZIO	SI
AREA DI INDIRIZZO	ORE	DOCENTE	(Si/No)
LABORATORIO ARTE BIANCA PASTICCERIA	5	MARCONE CATALDO	SI
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	2	FALCO FRANCESCO	NO
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	4	BALDUCCI ANNAMARIA	NO
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	5	BEVILACQUA VINCENZA	NO
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	3	DE MARCO MARIA	SI
SOSTEGNO	(18)	PROCACCI ANNALISA	SI
SOSTEGNO	(9)	FORNASARI FRANCESCA	SI
TOTALE	32		

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V C, Percorso Servizi per l'Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera - articolazione Enogastronomia (4 alunni) e arte bianca pasticceria (2 alunni), è formata da n. 6 alunni, di cui 1 femmina e 5 maschi. Si presenta abbastanza omogenea per livello socioculturale.

Gli alunni non sono tutti residenti nel comune di Corato, ma provengono anche dai comuni limitrofi di Ruvo di Puglia e Andria.

In classe sono presenti n. 2 alunni con PEI redatto annualmente dal CDC, di cui 1 alunno segue un percorso ordinario (con 9 ore di sostegno didattico) e 1 segue un percorso differenziato di 18 ore (con intervento specialistico).

Gli alunni sono tutti provenienti dalla classe quarta dello scorso anno scolastico; pertanto, i livelli di partenza del presente anno scolastico risultano abbastanza uniformi.

Il consiglio di classe, che presenta delle variazioni rispetto allo scorso anno scolastico, ha coinvolto con attenzione gli studenti nei percorsi loro dedicati, modificando tematiche e approcci didattici per stimolare il loro interesse e per coinvolgerli in esperienze diversificate, che hanno prodotto numerose partecipazioni ad eventi di diversa natura didattico-educativa organizzati dall'istituzione scolastica.

Il nostro istituto si distingue per il forte attaccamento al territorio e per la costante partecipazione agli eventi di valorizzazione delle tradizioni e dei prodotti locali, ma anche di volontariato.

Perciò, è incoraggiata l'adesione alle esperienze professionali e sociali legate a questi eventi, che registrano sempre un entusiasta risposta da parte degli alunni. Essi infatti hanno supportato variamente ed efficacemente queste iniziative, accumulando esperienze formative che hanno consentito di affinare il loro bagaglio personale.

Inoltre la sensibile offerta formativa promossa dal gruppo inclusione che ha organizzato il Progetto candele natalizie "essenze di festa: le nostre candele artigianali" e il Progetto "Storia 2: e la storia continua", ha sollecitato le abilità sensoriali, le autonomie personali e le competenze prosociali degli alunni coinvolti.

Come altri anni, gli alunni hanno partecipato alla tradizionale "Sagra della mandorla", un evento cittadino in cui hanno promosso le preparazioni culinarie a base di mandorle, in compagnia di altri istituti scolastici ed associazioni territoriali.

Gli alunni si sono dedicati alla raccolta di generi alimentari per la Caritas cittadina presso l'Interspar di Corato e alla cena natalizia di beneficenza presso la Parrocchia Sacro Cuore, prodigandosi per i più bisognosi.

Tra le iniziative di approfondimento e di potenziamento delle competenze professionali, gli alunni hanno partecipato al progetto GENIUS LOCI, con l'esperto archeologo Mimmo Lorusso, che ha permesso una conoscenza approfondita della storia e delle caratteristiche del territorio cittadino.

Si è confermata entusiasmante la collaborazione con lo Chef Stellato Sgarra, titolare del ristorante “Casa Sgarra”, esperto nel Poc di 30 ore “impastando il futuro” (per gli alunni del percorso arte bianca pasticceria) e nel Poc di altre 30 ore “il mio futuro in cucina” (per gli alunni del percorso enogastronomia). Gli alunni hanno aderito anche alle iniziative, sempre di 30 ore ciascuna, di Debate e di English lab: learn, create and perform”, volte a perfezionare le competenze nelle discipline coinvolte.

Inoltre 2 alunni hanno partecipato alla Gara di Istituto, prima selezione dei Campionati di italiano 2026, svoltasi il 24 febbraio 2026 presso l'Istituto professionale.

Le significative iniziative di orientamento come la conferenza sulla festa dell'Unità nazionale, presso Liceo artistico Federico II Stupor mundi di Corato, l'Incontro organizzato dalla Fondazione Megamark presso la Fiera del Levante “il futuro ti assomiglia”, l'Incontro con le forze dell'ordine e il Salone dello studente hanno consentito un'approfondita riflessione sulle future scelte professionali, spingendo verso una consapevole visione del sé e della propria missione nella società.

Gli alunni hanno collaborato efficacemente alle attività di orientamento in ingresso per gli studenti delle scuole medie inferiori, partecipando attivamente agli open day e all'open night organizzati dal nostro istituto.

Si è registrata anche una partecipazione alle sfilate del tradizionale “Carnevale coratino”, espressione di un forte senso di appartenenza al territorio e della vivacità sociale che contraddistingue questi alunni.

Ognuna delle predette attività è stata preceduta da numerose ore di formazione teorica in aula o in laboratorio, che ha permesso agli alunni di inquadrare perfettamente le procedure e i protocolli di sicurezza alimentare e di tutela sui luoghi di lavoro, necessari per accostarsi con consapevolezza alle singole occasioni formative.

La Formazione scuola-lavoro dal titolo: “**Chef & Pastry Chef**”, scaturisce da un'attenta analisi delle nuove tendenze culinarie e ha permesso di sperimentare in chiave moderna piatti storici, stimolando gli alunni in ricerche culinarie innovative e avvincenti.

Questa dinamica offerta formativa è riuscita a motivare fortemente gli alunni, che vi hanno infatti partecipato in modo professionale e sentito.

I livelli di competenze acquisite nelle varie discipline si attestano su un livello mediamente discreto, con punte più elevate e rispecchiano il clima collaborativo e sereno instauratosi, per cui alcuni alunni potrebbero proseguire gli studi universitari, in quanto hanno mostrato interesse e motivazione allo studio e sembrano avere le idee chiare sull'inserimento nel mondo del lavoro.

4. PROVE D'ESAME

Per quanto concerne le prove d'esame, il Consiglio di classe ha fatto riferimento alla O.M. n. 54 del 26.03.2026 che disciplina lo svolgimento degli Esami di Maturità per l'anno scolastico 2025-2026.

Articolo 19

(Prima prova scritta)

Comma 1. 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.*

L'Istituto ha organizzato nelle date **03.12.2025 e 10.04.2026** le simulazioni della prima prova oggetto d'Esame che hanno previsto sette tracce nelle tre tipologie:

- ✓ tipologia A1 e A2 Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- ✓ tipologia B1, B2, B3 Analisi e produzione di un testo argomentativo
- ✓ tipologia C1 C 2 Riflessione critica di carattere espositivo -argomentativo su tematiche di attualità

(Allegato 1 al presente Documento).

Articolo 20

(Seconda prova scritta)

Comma 2. *Per l'anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 29 gennaio 2026, n. 13.*

Il Consiglio di classe ha preso atto che sono stati nominati quali commissari esterni i docenti delle seguenti materie:

- ✓ Italiano
- ✓ Inglese

La normativa specifica dei corsi d'istruzione professionale ha previsto che i docenti delle materie d'indirizzo fossero scelti dal Consiglio di Classe. Vista la necessità di predisporre la seconda prova d'esame con la presenza dei docenti delle materie professionalizzanti caratterizzanti il corso, il Consiglio di Classe ha

individuato, in seno allo scrutinio del primo quadrimestre in data 10/02/2026, le discipline oggetto della seconda prova scritta:



SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE



LABORATORIO ENOGASTRONOMIA: CUCINA; LABORATORIO ARTI BIANCHE PASTICCERIA

Comma 3. *Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda **prova**¹ 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.***

Pertanto la seconda prova d'esame a carattere professionale sarà predisposta sulla base del quadro di riferimento emanato con il Decreto Ministeriale 164 del 15 maggio 2022 e delle indicazioni ministeriali che perverranno il giorno antecedente la prima prova scritta d'esame.

In coerenza alle disposizioni ministeriali e alle simulazioni condotte, la commissione nella formulazione delle tre proposte di traccia avrà come riferimento gli insegnamenti dell'asse scientifico, tecnologico e professionale.

Le prove dovranno essere predisposte in relazione al percorso scolastico effettivamente realizzato dalla classe e con riferimento al codice ATECO dell'individuato e prima richiamato:

Cucina: I- 56- ATTIVITA' DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

PASTICCERIA: 10.71 - PRODUZIONE DI PANE; PRODUZIONE PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCHI

L'Istituto ha organizzato due simulazioni della seconda prova scritta nelle date **20.02.2026 e 21.04.2026**, prevedendo le tipologie: La prima di febbraio tipologia B, La seconda di aprile tipologia C, **(Allegato 2 al presente Documento).**

Articolo 22

(Colloquio)

Comma 1. *Il colloquio è disciplinato dall'art. 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).*

¹ Ai sensi del Decreto Ministeriale n.13 del 29 gennaio 2026 di cui all'art. 1 *Esame di maturità: individuazione delle discipline oggetto della seconda prova scritta e delle quattro discipline oggetto del colloquio d'esame.* Comma 1. *Per l'esame di maturità dell'anno scolastico 2025/2026, nelle tabelle allegate, che costituiscono parte integrante del presente decreto, sono indicate: a) le discipline oggetto della seconda prova scritta dell'esame di maturità, a eccezione degli istituti professionali del vigente ordinamento, per i quali le seconde prove vertono sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati;*

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Comma 2. 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**² 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.** Per i candidati esterni la relazione o il lavoro multimediale hanno ad oggetto l'attività di cui all'articolo 14, comma 3, ultimo periodo, del d.lgs 62/2017. 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.

Il colloquio verterà sulle discipline oggetto della Seconda Prova Scritta e sulle discipline individuate dal Decreto Ministeriale n.13

L'Istituto ha disposto la simulazione del colloquio nella settimana dal **26 maggio al 03 giugno 2026.**

² Cfr. Allegato al D.M. n.13 del 29 gennaio 2026

5 . FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (EX PCTO)

Ai sensi dell'art. 1, commi 33 - 44, della legge 13 luglio 2015, n.107 e legge 30 dicembre 2018 n. 145 art.1 comma 7

Ai sensi dell'art. 1 comma 6 del Decreto Legge n. 127 del 9 settembre 2025

CHEF & PASTRY CHEF

L'offerta formativa del nostro Istituto si fonda sulla convinzione che la formazione teorica debba essere costantemente supportata dall'applicazione e verifica delle conoscenze tecnico-professionali in contesti operativi reali. In linea con l'evoluzione normativa volta a rendere il sistema educativo più aperto, flessibile e resiliente, il **D.L. 127/2025** e il **D.M. 133/2025** hanno sancito il passaggio dai PCTO alla **Formazione Scuola Lavoro (FSL)**. Tale denominazione sottolinea la natura strutturale dell'attività, intesa come una vera e propria modalità di apprendimento integrata nel curriculum scolastico.

Il progetto di FSL "CHEF & PASTRY CHEF" scaturisce da un'attenta analisi dell'area territoriale nord-barese ed è stato strutturato in piena sintonia e coerenza con l'indirizzo di studi, dal momento che il diplomato di Istruzione professionale nel Percorso SERVIZI PER L' ENOGASTRONOMIA-ARTE BIANCA PASTICCERIA

Il percorso ha avuto una durata complessiva di 220 ore.

OBIETTIVI GENERALI

- Attuare modalità di apprendimento flessibili sotto il profilo educativo e culturale che colleghino la formazione a scuola con l'esperienza pratica
- Stimolare interesse per il percorso formativo con l'acquisizione di competenze spendibili nel mercato del lavoro
- Aprire la scuola alla società civile soprattutto nei suoi aspetti sociali allo scopo di favorire la partecipazione attiva degli studenti nei processi formativi
- Valorizzare le vocazioni personali, gli interessi e gli stili di apprendimento individuali
- Avvicinare il mondo della scuola e del lavoro concepiti come attori di un unico processo che favorisca la crescita e lo sviluppo della personalità e del bagaglio culturale e professionale dei giovani nonché l'orientamento a scelte future più consapevoli.

OBIETTIVI EDUCATIVI TRASVERSALI

- Rendere consapevoli i giovani del profondo legame tra la propria realizzazione futura come persone e come professionisti e le competenze acquisite durante la propria vita scolastica
- Acquisire competenze professionali spendibili nel mondo del lavoro
- Sensibilizzare e orientare gli studenti a riflettere sulle loro attese relative all'esperienza lavorativa;
- Stimolare gli studenti all'osservazione delle dinamiche organizzative e dei rapporti tra soggetti nelle strutture ospitanti

- Condividere in aula quanto si è sperimentato fuori dall'aula
- Potenziare la capacità di problem solving
- Migliorare la comunicazione verbale e non verbale potenziando le capacità di ascolto e di relazione interpersonale.

OBIETTIVI PROFESSIONALIZZANTI

Sul piano dell'Orientamento gli studenti sono stati guidati nel:

- Favorire un adeguato inserimento degli studenti nelle varie realtà operative
- Promuovere la socializzazione al lavoro
- Assumere atteggiamenti idonei rispetto all'ambiente operativo di riferimento

Sul piano della Professionalità gli studenti hanno:

- Conoscere i principi base dell'alimentazione sana ed equilibrata
- Controllare e utilizzare gli alimenti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici di qualità

Le conoscenze teoriche acquisite dagli studenti nei moduli di formazione d'aula sono state valutate sia dagli esperti esterni sia dai docenti curriculari. La valutazione dello stage è stata effettuata dai tutor aziendali in collaborazione con il tutor scolastico.

Il percorso svolto ha promosso la formazione delle seguenti competenze:

COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITA' DI IMPARARE A IMPARARE
Capacità di gestire efficacemente il tempo e le informazioni
Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma
Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi
COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA
Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o pubblico
COMPETENZE IMPRENDITORIALI
Capacità di mantenere il ritmo dell'attività
Capacità di comunicare e negoziare efficacemente con gli altri
Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità e il rischio
COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE
Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente

Valutazione del percorso svolto dalla classe

Il livello di competenza raggiunto dal gruppo classe è da ritenersi OTTIMO

FASI E ARTICOLAZIONE FSL

FORMAZIONE IN AULA

La formazione teorica in presenza si è tenuta in orario curriculare ed extracurriculare, mirata ai temi specifici individuati in fase organizzativa.

Anno scolastico 2023/2024

Formazione teorica in aula

La formazione in aula è stata articolata per un totale di 20 ore con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni.

Formazione a cura di esperti esterni: Sicurezza sui luoghi di lavoro (4 ore)

Formazione a cura dei docenti del Consiglio di Classe: "A scuola di cucina e di pasticceria" (16 ore)

Stage 80 ORE

Gli studenti, suddivisi in gruppi, sono stati inseriti nelle seguenti strutture:

Ristorante Pizzeria "I TRE POZZI", FEELING BAR, SALA RICEVIMENTI ASTORIA PALACE CORATO, PANIFICIO LEUCI CORATO, APPIA ANTICA HOTEL AND RESTAURANT, LA CASA DEL DOLCE CORATO.

Visite guidate per un totale di 10 ORE

Evento Megamark: "Il Futuro ti assomiglia"

Le ore relative alla prima annualità sono state registrate sulla piattaforma ASL con attivato a consuntivo n° 10474829

Anno scolastico 2024/2025

Formazione teorica in aula

La formazione in aula è stata articolata per un totale di 100 ore con l'intervento di docenti interni ed esperti esterni.

Formazione a cura di esperti esterni

0 ORE

Formazione a cura dei docenti del Consiglio di Classe

15 ORE:

Modulo n.1° a cura dei docenti di cucina e pasticceria del CdC:

"A scuola di cucina e di pasticceria" (10 ore)

Modulo n.2° a cura del docente di Inglese del C.d.C.:

"Traditional and innovative recipes in Apulian Cuisine (5 ore)

Modulo n.3°: Visita Aziendale:

"Amarelli" Fabbrica Liquirizia (5 ore)

Stage 85 ORE

Gli studenti, suddivisi in gruppi, sono stati inseriti nelle seguenti strutture: "CAPE MAZZE" RISTORANTE PIZZERIA, "LA CASA DEL DOLCE" CORATO, INTERNATIONAL SCHOOL OF ENGLISH WATERFORD IRLANDA, SALA RICEVIMENTI "ASTORIA PALACE" CORATO (due alunni), IPC TANDOI – Istituto Alberghiero Corato,

Visite guidate per un totale di 5 ore

Visita Aziendale: "Amarelli" Fabbrica Liquirizia

Le ore relative alla seconda annualità sono state registrate sulla piattaforma ASL con attivato a consuntivo n° 10475171

Anno scolastico 2025/2026

Formazione teorica in aula

10 ore - Bilancio delle competenze

10 ore: Formazione in azienda

1) Evento Megamark: "Il Futuro ti assomiglia"

2) Visita pastificio Felicia, azienda specializzata nella produzione di pasta alternativa innovativa di altissima qualità

Le ore relative alla terza annualità sono state registrate sulla piattaforma ASL con attivato a consuntivo n° 12520952

Tutor scolastico

Prof.ssa Piarulli Rosa

6. EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2024/25 i curricoli di educazione civica si riferiscono a traguardi e obiettivi di apprendimento definiti a livello nazionale, individuati dalle Linee guida previste dal DECRETO MINISTERIALE n. 183 del 07/09/2024 che sostituiscono le precedenti.

Il curriculum di Educazione civica è stato sviluppato secondo le modalità organizzative previste e stabilite dal Collegio dei Docenti. I singoli Consigli di classe hanno attuato un percorso di apprendimento programmato a inizio anno scolastico, svolto mediante lezioni somministrate dai singoli docenti.

I traguardi per lo sviluppo delle competenze e i relativi obiettivi di apprendimento sono stati organizzati facendo riferimento ai tre nuclei concettuali dell'Educazione Civica: *Costituzione*, *Sviluppo sostenibile* e *Cittadinanza digitale*. L'acquisizione delle competenze è stata promossa attraverso Unità di Apprendimento interdisciplinari, progettate per integrare i contenuti in modo trasversale ai diversi ambiti disciplinari.

È stato così delineato un curriculum verticale che, tenuto conto delle indicazioni contenute nel documento normativo, degli spunti evidenziatisi nelle riunioni dipartimentali, propone una scansione per anno di corso dei contenuti, degli obiettivi di apprendimento e delle competenze ad essi correlati.

PERCORSO : ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ

ALBERGHIERA

CLASSI QUINTE

NUCLEO TEMATICO: COSTITUZIONE				
COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
Competenza n.2 (LINEE GUIDA 2024)	Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione.	■ Il principio della sovranità popolare ■ Il Parlamento ■ Il Governo ■ Il Presidente della Repubblica ■ La magistratura	● Diritto e tecniche amministrative	6h
NUCLEO TEMATICO: SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ				
COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE

Competenza n.5 (LINEE GUIDA 2024)	Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale.	15. Le produzioni alimentari e le diete sostenibili	• Scienza e cultura dell'alimentazione	8h
Competenza n.5 (LINEE GUIDA 2024)	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà. Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico. Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.	16. What is Sustainability and why is it important?	• Inglese	6h
PRIMO QUADRIMESTRE			TOTALE ORE	20h
NUCLEO TEMATICO: COSTITUZIONE				
COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
Competenza n.2 (LINEE GUIDA 2024)	Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storicopolitiche della Costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.	■ Il processo di integrazione europea ■ La storia e gli obiettivi dell'Unione europea. ■ La composizione e funzione degli organi comunitari e i loro rapporti. ■ La struttura e le funzioni degli organismi internazionali ■ L'Italia nel contesto internazionale; le funzioni dell'ONU; il ruolo della NATO; gli obiettivi del G8 e del G20	• Storia	8h

NUCLEO TEMATICO: CITTADINANZA DIGITALE				
COMPETENZA	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE
Competenza n.10 (LINEE GUIDA 2024)	Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.	1. Progettazione di eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità.	a. Lab. enogastronomia cucina/Lab. enogastronomia Bar-Sala e vendita/Lab. di Arte bianca e pasticceria)	5h
SECONDO QUADRIMESTRE			TOTALE ORE	13h

Attività curriculari/extracurriculari e progettuali	• Lezione frontale • Lettura di brani e/o articoli e commento • Link esterni per approfondimenti • Visione e commento di video e/o film • Partecipazione a conferenze, progetti ed eventi • Visita guidata
Verifica	• Relazione • Prova orale • Prova semistrutturata • Analisi di un caso concreto • Riflessioni di carattere espositivo-argomentativo

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
CONOSCENZE Acquisizione dei contenuti, dei metodi e dei principi dell'Educazione Civica	E	Non ha acquisito i contenuti e i metodi dell'Educazione Civica o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso	1	
	D	Ha acquisito i contenuti e i metodi dell'Educazione Civica in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato	2	
	C	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi dell'Educazione Civica in modo corretto e appropriato	3	
	B	Ha acquisito i contenuti dell'Educazione Civica in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi	4	
	A	Ha acquisito i contenuti dell'Educazione Civica in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi	5	
ABILITÀ Esprimersi, comunicare e saper utilizzare mezzi tecnologici o di settore adeguati, in riferimento agli aspetti disciplinari. Analizzare criticamente la credibilità delle fonti di dati, informazioni e contenuti digitali con impegno e interesse	E	Si esprime e comunica in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico e mezzi tecnologici inadeguati	1	
	D	Si esprime e comunica in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, e mezzi tecnologici parzialmente adeguati	2	
	C	Si esprime e comunica in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche con il supporto di mezzi tecnologici digitali	3	
	B	Si esprime e comunica in modo preciso e accurato utilizzando un lessico specifico e settoriale vario ed articolato, anche col supporto di mezzi tecnologici	4	
	A	Si esprime e comunica con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio e ai mezzi tecnologici e di settore	5	
COMPETENZE GENERALI Capacità di argomentazione e di rielaborazione	E	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale	1	
	D	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti	2	
	C	Sa formulare semplici argomentazioni con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3	
	B	È in grado di formulare articolate argomentazioni rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4	
	A	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
COMPETENZE DI CITTADINANZA Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva e di progredire nello sviluppo di una personalità sociale, attiva e partecipativa	E	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze o lo fa in modo inadeguato	1	
	D	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	C	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	B	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	A	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
COMPETENZA MULTIDISCIPLINARE Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	E	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	D	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	2	
	C	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3	
	B	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4	
	A	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Valutazione globale alunno in decimi (moltiplicare la somma dei valori per 0,4)				

7. INVALSI

A partire dall'anno scolastico 2018-2019 il D.Lgs. 62/2017 ha introdotto le prove INVALSI per l'ultimo anno della scuola secondaria di secondo grado (grado 13). Inoltre lo svolgimento delle prove Invalsi costituisce ammissione all'esame di Stato di cui art. 3 comma 1, a) ii.

Lo svolgimento delle prove è stato fissato da questa istituzione scolastica dal 9 marzo al 13 marzo 2026, come da circolare n. 359. Le prove INVALSI CBT si sono svolte alla presenza di:

- un Docente somministratore, nominato dal Dirigente Scolastico;
- un Collaboratore tecnico, nominato dal Dirigente Scolastico.

Gli strumenti di indagine della rilevazione Invalsi 2025-2026 sono stati i seguenti:

- Prova di Italiano
- Prova di Matematica
- Prova di Inglese

Tutti gli studenti hanno svolto le prove Invalsi, tranne un alunno che segue un percorso didattico differenziato.

8. METODOLOGIE, MEZZI, AMBIENTI, STRUMENTI DI VALUTAZIONE

METODOLOGIE

Per rispondere ai diversi stili di apprendimento si è fatto ricorso ad una gamma di metodologie didattiche:

- Lezione frontale
- Lezione partecipata
- Problem solving
- Role playing
- Lavoro di gruppo
- Discussione guidata
- Lettura e analisi dei testi
- Attività laboratoriale
- Visione di risorse in rete per approfondimenti
- Flipped classroom

MEZZI

- Libri di testo
- Mappe concettuali, schemi e sintesi in formato digitale e cartaceo
- Riviste
- Dizionario
- Internet
- Biblioteca
- TV Board

AMBIENTI

- Aula scolastica
- Aula informatica
- Palestra
- Laboratori

STRUMENTI PER LA VALUTAZIONE

Verifiche scritte (almeno 2 per quadrimestre) e verifiche orali (almeno due per quadrimestre):

- Verifiche strutturate e/o semi-strutturate
- Elaborati scritti
- Problemi
- Esercizi
- Relazioni
- Verifiche orali
- Interventi motivati e pertinenti

9. AMPLIAMENTO DELL'OFFERTA FORMATIVA

TIPOLOGIA	DESCRIZIONE	N. PARTECIPANTI
PROGETTI PTOF PON	Progetto candele natalizie "essenze di festa: le nostre candele artigianali"	1
	Progetto "Storia 2: e la storia continua"	1
	Poc: impastando il futuro (30 ore con lo chef Sgarra)	2
	Poc: "il mio futuro in cucina", 30 ORE con chef Sgarra	3
	Genius loci	2
	Corso di Debate	3
	Modulo English lab	3
	Pon: dalla fitoalimurgia antica al benessere moderno e erbe spontanee di Puglia in cucina	1
	Gara di Istituto, prima selezione dei Campionati di italiano 2026, svoltasi il 24 febbraio 2026 presso l'Istituto professionale	2
	Carnevale coratino	2
CONFERENZE EVENTI CULTURALI- SOLIDALI	Sagra della mandorla del 27/09/2025	1
	Volontariato Interspar	3
	Cena Caritas Sacro cuore 15/12/2025	2
	Donazione Avis	1
VIAGGIO DI ISTRUZIONE/ VISITE		
ORIENTAMENTO	Incontro Fondazione Megamark	6

IN USCITA/ IN INGRESSO	04/11/2025 festa dell'Unità nazionale, presso Liceo artistico Federico II Stupor mundi Corato	2
	Incontro con le forze dell'ordine 27/11/2025	4
	Salone dello studente, 11/12/2025	2
	Open day: 15/01/2026	1
	Open night 05/02/2026	1

10. ORIENTAMENTO

In conformità a quanto previsto dal D.M. n. 328 del 22 dicembre 2022, recante le Linee Guida per l'Orientamento, che affida alle Istituzioni Scolastiche la progettazione di moduli di orientamento formativo curricolare della durata di 30 ore per ciascun anno del triennio della scuola secondaria di secondo grado, è stata progettata un'Unità di Apprendimento dal titolo ***"Orienta-menti"***.

La tutor dell'orientamento della classe 5^a sezione C, Prof.ssa Annamaria Balducci, in linea con quanto previsto dal D.M. 328/2022, ha svolto, in collaborazione con il Consiglio di Classe, i seguenti compiti:

1. Accompagnare ciascuno studente nella revisione, integrazione e valorizzazione dell'E-Portfolio personale, con particolare attenzione alla documentazione delle esperienze formative, allo sviluppo delle competenze e alla definizione degli obiettivi futuri;
2. Favorire, all'interno delle attività didattiche e orientative, momenti di confronto, riflessione e autovalutazione, per stimolare negli studenti una maggiore consapevolezza delle proprie potenzialità e delle opportunità formative e professionali.

Il percorso si è sviluppato attraverso diverse tipologie di attività:

- **Incontri con professionisti provenienti dal mondo del lavoro**, delle professioni e dell'istruzione universitaria e post-diploma;
- **FSL** a carattere orientativo;
- **Attività di didattica orientativa**, integrate nelle discipline curricolari, volte a favorire momenti di riflessione, confronto e sviluppo delle competenze trasversali funzionali all'orientamento.

MODULO E DESCRIZIONE	N. ORE
ORIENTAMENTO FORMATIVO	
Incontro con “incibum” scuola di alta formazione, 13/11/2025	1
Bari Fiera del Levante - seminario di orientamento "Il Futuro ti assomiglia", 08/11/2025	6
Collegamento in videocall su orientamento per partecipazioni a concorsi sulle forze dell'ordine, 27/11/2025	1
Incontro con volontari dell'AVIS di Corato per campagna di sensibilizzazione alla donazione del sangue, 10/12/2025	1
orientamento post diploma e professionale “Future destination – il prossimo passo lo fai tu”, 10/02/2026	2
Incontro informativo sul Quesito Referendario in tema di Riforma della Giustizia, 05/03/2026	2
Attività di Orientamento: presentazione Sistema Duale (ITS/IFTS Academy) e somministrazione test attitudinali OrientaGame/FUTRELY, 24/03/2026	2
Visita guidata presso pastificio Andriani “Senza glutine e Senza allergie” a Gravina, 09/04/2026	5
Incontro on line con responsabili e affidati del progetto di misura alternativa alla detenzione "Senza Sbarre", 15/04/2026	3
webinar "A lezione con Carlo Cracco" incontro promosso dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica a INCIBUM	2
Totale ore	25
DIDATTICA ORIENTATIVA	
HACCP. I marchi di qualità. Il contratto di ristorazione. Catering e banqueting	5
Made in Italy and Tourism	5
Preparazione di menu innovativi	5
Totale ore 15	
FSL A CARATTERE ORIENTATIVO	
Bilancio delle competenze	10
Totale ore complessive	48

11. ATTIVITÀ DI RECUPERO E DI POTENZIAMENTO

L'attività di recupero non è stata necessaria, vista l'assenza di insufficienze gravi.

12. CRITERI DI VALUTAZIONE E DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DEL COMPORTAMENTO

CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel processo di valutazione quadrimestrale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- interesse, partecipazione ed impegno.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DEL COMPORTAMENTO

INDICATORI	DESCRITTORI	VOTO
Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Conosce e rispetta sempre e consapevolmente i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Ha massimo rispetto delle attrezzature e dell'ambiente scolastico. Mostra attenzione, lealtà e disponibilità verso gli altri.	10
Autonomia e responsabilità	Possiede un ottimo grado di autonomia e un forte senso di responsabilità	
Rispetto delle regole e del regolamento d'istituto	Rispetta in modo scrupoloso il Regolamento di disciplina	
Regolarità della frequenza	Frequenta assiduamente, senza ritardi e/o uscite anticipate, se non per motivi eccezionali e documentati;	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Si impegna in modo irreprensibile, costante ed approfondito. Collabora in modo costruttivo e propositivo nel gruppo classe. Puntuale e serio lo svolgimento delle consegne scolastiche. Partecipa con interesse, motivazione ed impegno ad attività complementari ed integrative	

		9
Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico. Si mostra leale e disponibile nei rapporti interpersonali	
Autonomia e responsabilità	Possiede un pieno grado di autonomia e responsabilità	
Rispetto delle regole e del Regolamento d'Istituto	Rispetta puntualmente le regole e il Regolamento di disciplina	
Regolarità della frequenza	Frequenta in modo assiduo, ritardi e/o uscite anticipate sempre giustificati;	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Interesse e partecipazione attiva, propositiva e collaborativa al dialogo educativo sia in ambito curricolare che extracurricolare Partecipa con impegno anche ad attività complementari ed integrative e/o ad iniziative previste dal PTOF	
Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Osservazione regolare delle norme fondamentali della vita scolastica. Conosce e rispetta sempre i diversi punti di vista e i ruoli altrui. Dimostra un atteggiamento attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico	8
Autonomia e responsabilità	Possiede un buon grado di autonomia e responsabilità	
Rispetto delle regole e del Regolamento d'Istituto	Rispetta le regole e il Regolamento d'Istituto, ma talvolta riceve richiami verbali	
Regolarità della frequenza	Frequenta regolarmente, numero limitato di ritardi e/o uscite anticipate.	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Svolgimento regolare dei compiti assegnati Si impegna in modo attento e adeguato. Collabora alle attività della classe e alle attività complementari ed integrative e/o ad iniziative previste dal PTOF	

Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Non sempre conosce e rispetta i diversi punti di vista e i ruoli altrui Dimostra un atteggiamento poco attento alle attrezzature e/o all'ambiente scolastico	7
Autonomia e responsabilità	Possiede un discreto livello di autonomia pienamente sufficiente e dimostra una responsabilità accettabile	
Rispetto delle regole e del Regolamento d'Istituto	Talvolta non rispetta le regole e il Regolamento di disciplina Riceve sporadici richiami verbali e/o scritti.	
Regolarità della frequenza	Ricorrenti assenze, ritardi e/o uscite anticipate; non sempre giustificate con tempestività	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Si impegna in modo non sempre puntuale. Interesse selettivo. Collabora con discontinuità alle attività e talvolta disturba il clima di classe. Non sempre partecipa ad attività complementari ed integrative e/o ad iniziative previste dal PTOF	
Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Talvolta non dimostra rispetto verso i diversi punti di vista, i ruoli altrui e le attrezzature e/o l'ambiente scolastico	6
Autonomia e responsabilità	Non sempre si inserisce autonomamente nella vita scolastica e nel contesto del gruppo classe, e solo se ammonito, può assumere un comportamento consapevole e responsabile.	
Rispetto delle regole e del Regolamento d'Istituto	Episodi di violazione del Regolamento di disciplina che abbiano comportato l'irrogazione della sanzione dell'allontanamento dalla comunità scolastica fino a 15 gg	
Regolarità della frequenza	Frequenza discontinua, numerosi ritardi e/o uscite anticipate, assenze non giustificate;	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Si impegna in modo discontinuo. Spesso non collabora alle attività né curricolari né extracurricolari e disturba il clima di classe.	

Correttezza e rispetto verso gli altri e verso l'ambiente	Dimostra un comportamento costantemente non rispettoso dei diversi punti di vista e dei ruoli altrui. Dimostra una assoluta mancanza di rispetto verso le attrezzature e/o l'ambiente scolastico	5
Autonomia e responsabilità	Non si inserisce nella vita scolastica e nel contesto del gruppo classe; anche se guidato, non assume un comportamento consapevole e responsabile.	
Rispetto delle regole e del Regolamento d'Istituto	Viola le regole e il Regolamento di disciplina, riceve sanzioni disciplinari gravi: ha a suo carico gravi episodi che hanno dato luogo a sanzioni disciplinari con sospensione superiore ai 15 gg (di competenza del Consiglio d'Istituto)	
Regolarità della frequenza	Frequenta in modo molto irregolare, con numerose assenze, uscite anticipate e ritardi che non giustifica nei tempi dovuti.	
Impegno, collaborazione e partecipazione al dialogo educativo, alla vita scolastica ed extrascolastica (attività complementari ed integrative ad iniziative previste dal PTOF)	Non si impegna. Non collabora e ha rapporti scorretti e/o violenti con gli altri	

Ai sensi dell'art.3 co. 1, O.M. del 26.03.2026, (candidati interni) punto a) ...iv ...*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.*

La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

13. CREDITO SCOLASTICO

Il C.d.C., in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico per ciascun alunno, sulla base della seguente tabella, con riferimento al **d.lgs. 62/2017 e dell'O.M. 54 del 26 marzo 2026**.

In considerazione dell'incidenza che hanno le votazioni assegnate per le singole discipline sul punteggio da attribuire quale credito scolastico e, di conseguenza, sul voto finale, i docenti, ai fini dell'attribuzione dei voti, sia in corso d'anno, che nello scrutinio finale, utilizzano l'intera scala di valutazione.

Premesso che la **valutazione del comportamento** è parte integrante del processo di assegnazione del credito scolastico, **il punteggio più alto** nella fascia di media dei voti può essere attribuito **solo se il voto di comportamento è almeno pari a 9/10**. (La Legge 1° ottobre 2024 n.150 - apporta modificazioni al decreto legislativo 13 aprile n. 62 – di cui all'art.1 comma 2 d) *all'articolo 15, dopo il comma 2 è inserito il seguente: «2-bis. Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.*

I docenti di religione cattolica partecipano a pieno titolo alle deliberazioni del consiglio di classe concernenti l'attribuzione del credito scolastico, nell'ambito della fascia, agli studenti che si avvalgono di tale insegnamento.

Le attività di formazione scuola-lavoro concorrono alla valutazione delle discipline alle quali tali attività afferiscono e a quella del comportamento, e contribuiscono alla definizione del credito scolastico.

Inoltre, il Consiglio di Classe tiene conto degli elementi conoscitivi preventivamente forniti da eventuali docenti esperti e/o tutor, di cui si avvale la scuola per le attività di ampliamento e potenziamento dell'offerta formativa.

TABELLA

Attribuzione credito scolastico-Allegato A al d. lgs. 62/2017

Media dei voti	Terzo anno	Quarto anno	Quinto anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

COMPONENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Cognome e Nome	Firma
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	LEO CONCETTA	<i>Concetta Leo</i>
STORIA	LEO CONCETTA	<i>Concetta Leo</i>
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	PIARULLI ROSA	<i>Rosa Piarulli</i>
MATEMATICA	LAFRANCESCHINA ARIANNA	<i>Arianna Lafranceschina</i>
IRC	VIOLANTE MICHELA	<i>Michele Violante</i>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA: CUCINA	TONDO GAETANO	<i>Gaetano Tondo</i>
LABORATORIO ARTI BIANCHE PASTICCERIA	MARCONE CATALDO	<i>Cataldo Marcone</i>
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	FALCO FRANCESCO	<i>Francesco Falco</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	BALDUCCI ANNAMARIA	<i>Annamaria Balducci</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	BEVILACQUA VINCENZA	<i>Vincenza Bevilacqua</i>
LINGUA STRANIERA (FRANCESE)	DE MARCO MARIA	<i>Maria De Marco</i>
SCIENZE MOTORIE	CALDARA NUNZIO	<i>Nunzio Caldara</i>
SOSTEGNO	PROCACCI ANNALISA	<i>Annalisa Procacci</i>
SOSTEGNO	FORNASARI FRANCESCA	<i>Francesca Fornasari</i>

Corato, 11 maggio 2026



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.^{ra} Francesco Catalano

Francesco Catalano