



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

**Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40
Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

**CLASSE V SEZ. A / Enogastronomia
opzione prodotti dolciari**

ANNO SCOLASTICO 2025/26

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe VA/Enogastronomia – opzione prodotti dolciari, formata da 20 alunni (8 ragazze e 12 ragazzi), eterogenea per estrazione socio-culturale e città di provenienza, nel corso del triennio ha conservato un assetto immutato per composizione e numero.

Al suo interno sono presenti quattro studenti con disturbi specifici dell'apprendimento, per i quali si è proceduto ad un adeguamento del lavoro didattico mediante la stesura di un Piano didattico personalizzato con misure dispensative e compensative, necessarie a garantire autonomia, autostima e una progressione nel proprio percorso educativo / cognitivo garantendo la piena inclusione nel contesto classe in ottemperanza alla direttiva ministeriale del 27 dicembre 2012. Nello specifico, per i suddetti alunni, si rimanda ai documenti allegati e predisposti dal Consiglio di Classe.

Il corpo classe, nonostante le diversità caratteriali e comportamentali, si presenta sufficientemente amalgamato. Solo qualche alunno più solitario e introverso ha evidenziato nel corso del triennio difficoltà a relazionarsi con i compagni e i docenti.

Nel complesso il dialogo tra docenti e studenti è stato schietto e all'insegna della fiducia reciproca e del rispetto. La partecipazione al dialogo educativo si è rivelata vivace, propositiva e motivata per alcuni, passiva e disinteressata per altri.

La frequenza, più assidua da parte della maggior parte dei ragazzi nel primo quadrimestre, è diventata più discontinua nell'ultimo periodo scolastico.

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica nei seguenti ambiti disciplinari: Lingua e letteratura italiana, Storia, Lingua francese, Lingua inglese, Matematica, Scienze motorie. Per Laboratorio di Enogastronomia, D.T.A.R., T.O.G.P.P., Scienza e cultura dell'alimentazione e Religione si è verificato un avvicendamento di docenti, i quali hanno da subito creato condizioni didattiche favorevoli ad un proficuo processo di apprendimento.

I docenti, durante il triennio, con strategie differenti, hanno favorito lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno studente. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi mirati ad ottenere un migliore rendimento degli studenti in difficoltà e a qualificare ulteriormente il profitto positivo di altri.

Si segnala, inoltre, la progettazione e realizzazione della settimana dell'Orientamento, svoltasi sia lo scorso anno che quest'anno dal 10 al 15 novembre per stimolare negli studenti la riflessione su prospettive e aspettative, capacità, competenze acquisite e scelte realistiche da effettuarsi nell'immediato futuro.

La fase di ricognizione degli stili e dei livelli cognitivi dei ragazzi, nonché del loro vissuto esperienziale, è stata effettuata somministrando questionari disciplinari e di orientamento che hanno consentito una programmazione in tutte le discipline curvata sulle evidenze emerse dalla tabulazione degli stessi.

L'obiettivo è stato quello di garantire la continuità del processo educativo e di apprendimento, puntando sull'assunzione di responsabilità da parte di ogni studente nel processo di apprendimento.

Nel secondo quadrimestre sono stati attivati dalla scuola alcuni P.O.C. (Programma Operativo Complementare) per promuovere l'inclusione e innovare la didattica, attraverso laboratori, attività extrascolastiche e metodologie esperienziali. Tali interventi didattici hanno contribuito a rafforzare negli studenti autostima e autoefficacia, consolidare un metodo di studio organizzato e incentivare interesse per il sapere e senso di responsabilità.

La motivazione è stata il focus principale dell'azione didattica, spesso a scapito di un percorso didattico più rapido e proficuo. Il percorso formativo è stato costantemente adeguato alle reali esigenze, competenze, personalità di ciascun alunno. Pur nella diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: fare acquisire nelle diverse discipline conoscenze, competenze e abilità a supporto del bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale e un eventuale percorso di studi universitari.

Nel corso del triennio, la classe ha mostrato un'eterogenea capacità di adeguare comportamenti e interessi alla progressiva complessità del curriculum. Ne consegue che non tutti gli studenti hanno tenuto lo stesso ritmo e manifestato la stessa continuità di applicazione.

Il profitto degli alunni appare diversificato e proporzionato all'attitudine, al metodo di studio utilizzato ma anche alle capacità del singolo alunno.

Nell'ultimo segmento scolastico, da parte di alcuni, è subentrato un atteggiamento più responsabile in vista della preparazione agli esami.

La classe ha dimostrato sufficiente curiosità per le discipline previste dal curriculum, benché l'impegno domestico non sempre sia stato in linea con le aspettative. Le competenze maturate nell'area professionale si possono ritenere soddisfacenti soprattutto per le discipline laboratoriali e pratiche.

Gli obiettivi didattici sono stati raggiunti non in modo uniforme, gli studenti presentano differenti gradi di preparazione a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico.

In riferimento al profitto, si sono distinti alunni con discrete capacità logico-intuitive, di analisi e di riflessione. Sono in grado di organizzare il lavoro scolastico con sicurezza, di comunicare ed esporre informazioni in modo elaborato e critico, adoperando un repertorio lessicale esteso.

Guidati da interesse e senso di responsabilità, tali alunni hanno conseguito un buon livello di preparazione pervenendo così ad una graduale e progressiva maturazione affettiva, cognitiva e sociale; un secondo gruppo, più consistente, ha acquisito sufficienti conoscenze e adeguate abilità e competenze specifiche, pur mostrando una difficoltà di rielaborazione autonoma dei contenuti disciplinari; un terzo ha raggiunto un rendimento quasi sufficiente a causa di un metodo di studio mnemonico, una applicazione poco costante e una capacità di concentrazione piuttosto labile. Questo gruppo, inoltre, presenta incertezze espressive e un'esposizione poco fluida.

L'impegno nelle attività di laboratorio di pasticceria è stato particolarmente proficuo per alcuni studenti, che con entusiasmo e competenza hanno partecipato a manifestazioni ed eventi di settore, esperienze formative molto qualificate. Altri hanno svolto stage estivi e compiuto esperienze lavorative di apprendistato in strutture ricettive nei week-end durante i quali hanno avuto modo di consolidare le loro competenze professionali.

Nell'ambito del Percorso di formazione scuola-lavoro, positiva è risultata per tutti l'esperienza degli stage svolti al terzo, quarto e quinto anno, presso aziende turistico-ricettive presenti sul territorio locale, regionale e nazionale. Durante lo stage, gli studenti hanno potuto tramutare le conoscenze apprese a scuola in competenze avviando un processo di consolidamento delle loro attitudini, conoscenze e capacità in ambito professionale, ma anche di arricchimento della loro formazione. Durante tale esperienza tutti gli alunni hanno dimostrato buone competenze professionali. Sono da considerarsi pienamente sufficienti gli esiti della parte teorica del medesimo percorso.

Anche la partecipazione ad attività e progetti curriculari previsti dal piano d'Istituto ha contribuito ad arricchire il bagaglio umano, culturale e professionale degli studenti in coerenza con gli obiettivi formativi previsti anche dal PTOF.

I colloqui con le famiglie, sebbene saltuari e non richiesti da tutti i genitori, sono stati improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto. Sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e con contatti telefonici, curati prevalentemente dal tutor.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'I.P.E.O.A. di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000-2001 è divenuto Istituto autonomo.

L'istituto raccoglie un bacino di studenti provenienti da un territorio molto esteso da Bari Sud (Bitritto, Bitetto e frazioni di Bari) all'Ofanto (Barletta, Andria). Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'I.P.E.O.A. di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

Gli alunni della V/A/Enogastronomia/opz. prodotti dolciari provengono da Molfetta e paesi limitrofi, la maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative della zona, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'I.P.E.O.A. si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, concernente l'esame di maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/26, art.3 c.1

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:

- frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, e s. m. i.;
- partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;
- svolgimento delle attività di Formazione Scuola-Lavoro secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio;
- votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. 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, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità. 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 votazione inferiore a sei decimi in una disciplina o in un gruppo di discipline, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame di maturità.

OBIETTIVI DAL P.T.O.F.

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea.
- Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche.
- Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità.
- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali.
- Alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini.
- Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica.
- Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro.
- Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio.

COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

- 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 e 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 e 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.

COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONTENUTI

I contenuti trattati nel corso del corrente anno scolastico, nelle diverse discipline, sono di seguito riportati sotto forma di macro-argomenti.

- **Italiano** : Naturalismo e Verismo - G. Verga - Decadentismo – La narrativa decadente: *Il piacere* di G. D’Annunzio – G. Pascoli – I. Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti.
- **Storia** : La Belle Époque e la nuova società di massa– L’Italia nell’età giolittiana – Prima Guerra Mondiale – Fascismo – Nazismo – Stalinismo (cenni) – La crisi americana e il New Deal – Seconda Guerra Mondiale – L’Italia repubblicana (cenni).
- **Inglese**: Food and its constituents – Food groups- Food contamination and food safety- Traceability, food labels- HACCP and its principles- Organic food- GMOs – Healthy eating patterns (diets) –Food related diseases: allergies and intolerances- Eating disorders: Anorexia, Bulimia, Binge eating- Sustainable diet- 0 Km food - Globalization-Fast food vs slow food.
- **Francese**: Nourriture et globalisation– Hygiène, sécurité et qualité – Gout et plaisir- Tradition et innovation - La santé à table – Voyage dans les différents régimes alimentaires.
- **D.T.A.R.** : Il mercato turistico e le nuove tendenze - I marchi di qualità, prodotti biologici, PAT, presidi slow food, prodotti a Km zero, etichettatura - Marketing Strategico, Marketing operativo: prodotto, prezzo, comunicazione, Web marketing.
- **Matematica** : Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – Cenni di ricerca operativa – Approfondimenti vari di carattere multidisciplinare con particolari riferimenti della matematica alle materie di indirizzo.
- **Scienza e cultura dell’alimentazione**: Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi – Sicurezza e qualità alimentare- Cibo e salute – Tradizione, nuovi alimenti e Made in Italy- Lo street food.
- Laboratorio dei servizi di enogastronomia/prodotti dolciari** : Pasticceria internazionale e confronto tecnico globale - Professionista competente e manager del settore - Cibo, salute ed estetica - Made in Italy-Viaggio gastronomico nell’eccellenza e prodotti dolciari tradizionali consumati per strada.
- **Scienze motorie** : Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità.
- **T.O.G.P.P.:** I trasporti industriali-Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno – Elettropneumatica e sistemi automatici- La gestione dei processi produttivi – Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro
- **Religione e cultura** : Fede e scienza- I principi fondamentali della morale sociale e familiare: i giovani e la pace, morale e vita sessuale, il problema ecologico, l’etica della vita.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni finali dei singoli docenti.

PERCORSO TRASVERSALE DI ED. CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA interdisciplinari, una per ogni quadrimestre. L'intero percorso di educazione civica è consultabile al seguente link <https://www.alberghieromolfetta.edu.it/documento/uda-educazione-civica/>

Di seguito si riportano le informazioni essenziali del percorso di educazione civica delle classi quinte.

CLASSE QUINTA (ore complessive 33)**I QUADRIMESTRE NUCLEO CONCETTUALE: La Costituzione**

TITOLO
Salute e Benessere

Competenza n. 4 Tutela della salute e del benessere psicofisico.

OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

- Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.

Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.

Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).

Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Storia	2	Conoscere il significato della parola 'benessere' alla luce degli articoli della Costituzione	Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Novembre -Dicembre
Dtar	2	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Orientarsi nella normativa nazionale e d europea e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre -Dicembre

Inglese	3	Conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere.	Applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di documenti	Novembre -Dicembre
Scienze e cultura dell' alimentazione	3	Stili di vita e regimi alimentari corretti	Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre-dicembre
Religione	2	La sacralità della vita. I principi della bioetica	Riconoscere gli orientamenti della chiesa sulla bioetica	Lezione partecipata	Novembre -Dicembre
Lab. Enogastronomia/op. p. dolciari	3	Conoscere la Normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo H.a.c.c.p. Conoscere la Normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente	Saper Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre -Dicembre
Scienze motorie	2	Conoscere gli elementi fondamentali per un sano e corretto stile di vita	Acquisire gli elementi per una Alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive	Lezione partecipata Esercitazioni	Novembre -Dicembre
Ore complessive	17Eno/o p. p. dolciari				

CLASSE QUINTA

II QUADRIMESTRE NUCLEO CONCETTUALE: **Sviluppo economico e sostenibilità**

TITOLO

Città e comunità sostenibili

Competenza n.5 Intendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.

OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

- Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali di vari Stati europei.

Competenza n.7 Maturare condotte e scelte di tutela dei beni materiali e immateriali**OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO**

- Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Storia	2	Conoscere gli articoli della Costituzione che garantiscono la tutela dell'ambiente e la riforma costituzionale degli artt. 9 - 41 del 2022 Conoscere le associazioni internazionali di volontariato impegnate nella salvaguardia dell'ambiente	Apprezzare l'aspetto valoriale dell'ambiente come bene comune per la presente e le future generazioni e maturare atteggiamenti rispettosi di tutela e salvaguardia dell'ambiente e di ogni forma di vita	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Febbraio - Marzo
Dtar	3	Il turismo sostenibile Sharing mobility (ind. turistico)	valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
Francese	2	Vivre la ville durable	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Febbraio - Marzo
Matematica	3	Conoscere gli obiettivi da raggiungere per	Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi	Lezione partecipata Analisi di casi	Febbraio - Marzo

		favorire lo sviluppo ecosostenibile.	di sostenibilità prefissati.	Esercitazioni Utilizzo del software di geometria dinamica GEOGEBRA	
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	Sviluppo sostenibile	Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.		
Religione	2	L'ecologia integrale	Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico	Lezione partecipata	Febbraio - Marzo
Lab. enog./opz. prodotti dolciari	2	Conoscere i fattori di sostenibilità e certificazione	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio- Marzo
Ore complessive	16 eno/opz. Prodotti dolciari				

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- attività laboratoriale ;
- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- lezione dialogata e dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- ricerche per stimolare all'approfondimento ;
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte sia orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze, competenze e delle capacità di collegamento;
- lettura in generale e in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

MEZZI E STRUMENTI

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);
- competenze culturali di esperti;
- PC/tablet ;
- materiali in rete.

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata seguendo le disposizioni nazionali e regionali e in conformità a quanto previsto dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato prove finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Verifica e valutazione del percorso di Ed. civica

La verifica delle competenze è avvenuta attraverso il compito di realtà assegnato a ciascuno studente.

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su quattro livelli: Avanzato (voto 10 - 9), Intermedio (voto 8 - 7), base (voto 6), inadeguato (voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti, della relazione con gli altri.

Prima prova scritta

Ordinanza n. 54 del 26 marzo 2026 concernente l'esame di Maturità nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/26.

Art. 19 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

ESAMI DI MATURITA' A. S. 2025/2026

COMMISSIONE _____

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI (10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Creative, originali	10/10
	Organizzate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte	5	
Coesione e coerenza testuale	Confuse	4-1/10
	Rigorese	10	
	Puntuali	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
Ricchezza e padronanza lessicale	Parziali	5/10
	Disorganiche	4-1	
	Articolate	10	
	Specifiche	9	
	Appropriate	8	
	Corrette	7	
Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Adeguate	6/10
	Incerte	5	
	Improprie	4-1	
	Rigorosi	10	
	Puntuali	9	
	Appropriati	8	
Corretti	7/10	
Adeguati	6		
Imprecisi	5		
Inadeguati	4-1		

Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti	10/10
	Accurate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Generiche	5	
	Carenti	4-1	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originali	10/10
	Articolati	9	
	Autonomi	8	
	Corretti	7	
	Semplici	6	
	Superficiali	5	
	Carenti	4-1	
TOTALE			/60

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA A
(10 p. per ogni indicatore per un max di 40 p.)

INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Approfondito	10/10
	Completo	9	
	Preciso	8	
	Corretto	7	
	Adeguito	6	
	Parziale	5	
	Scarso	4-1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
	Scarsa	4-1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
	Scarsa	4-1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida	10/10
	Presente	9	
	Complessivamente presente	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Inadeguata	5	
	Scarsa	4-1	
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B

INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuali e presenti	20-19	
	Precise	18	

	Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente Valida Soddisfacente Corretta Adeguate Modesta Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampie e fondate Approfondite Presenti Nel complesso presenti Parzialmente presenti Incerte Assenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
TOTALE			/40
INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	PunteggioAssegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Articolate Puntuali Precise Sostanziali Accettabili Parziali Inadeguate	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Approfondito Apprezzabile Presente Nel complesso presente Adeguate Incerto Assente	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Puntuali e presenti Precise Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	20-19 18 17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
TOTALE			/40

Il punteggio complessivo in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione complessiva delle prova ____/100 corrispondente a ____/20

Molfetta_____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Seconda prova scritta

Art. 20 comma 1-3

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. [...]

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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAMI DI MATURITA' A. S. 2025/2026

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI MATURITA'			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI*	Punti assegnati Totale
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Analizza ed interpreta le richieste in maniera imprecisa, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti.	1	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa, individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità, nonostante lievi inesattezze.	2	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e precisione.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra minime abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari.	1	
	Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante anche se non sempre in modo completo ed efficace.	2-3	
	Padroneggia (individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera approfondita.	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente.	1	
	Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente.	2-3	
	Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione.	4-5	

	Dimostra padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto.	6-7	
	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell' elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Argomenta, collega e sintetizza in maniera frammentaria e/o non sempre coerente le informazioni. Utilizza un linguaggio specifico non sempre appropriato.	1	
	Argomenta, collega e sintetizza in modo adeguato, utilizzando un linguaggio specifico per lo più pertinente.	2	
	Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito, coerente ed esaustivo, utilizzando anche i diversi linguaggi specifici con ricchezza e padronanza.	3	
			/20

Molfetta _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Colloquio

Art. 22

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

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 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. 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.

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

4. [...].

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

b) per i candidati che non hanno svolto le attività di formazione scuola-lavoro, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

PERCORSI PER LA FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO

Il percorso di Formazione Scuola - Lavoro, FSL, svolto dalla classe nel corso del triennio costituisce parte integrante del presente documento ed è disponibile sul sito dell'istituzione scolastica al link <https://www.alberghieromolfetta.edu.it/documento/percorsi-di-formazione-scuola-lavoro-a-s-2025-29/>

CONSIDERAZIONI FINALI (competenze acquisite - visite guidate e viaggi d'istruzione - attività di scuola)

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti.

Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi, alle loro capacità e alle difficoltà.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d'Istituto.

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello più che buono per alcuni studenti, discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la partecipazione dei giovani a conferenze e ai seguenti progetti:

- Cittadini attivi. Alla scoperta della Costituzione
- Cine – Teatro triennio
- Progetto cinema in lingua francese: “ Francinéma”
- Orienteering - percorsi di didattica disciplinare partecipativa verso la scelta

- Orientamento in uscita
- Conferenza in occasione del Giorno della memoria: “La persecuzione fascista dei Rom e dei Sinti”
- Giornata di studio salveminiana: “Gaetano Salvemini e i giovani” ed. 2025-2026
- Sulle vie della legalità
- Convegno “ Pace e dignità per il popolo palestinese”
- Treno della memoria
- P.O.C. Master Pastry
- P.O.C. GastroCLIL 4.0: Innovazione linguistica per l'alberghiero
- Giornata internazionale della Matematica presso Uniba, Dipartimento di matematica.
- Pomeriggio dei Licei Matematici VI ediz., con il contest “Conta chi canta”
- Partecipazione al Premio Bruno Rizzi 2026 di Mathesis Nazionale

Costituiscono parte integrante del presente documento:

- L'allegato A – Griglia di valutazione della prova orale
- N.4 allegati - Relazione di presentazione dei candidati con DSA

Molfetta, 12 maggio 2026



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Antonio Natalicchio