



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca n°13

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

ESAME DI MATURITÀ

ANNO SCOLASTICO

2025/2026

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art.17 comma 1 D.Lgs. N°62/2017)

(art. 10 O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta Sez. B

CORSO ENOGASTRONOMICO

Coordinatore di Classe

Dirigente Scolastico

Prof.

Dott.

INDICE

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO	3
1.2 IL CONTESTO SOCIO ECONOMICO CULTURALE.....	3
1.2.1 Breve Storia dell'Istituto.....	3
1.2.2 Profilo Educativo Culturale e Professionale (PECUP).....	3
2. PRESENTAZIONE DEL CORSO	4
2.1 RISULTATI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DEL CORSO	5
2.2 QUADRO ORARIO.....	6
3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
3.1 COMPOSIZIONE STORICA DEL TRIENNIO.....	6
3.2 DESCRIZIONE CLASSE- PROFILO	7
3.3 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE.....	8
3.4 VARIAZIONE DEL CDC NEL TRIENNIO	9
4. FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (EX PCTO) – PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	9
4.1 PRESENTAZIONE.....	9
4.2 ATTIVITÀ SVOLTE DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (EX PCTO).....	10
5. EDUCAZIONE CIVICA.....	12
5.1 PRESENTAZIONE.....	12
5.2 ORGANIZZAZIONE	12
5.3 PERCORSI E ATTIVITA'.....	13
6. ORIENTAMENTO FORMATIVO	14
6.1 PRESENTAZIONE.....	14
6.2 ORIENTAMENTO FORMATIVO SVOLTO.....	14
7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA.....	15
7.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE.....	15
7.2 MODALITA' DI LAVORO – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO - MEZZI E STRUMENTI	15
7.3 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO	15
7.4 VALUTAZIONE	16
7.4.1 Criteri per la valutazione della Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO).....	16
7.4.2 Criteri per la valutazione del comportamento.....	16
7.4.3 Criteri per la valutazione del comportamento.....	17
7.6 CREDITI SCOLASTICI.....	17
7.7 VERIFICHE E VALUTAZIONI IN VISTA DELL'ESAME DI MATURITÀ.....	18
7.8 PROVE INVALSI.....	19
8. ALLEGATI.....	19
9. COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE	20

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO

1.2 IL CONTESTO SOCIO ECONOMICO CULTURALE

Il territorio in cui nasce L'I.T.C.G. "Luigi Oggiano" può essere considerato strategico dal punto di vista geografico poiché funge da "cerniera" tra l'entroterra e le zone costiere; tale posizione, negli anni, ha determinato un cambiamento socio-economico e culturale. In questa zona i crescenti flussi turistici e migratori hanno imposto un cambiamento antropologico e sociale. In quasi tutti i comuni del bacino, infatti, il numero prevalente di imprese è concentrato nel settore turistico, altri settori molto importanti sono il commercio e il settore edile. Il turismo ha acquisito un valore strategico per l'economia del territorio, grazie all'inestimabile pregio delle risorse ambientali e paesaggistiche di cui dispone e all'affermata qualità dei prodotti dell'agroalimentare, della gastronomia e dell'artigianato. Mentre in passato le sole bellezze paesaggistiche e ricchezze artistiche erano sufficienti ad attrarre flussi turistici in una sorta di turismo quasi spontaneo, ora le cose sono cambiate grazie alla velocità di internet che accentua la competizione delle imprese per offrire un prodotto a condizioni sempre più vantaggiose, senza compromettere la qualità. Ciò ha reso sempre più urgente la formazione degli operatori del settore e uno sviluppo di competenze sempre in stretta relazione con l'andamento delle attività economiche. L'offerta formativa dell'I.T.C.G. "L. Oggiano" offre percorsi formativi adeguati alla peculiarità del territorio, sia a chi vuole impiegarsi immediatamente dopo il diploma sia a chi vuole proseguire il percorso di studi all'università.

1.2.1 Breve Storia dell'Istituto

L'ITCG L. Oggiano è una scuola secondaria superiore, con sede in via Pietro Micca a Siniscola. La scuola ha un indirizzo tecnico e un indirizzo professionale. L'indirizzo tecnico è dato dai corsi: amministrazione finanza e marketing (AFM), sistemi informativi aziendali (SIA) (nel triennio), turismo (TUR), costruzione ambiente e territorio (CAT) e dall'anno scolastico 2019-2020 dal corso Bioarchitettura e Design.

L'indirizzo professionale è dato dal Corso Enogastronomico (ENO), che si divide nei corsi di cucina e sala. L'istituto è costituito da una popolazione studentesca media di 430 alunni, distribuiti in 31 classi. I centri di provenienza degli alunni sono: Siniscola, Posada, Budoni, Lodè, Torpè, Dorgali, Bitti e Orosei.

1.2.2 Profilo Educativo Culturale e Professionale (PECUP)

Il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della scuola secondaria superiore declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico. Esso comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico. In base al Regolamento sul Riordino dell'Istruzione Professionale di Stato, ai sensi dell'articolo 64 ma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n.112, convertito dalla legge 6 agosto 2008, n.133, approvato con DPR del 15 marzo 2010, a partire dalle classi prime iscritte nell'anno scolastico 2010-2011, la struttura della scuola cambia. Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui.

Il profilo dell'allievo elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo ed il cittadino che è lecito attendersi da lui. Il PECUP è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

Il PECUP vale come documento nazionale dello Stato che determina i livelli essenziali di prestazione (LEP) che ogni istituto dell'istruzione e della formazione deve assicurare per l'esercizio del diritto sociale e civile di ogni persona ad un'istruzione e formazione. Il Profilo è, inoltre, garanzia della pari dignità tra istruzione liceale e istruzione tecnica e professionale.

L'ITCG "Luigi Oggiano" incorpora due tipologie di scuole d'istruzione di secondo grado: il Tecnico e l'Istituto Professionale. L'Istituto Tecnico (SIA, AFM, TUR, CAT) trovano l'assetto ordinamentale nel DPR 88 del 15 marzo 2010; l'istituto professionale nel DPR 87 del 15 marzo 2010. L'identità degli Istituti Professionali è connotata dall'integrazione tra l'istruzione generale e la cultura professionale che consente di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio.

L'ITCG "Luigi Oggiano" ha fatto proprie le indicazioni relative al raggiungimento dei risultati di apprendimento previsti per ciascun Indirizzo dal DPR 88/2010 – e dal dal DPR 87/2010 e qui di seguito riportate; sulla scorta dei profili formativi in uscita previsti dai DPR 88 e 87 del 2010 sopra riportati e della specificità della progettazione curricolare dell'Istituto, ITCG "Luigi Oggiano" ha elaborato il proprio profilo dello studente in uscita dal monoennio finale.

2. PRESENTAZIONE DEL CORSO

Corso ENO

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera possiede conoscenze e capacità nell'ambito professionale dell'enogastronomia (arte del cucinare e arte e tecnica della produzione del vino) e dell'ospitalità alberghiera; si occupa del funzionamento, della conduzione, del controllo dei servizi in cui opera.

Al termine del corso l'allievo/a sarà in grado di:

- ✓ saper gestire una struttura di tipo enogastronomico;
- ✓ organizzare la promozione delle strutture alberghiere e dei servizi di accoglienza;
- ✓ conoscere e applicare le leggi relative alla gestione dei servizi enogastronomici a dei servizi alberghieri, tenendo conto della normativa sulla qualità e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro;
- ✓ conoscere 2 lingue straniere;
- ✓ saper comunicare e sapersi relazionare con gli altri allo scopo di migliorare i servizi offerti;
- ✓ utilizzare il computer e i programmi informatici per analizzare i dati relativi alla gestione dei servizi;
- ✓ favorire l'integrazione delle strutture di accoglienza e ospitalità con i servizi enogastronomici mettendo in luce le risorse e le caratteristiche tipiche di un determinato territorio, anche attraverso l'ideazione e la promozione di specifiche attività;
- ✓ preparare menù adeguati a differenti contesti e diversi tipi di clientela;
- ✓ mettere in evidenza i prodotti tipici, le tradizioni locali individuando le nuove tendenze;

- ✓ applicare la normativa rispetto alla sicurezza, trasparenza e tracciabilità (possibilità di ricostruire la storia dei prodotti e di seguirne l'uso) dei prodotti;

Nella articolazione "Servizi di sala e di vendita" il diplomato sarà in grado di:

- ✓ operare nel sistema di qualità per l'amministrazione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici;
- ✓ capire e adeguarsi alle richieste dei mercati e della clientela.

Al termine di questo percorso il/la diplomato/a avrà accesso a tutti i percorsi universitari, potrà proseguire gli studi nei corsi IFTS, nei corsi di formazione professionale post diploma o iscriversi agli Istituti di Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica.

Sbocchi professionali:

- ✓ lavorare in strutture di accoglienza e ospitalità;
- ✓ essere impiegato in servizi turistici;
- ✓ partecipare a concorsi pubblici.

2.1 RISULTATI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO DEL CORSO

- ✓ Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali;
- ✓ Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale critico di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni e ai suoi problemi;
- ✓ Padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- ✓ Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, con riferimento soprattutto a tematiche di tipo scientifico, tecnologico ed economico;
- ✓ Operare 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, per una loro corretta fruizione e valorizzazione;
- ✓ Individuare e comprendere le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- ✓ Collocare le scoperte scientifiche e le innovazioni tecnologiche in una dimensione storico-culturale, nella consapevolezza della relatività e storicità dei saperi;
- ✓ Utilizzare modelli appropriati per investigare su fenomeni e interpretare dati sperimentali;
- ✓ Riconoscere, nei diversi campi disciplinari studiati, i criteri scientifici di affidabilità delle conoscenze e delle conclusioni che vi afferiscono;
- ✓ Utilizzare e valorizzare, in modo argomentato, il tessuto concettuale e i fondamentali strumenti della matematica per comprendere la realtà ed operare nel campo delle scienze applicate;
- ✓ Utilizzare gli strumenti e le reti informatiche nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- ✓ Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- ✓ Utilizzare, in contesti di ricerca applicata, procedure e tecniche per trovare soluzioni innovative e migliorative, in relazione ai campi di propria competenza;
- ✓ Cogliere l'importanza dell'orientamento al risultato, del lavoro per obiettivi e della necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

- ✓ Saper interpretare il proprio autonomo ruolo nel lavoro di gruppo;
- ✓ Analizzare criticamente il contributo apportato dalla scienza e dalla tecnologia allo sviluppo dei saperi e dei valori di riferimento, al cambiamento delle condizioni di vita e della fruizione culturali;
- ✓ Essere consapevole del valore sociale della propria attività, partecipando attivamente alla vita civile e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

2.2 QUADRO ORARIO

CORSO ENOGASTRONOMICO

MATERIA	CLASSE 1 ^a	CLASSE 2 ^a	CLASSE 3 ^a	CLASSE 4 ^a	CLASSE 5 ^a
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2+1	2+1	2+1
MATEMATICA	4	4	3	3	3
SECONDA LINGUA COMUNITARIA	2	2	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2	-----	-----	-----
SCIENZE INTEGRATE (BIOLOGIA)	2	2	-----	-----	-----
GEOGRAFIA	1	1			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	-----	-----	3	3	4
LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE	2	2	8+1	6+1	3+2
LABORATORI DI SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA	2	2	-----	-----	2
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	2	2	3	3	3+1
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	1	1	1	1	1

3. PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 COMPOSIZIONE STORICA DEL TRIENNIO

ANNO SCOLASTICO	N° ISCRITTI	INSERIMENTI SUCCESSIVI	TRASFERIMENTI	N° AMMESSI
2023-24	14	-----	-----	13
2024-25	15	-----	-----	13
2025-26	14	-----	-----	

3.2 DESCRIZIONE CLASSE- PROFILO

Composizione della Classe: Candidati interni

N°	ALUNNO	PROVENIENZA
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		

La Classe Quinta B era originariamente composta da 14 alunni (quattro maschi e otto femmine), di cui, solo 13 hanno frequentato fino alla fine dell'anno scolastico; cinque di loro sono pendolari. Dalla classe terza fino alla classe quinta i componenti del gruppo studentesco sono grossomodo identici.

La frequenza scolastica non è stata per tutti assidua e a più riprese il C.d.C. è dovuto intervenire a richiamare alcuni per le numerose assenze. Assenze che hanno contribuito, insieme all'abitudine a sottrarsi o rimandare il momento della verifica, a rallentare e condizionare non solo lo svolgimento delle attività programmate, ma anche la qualità dell'apprendimento.

Dal punto di vista comportamentale, la Classe non ha avuto particolari problemi disciplinari nell'ultimo anno. Tuttavia, una parte degli alunni non ha dimostrato né un senso di responsabilità costante né la consapevolezza del dovere. L'impegno e la partecipazione, globalmente superficiali, sono rimasti pressoché invariati durante tutto il triennio, concentrati principalmente sul superamento delle verifiche.

In un contesto simile, alcuni studenti hanno manifestato evidenti segni di insicurezza e difficoltà nell'apprendimento, spesso derivanti da lacune formative precedenti o fragilità emotive. Il Consiglio di Classe ha cercato di affrontare queste sfide attraverso l'attivazione di strategie didattico-educative mirate per colmare tali lacune. Tuttavia, non sempre si è conseguito il livello di successo desiderato.

Nello specifico, per la Classe Quinta B nel corso di tutti i quattro anni sono stati attivati percorsi di recupero anche pomeridiano nelle seguenti discipline: Italiano, Scienza degli alimenti. In questo ultimo anno scolastico sono stati messi a disposizione di tutti allievi attualmente frequentanti, i "Percorsi di potenziamento delle competenze di base, di motivazione e accompagnamento" finanziati dal PNRR Linea di investimento 1.4; sono state individuate le discipline di Italiano e Scienza e cultura dell'alimentazione.

Composizione della Classe: Candidati esterni

Ai sensi di quanto disposto dall'O.M. n° 54 del 26 marzo 2026 art. 4 e 5, fa parte del gruppo di esaminandi la candidata eventualmente resasi idonea a seguito di superamento dell'esame preliminare tenuto presso il nostro Istituto.

3.3 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO	
STORIA	
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LINGUA INGLESE	
LINGUA FRANCESE	
LINGUA TEDESCO	
ARTE E TERRITORIO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA	
LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	
EDUCAZIONE FISICA	
SOSTEGNO	
MATERIA ALTERNATIVA DISCIPLINE PITTORICHE	
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	

3.4 VARIAZIONE DEL CDC NEL TRIENNIO

Componente Docente– Materie di Indirizzo Comune

MATERIA	A.S. 2023-2024	A.S. 2024-2025	A.S. 2025-2026
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA			
STORIA			
MATEMATICA			
LINGUA INGLESE			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE			
MATERIA ALTERNATIVA DISCIPLINE PITTORICHE			
RELIGIONE CATTOLICA			

Componente docente – Materie di indirizzo professionalizzante

MATERIA	A.S. 2023-2024	A.S. 2024-2025	A.S. 2025-2026
LINGUA FRANCESE			
LINGUA TEDESCO			
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA			
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMIA SERVIZI DI SALA E DI VENDITE			
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE			

4. FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO) – PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

4.1 PRESENTAZIONE

I percorsi per le attività di Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO), così come ridenominate dal D.L. 127/2025, conv. L. 164/2025, prevedono l'alternanza scuola lavoro come una vera e propria metodologia didattica da svolgersi secondo modalità diverse: attività preparatorie e di verifica a scuola, stage aziendali, attività di simulazione di impresa, incontri con esperti, seminari; per un totale, negli istituti tecnici, di 210 ore.

Il percorso, nell'arco del triennio, ha avuto come finalità principale quella di arricchire la formazione acquisita nei percorsi scolastici e formativi con l'acquisizione di competenze spendibili nel mondo del lavoro, ma certamente, anche quella di realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro e della società civile.

I risultati attesi dell'esperienza degli ex PCTO sono stati prioritariamente quelli di promuovere il successo formativo dei giovani, sviluppare diverse modalità di apprendimento e proporre loro lo sviluppo di una "cultura di impresa". Le competenze acquisite nell'ambito dei percorsi suddetti, sono state quelle relative all'assunzione di responsabilità nel portare a termine compiti nell'ambito del lavoro e nell'aver saputo adeguare il proprio comportamento alle circostanze nella soluzione dei problemi. Alle suddette competenze si aggiungono quelle di cittadinanza attiva, che possono essere individuate: nello sviluppo di autonomia, spirito di iniziativa e creatività; nel sapersi muovere con autonomia nel contesto di lavoro.

Le metodologie e strategie didattiche utilizzate hanno fatto riferimento a periodi di formazione in aula e periodi di apprendimento in contesto lavorativo (stage) in strutture pubbliche e private in paesi appartenenti all'UE, -percorsi IFS - incontri con esperti, secondo i tempi e le modalità programmati nel progetto dei percorsi PCTO d'Istituto, definiti dal Referente PCTO di concerto con il Tutor scolastico.

La valutazione finale degli apprendimenti è stata di competenza del Consiglio di Classe, per gli stage sulla base delle attività di valutazione in itinere svolte dal tutor esterno e dalle informazioni fornite dallo stesso, per le IFS dal tutor interno e dal Consiglio; è parte integrante della valutazione finale e incide sugli esiti di apprendimento nel secondo biennio e nel quinto anno. Gli esiti finali della valutazione dei percorsi, confluiscono nella certificazione finale.

Nello specifico nella classe quinta, nel terzo e quarto anno, le attività sono state articolate in periodi di formazione in aula e periodi di stage in strutture pubbliche e private appartenenti anche ai paesi dell'UE attraverso i progetti ERASMUS; mentre nel quinto anno sono state svolte delle ore di orientamento scolastico. Tutti i percorsi sono stati progettati e attuati dalla nostra istituzione scolastica, sulla base di apposite convenzioni con le imprese, con enti pubblici e privati.

4.2 ATTIVITÀ SVOLTE DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO)

Gli studenti della Quinta B del Corso Enogastronomico nel corso del triennio la classe ha svolto un percorso di formazione scuola-lavoro articolato tra attività di impresa simulata all'interno dell'Istituto e esperienze presso strutture esterne legate al Progetto Erasmus Plus Azione Ka 121 e nel territorio.

All'interno dell'Istituto gli studenti hanno partecipato, coadiuvati dalla consulenza e guida del personale docente, alla gestione di attività come il bar didattico e alla partecipazione a servizi di catering in eventi esterni alla scuola in cui hanno sperimentando ruoli, procedure e strumenti operativi; nelle uscite esterne hanno invece potuto osservare da vicino l'organizzazione del lavoro delle realtà delle aziende del settore enogastronomico operanti nel territorio confrontandosi con professionisti e mettere in pratica competenze trasversali utili per il loro futuro formativo e professionale.

TRIENNIO 2023-24 / 2024-25 / 2025-26		
ATTIVITÀ SVOLTA	SOGGETTI COINVOLTI	SEDE
SICUREZZA FORMAZIONE ALUNNI (Attività di formazione ai sensi dell'art.37 comma D. Lgs 81/2008)	Tutta la Classe	Sede Istituto; Piattaforma ministeriale
PERCORSI ex PCTO di IMPRESA SIMULATA BAR DIDATTICO A. S. 2023/2024 A. S. 2024/2025	Tutta la Classe	Sede Istituto.
PCTO IN STRUTTURE PROGETTO ERASMUS PLUS AZIONE KA 121 A. S. 2023/2024	Vedi tabella allegata	Strutture operanti nel settore enogastronomico nella Città di Cipro
PCTO IN STRUTTURE OSPITANTI A. S. 2023/2024	Vedi tabella allegata	Strutture operanti nel settore enogastronomico presenti nel territorio.
VIAGGIO ISTRUZIONE VALIDO COME PERCORSO ex PCTO	Vedi tabella allegata	Travel Game Spagna
ATTIVITA' DI PREPARAZIONE QUALIFICHE IeFP 2025	Tutta la Classe	Sede Istituto.
SARDINIAN JOB DAY NUORO A. S. 2023/2024	Vedi tabella allegata	Centro Commerciale Pratosardo - Nuoro

Si fa presente che nei fascicoli dei singoli alunni è riportata tutta la documentazione relativa ai percorsi ex PCTO svolti e alle ore effettivamente maturate in ogni percorso. Tutti gli alunni hanno comunque totalizzato più di 210 ore.

5. EDUCAZIONE CIVICA

5.1 PRESENTAZIONE

La legge N.92 del 20 agosto 2019 ha introdotto dall'anno scolastico 2020-2021 l'insegnamento trasversale dell'educazione civica con l'obiettivo di contribuire a "formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri".

La norma prevede, all'interno del curricolo d'istituto, l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, per un orario complessivo annuale che non può essere inferiore alle trentatré ore, da individuare all'interno del monte orario obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti e da affidare ai docenti del Consiglio di Classe.

L'ITCG "L. Oggiano", considera tale insegnamento, pratica fondante e ineludibile delle proprie attività didattiche, ritenendo che fornisca i principi su cui si basa la vita quotidiana dell'intera comunità scolastica.

Compito di questo istituto è stato quello di valorizzare e potenziare l'esercizio della cittadinanza attiva, ampliando gli apprendimenti disciplinari attraverso gli insegnamenti trasversali legati a Legalità, Ambiente, Salute, Valorizzazione della cultura territoriale, Cittadinanza Digitale, per formare cittadini responsabili e partecipi. Pertanto, al fine di sviluppare e potenziare le competenze in materia di cittadinanza attiva di ogni studente, sono stati coinvolti i docenti di quasi tutte le discipline del Consiglio di Classe, che nel corso dell'anno scolastico hanno attivato percorsi trasversali e interdisciplinari.

Nell'ambito dell'Educazione Civica, nello specifico sono state affrontate le tematiche

- ✓ Costituzione;
- ✓ Sviluppo economico e sostenibilità;
- ✓ Cittadinanza digitale.

5.2 ORGANIZZAZIONE

I docenti, sulla base della propria programmazione, con la definizione preventiva dei traguardi di competenza e degli obiettivi/risultati di apprendimento, hanno proposto attività didattiche dirette a sviluppare, con sistematicità e progressività, conoscenze e abilità relative ai tre nuclei fondamentali indicati dalla legge N.92:

- ✓ Costituzione della Repubblica Italiana (concetto di legalità, di rispetto delle leggi e delle regole comuni in tutti gli ambienti di convivenza, diritti e doveri dei lavoratori, ecc.);
- ✓ Sviluppo sostenibile (percorsi coerenti con l'Agenda 2030, turismo sostenibile);
- ✓ Cittadinanza Digitale (rischi e insidie dell'ambiente digitale, identità digitale) avvalendosi di unità didattiche di singoli docenti e di unità di apprendimento e moduli interdisciplinari trasversali condivisi da più docenti.

Le 33 ore previste sono state ripartite tra il primo e il secondo quadrimestre attribuendo la quota maggiore di esse al docente di Italiano e Storia e le restanti sono state divise tra i docenti delle altre discipline indicate dal consiglio.

Il coordinamento dell'attività, è stato affidato come prevede la normativa, al docente abilitato nelle discipline giuridiche ed economiche, essendo egli presente nel Consiglio di classe, fermo restando il coinvolgimento degli altri docenti del consiglio, competenti per i diversi obiettivi/risultati di apprendimento condivisi in sede di programmazione.

5.3 PERCORSI E ATTIVITA'

MACRO AREA COSTITUZIONE - SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ - CITTADINANZA DIGITALE			
DISCIPLINA	ARGOMENTI	COMPETENZE	QUADRIMESTRE/ ANNO N° DI ORE
ITALIANO E STORIA	<ul style="list-style-type: none"> • Fake news e pensiero critico. • Diritti umani e pace: costruire insieme una convivenza giusta. • La Costituzione italiana: dalla Resistenza alla nascita della Repubblica. 	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare una notizia individuando elementi sospetti, incongruenze o mancanza di fonti. • Verificare attendibilità e credibilità confrontando più fonti e utilizzando siti di fact-checking. • Confrontare messaggi informativi storici e attuali, cogliendo analogie tra propaganda del passato e disinformazione contemporanea. 	10
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<p>Turismo e territorio,</p> <ul style="list-style-type: none"> • Come un hotel può sostenere • l'economia locale. • Itinerari sostenibili: natura, cultura, gastronomia. • Lavoro dignitoso nel settore turistico (Agenda 2030 – Ob.8). 	<p>Gli studenti sviluppano competenze di:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Cittadinanza attiva: <ul style="list-style-type: none"> • Agire nel rispetto delle norme e dei diritti di tutti. ✓ Responsabilità sociale: <ul style="list-style-type: none"> • riconoscere l'impatto delle scelte turistiche sull'ambiente e sulla comunità. ✓ Cittadinanza digitale: <ul style="list-style-type: none"> • Uso corretto degli strumenti digitali e tutela della privacy. • Professionali nell'applicare procedure rispettose delle norme. • Nel gestire la comunicazione in modo trasparente, inclusivo e professionale. • Utilizzare protocolli sostenibili nella gestione aziendale. 	8
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	L'articolo 11 della Costituzione ("L'Italia ripudia la guerra...").	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il valore della pace e della cooperazione internazionale. • Sviluppare senso critico verso i conflitti e responsabilità nella cittadinanza globale. 	2
INGLESE	La Giornata mondiale della Terra...	<ul style="list-style-type: none"> • Promuovere comportamenti responsabili verso l'ambiente e le risorse naturali. • Partecipare attivamente alla tutela del territorio e alla cittadinanza ambientale. 	3
TEDESCO	Wir sind alle gleich. Die Menschenrechte.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere testi brevi in tedesco su diritti umani. 	2
SCIENZE MOTORIE	Il FairPlay.	<ul style="list-style-type: none"> • Conoscere i benefici dell'attività sportiva sulla salute e attuare uno stile di vita sano dal punto di vista motorio. 	3
RELIGIONE CATTOLICA	Articolo 19 della Costituzione: la libertà ed il diritto di professare liberamente la propria fede religiosa in qualsiasi forma, purché non si tratti di diritti contrari al buon costume.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendere il valore della libertà di coscienza e di religione come base della convivenza democratica. • Rispettare le diversità culturali e religiose nel contesto scolastico e sociale. • Saper partecipare in modo consapevole e responsabile alla vita civile, promuovendo la tolleranza e il dialogo. 	3

ARTE E TERRITORIO	L'arte come linguaggio per promuovere i diritti umani, la pace e la sostenibilità.	<ul style="list-style-type: none"> • Collegare il diritto alla realtà quotidiana: partecipare responsabilmente alla vita sociale, rispettando regole e diritti. • Assumere un atteggiamento creativo e costruttivo: usare linguaggi artistici per comunicare idee e valori. • Riconoscere il ruolo dell'arte come linguaggio universale di dialogo denuncia e speranza. • Argomentare e confrontarsi in modo critico e costruttivo: riflettere sui problemi del mondo (guerre, disuguaglianze, ambiente) e proporre soluzioni. 	2
-------------------	------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

6. ORIENTAMENTO FORMATIVO

6.1 PRESENTAZIONE

In riferimento al Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza e a seguito dell'emanazione delle Linee guida per l'orientamento, con la Legge 29 dicembre 2022, n. 197, art. 1, comma 555, è stato modificato l'art. 3 del decreto legislativo 14 gennaio 2008 n. 21 che delinea a partire dall'anno scolastico 2023/2024 percorsi di orientamento di almeno 30 ore per ogni anno scolastico in tutte le classi e gli anni di corso della scuola secondaria.

6.2 ORIENTAMENTO FORMATIVO SVOLTO

In ottemperanza alla Nota MIM n. 8040 del 19.11.2025 - Iniziative in attuazione delle Linee guida sull'orientamento – a.s. 2025/2026, viene riportata di seguito la TABELLA RIASSUNTIVA delle attività svolte e relative ore dedicate dalla classe quinta:

DOCENTE TUTOR	DOCENTE ORIENTATORE	
ATTIVITÀ SVOLTA		NUMERO ORE
Accoglienza studenti e presentazione Tutor Orientamento		1
Orientamento Formativo presentazione piattaforma Unica, caricamento capolavoro, sviluppo competenze e autovalutazione.		5
Incontro individuale tutor e studenti per revisione capolavoro e supporto nell'individuazione di talenti e aspirazioni.		4
Progetto Margherita: incontri formativi sull'intelligenza artificiale.		21
Incontro in Aula magna con l'Esercito Italiano		1
Incontro rappresentazione teatrale "senza fiato" avente come tema la distrofia muscolare.		2
Incontro con la testimonial del Progetto Margherita Darya Majidi		3
TOTALE ORE		37

7. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITA' DIDATTICA

7.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

I metodi scelti ed applicati dal Consiglio di Classe sono stati flessibili e funzionali alle esigenze dei singoli allievi. La metodologia generale adottata da ogni docente, nell'ambito della propria attività didattica-educativa, si fonda sui seguenti criteri:

- ✓ Analisi delle situazioni di partenza per la messa a punto di strategie didattiche individuali e di gruppo tese al recupero di carenze pregresse, presenti in alcuni discenti e al potenziamento delle abilità fondamentali negli altri.
- ✓ Lezioni frontali, analisi di problemi legati agli argomenti proposti, atti a stimolare l'attenzione, lo spirito di osservazione e di critica, la produzione personale con interpretazioni e soluzioni adeguate.
- ✓ Esercitazioni pratiche effettuate sotto la guida dei docenti a supporto dell'attività svolta in classe; utilizzo di opere e strumenti multimediali.
- ✓ Azione di mantenimento e rinforzo delle nozioni acquisite, mediante il continuo richiamo ad unità didattiche già svolte e ad esercitazioni effettuate.

7.2 MODALITA' DI LAVORO – AMBIENTI DI APPRENDIMENTO - MEZZI E STRUMENTI

Il Consiglio di Classe, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha messo in atto metodologie e strategie tra loro integrate e si è avvalso degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento/apprendimento". Si presenta una tabella riassuntiva al riguardo.

Le modalità di lavoro adottate dal Consiglio di classe si diversificano negli ambiti disciplinari come riportato nei singoli allegati alle Discipline.

MEZZI E STRUMENTI DIDATTICI	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE		AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
<ul style="list-style-type: none"> • Libri di testo. • Manuali e dizionari. • Appunti, dispense, fotocopie. • Schemi e mappe concettuali. • LIM. • Internet. • Personal computer. • Tablet. • Smartphone. 	<ul style="list-style-type: none"> • Approccio deduttivo • Approccio induttivo • Problem solving • Brain storming • Didattica laboratoriale • Didattica modulare • Visione di film e documentari • Attività di feedback 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata/interattiva • Esercitazioni guidate • Attività di laboratorio • Esercitazioni • Apprendimento cooperativo • Classi aperte 	<ul style="list-style-type: none"> • Aula. • Classroom. • Laboratori di enogastronomia, informatica, lingue, CAD, ecc. • Aula magna. • Biblioteca. • Palestra.

7.3 ATTIVITÀ DI RECUPERO E POTENZIAMENTO

Gli studenti sono stati coinvolti a vario titolo nelle seguenti attività:

- ✓ Pausa didattica gestita dal docente
- ✓ Percorso di studio individualizzato organizzato dal docente, di diversa intensità, realizzato a scuola, a completamento dell'orario curricolare, per migliorare la qualità dell'applicazione e della produzione scritta e orale.
- ✓ Percorso di studio personalizzato organizzato dal docente da realizzarsi a casa.
- ✓ Recupero in itinere.

7.4 VALUTAZIONE

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto, si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 dl D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale 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.

7.4.1 Criteri per la valutazione della Formazione Scuola-Lavoro (ex PCTO)

Nelle Classi terza e quarta, la valutazione ha tenuto conto anche delle attività svolte nei percorsi di PCTO. In funzione della valutazione dei percorsi PCTO, gli studenti hanno potuto usufruire da bonus minimo di un (1) punto a un massimo di tre (3) punti, con ricaduta sul voto di alcune delle discipline professionalizzanti scelte dal Consiglio di Classe.

7.4.2 Criteri per la valutazione del comportamento

Il comportamento tenuto dagli alunni deve essere valutato tenendo conto della progressione nelle competenze chiave di cittadinanza, il voto, inoltre, deve tener conto della correttezza degli atteggiamenti, del rispetto delle regole, della natura delle infrazioni rilevate e delle sanzioni irrogate. Gli indicatori per la valutazione del comportamento sono espressi nel documento per la valutazione dei percorsi e degli esiti approvati dal collegio dei docenti. Ai sensi dell'art. 3 dell'O.M. n. 54/2026, si segnalano le seguenti novità per L'A.S. 2025/2026: in caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il Consiglio di Classe assegna allo studente un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame di maturità; in caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il Consiglio di Classe delibera la non ammissione all'esame.

7.4.3 Criteri per la valutazione del comportamento

La valutazione dell'attività di Educazione Civica è trasversale alle varie discipline coinvolte. Il docente coordinatore dell'attività, raccoglie le valutazioni date dai docenti delle singole discipline in base alle conoscenze, abilità e competenze sviluppate nel corso delle varie attività, e ne formula la proposta finale della valutazione. I criteri sono stati adottati dal Collegio dei Docenti, che ha approvato griglie di misurazione applicabili per tutti i percorsi. In dettaglio i criteri per l'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze relative ai tre assi specifici Costituzione, Diritto, Legalità e Solidarietà, Sviluppo sostenibile ed educazione ambientale:

- ✓ Individuare e saper riferire gli aspetti connessi negli argomenti studiati nelle diverse discipline. Applicare, nelle condotte quotidiane, i principi di sicurezza, sostenibilità, buona tecnica e salute, appresi nelle discipline. Saper riferire e riconoscere, a partire dalla propria esperienza, fino ai temi di studio, i diritti e i doveri delle persone, collegarli alla previsione della Costituzioni e delle leggi; conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Cittadinanza digitale.
- ✓ Adottare comportamenti coerenti con i doveri previsti dai propri ruoli e compiti. Partecipare attivamente, con atteggiamento collaborativo e democratico, alla vita della scuola e della comunità. Assumere comportamenti nel rispetto delle diversità personali, culturali di genere; mantenere comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia delle risorse naturali, dei beni comuni, della salute, del benessere e della sicurezza propri e altrui.
- ✓ Esercitare pensiero critico nell'accesso alle informazioni e nelle situazioni quotidiane. L'attività viene valutata in base alla griglia approvata dal collegio dei docenti.

7.6 CREDITI SCOLASTICI

Nel rispetto D.lgs. n.62/2017 e nell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026, art. 11, il Consiglio di Classe assegnerà il credito maturato dagli alunni nel terzo e quarto anno di corso e applicherà i criteri di assegnazione del credito per il quinto anno nel rispetto della delibera del Collegio dei Docenti.

Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. L'attribuzione per ciascun anno avviene in base alla media dei voti conseguiti, cui corrisponde la fascia di credito che presenta due valori: il minimo e il massimo, attribuiti secondo quella che è la media riportata sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017.

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
M < 6	-	-	7-8
M = 6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

In via ordinaria, ai sensi dell'articolo 15 del D.lgs. n. 62/2017, il credito scolastico del secondo biennio e dell'ultimo anno ammonta a massimo quaranta punti di cui, max 12 punti per la classe terza, 13 punti per la classe quarta, 15 punti per la classe quinta. Il Credito, viene così determinato:

Se la media matematica dei voti è uguale o supera il punteggio decimale di 0.50 si consente lo scorrimento della banda verso il limite superiore. Se la media matematica dei voti non raggiunge il decimale 0.5, il C.d.C. può comunque deliberare la percorrenza della banda al valore massimo a condizione che la media dei voti superi il 7,25 e se sono riconosciuti contemporaneamente i requisiti qui sotto elencati ai punti **a**, **b** e almeno uno degli altri al punto **c**:

- a) Interesse e impegno nella partecipazione al dialogo educativo unanimemente riconosciuti.
- b) Assiduità della frequenza scolastica: In presenza di un numero di assenze non superiore al 10% delle ore curricolari; eventuali impedimenti oggettivi alla frequenza e alla puntualità degli ingressi saranno valutati responsabilmente dal Consiglio di Classe, in base ai criteri stabiliti per le deroghe alle assenze.
- c) Partecipazione alle seguenti attività effettuate nel corso dell'anno scolastico di riferimento:
 - ✓ Aver frequentato le attività didattiche proposte dall'IRC o dall'Alternativa all'IRC (dall'a.s. 21_22 come da delibera del Collegio docenti del 15.12.2020).
 - ✓ Attività didattiche-culturali esterne alla scuola, comunque coerenti con l'attività didattica e riconosciute attraverso un attestato di frequenza.
 - ✓ Gare sportive di livello regionale, interregionale e nazionale.
 - ✓ Conseguimento di certificazioni linguistiche o ECDL; e. attività integrative pomeridiane svolte nell'Istituto come attività teatrali, progetti PON o altri con indiscussa valenza didattico-formativa.

Non percorrono la banda di oscillazione dei crediti, per l'ammissione all'Esame di Maturità, su delibera del Collegio dei Docenti, gli alunni che hanno avuto uno o più voti modificati in positivo dal Consiglio di Classe, nello specifico:

- ✓ Gli alunni che rientrano nella fattispecie di quanto previsto dall'art. 11 comma 1 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026 quando prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.
- ✓ Con la media inferiore a sei, se viene sollevato un voto.
- ✓ Con la media uguale a sei, se viene sollevato un voto.

7.7 VERIFICHE E VALUTAZIONI IN VISTA DELL'ESAME DI MATURITÀ

Sono programmate dal Consiglio di Classe:

- ✓ **01/04/2026** - simulazione della prima prova scritta in Lingua e letteratura italiana con una specifica griglia di valutazione che verrà proposta in sede di Commissione di Esame di Maturità e la valutazione di questa prova verrà riportata in decimi nel registro dei voti.
- ✓ **20/03/2026**: simulazione della seconda prova scritta in Scienza e Cultura dell'alimentazione con una specifica griglia di valutazione che verrà proposta in sede di Commissione di Esame di Maturità e la valutazione di questa prova verrà riportata in decimi nel registro dei voti.
- ✓ **15 maggio 2026**: simulazione del colloquio di esame che si svolgerà in chiusura di anno scolastico ed alla quale parteciperanno i docenti membri della Commissione esaminatrice; verrà utilizzata come griglia di valutazione l'Allegato A dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026.

7.8 PROVE INVALSI

Le rilevazioni nazionali sugli apprendimenti degli studenti sono state introdotte con la legge n. 176 del 25 ottobre 2007 con l'obiettivo di rilevare, attraverso apposite prove, i livelli di apprendimento di conoscenze e abilità degli alunni. I contenuti dei test sono realizzati dall'Istituto Nazionale per la Valutazione del Sistema dell'Istruzione (INVALSI).

Tali prove non mirano a valutare i singoli studenti, le singole classi, i singoli insegnanti, le singole scuole, ma hanno lo scopo di valutare l'efficacia del sistema scolastico nei singoli segmenti scolastici.

Le prove INVALSI si sono svolte nel mese di marzo con il seguente calendario:

DATA	DISCIPLINA
09/03/2026	ITALIANO
10/03-2026	MATEMATICA
11/03/2026	INGLESE
12/03/2026	RECUPERO IN TUTTE E TRE LE DISCIPLINE SVOLTO DAGLI ALUNNI ASSENTI

8. ALLEGATI

- ✓ PROGRAMMI SVOLTI SINGOLE DISCIPLINE
- ✓ GRIGLIE RELATIVE ALLA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA
- ✓ GRIGLIA RELATIVA ALLA VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

9. COMPONENTI CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
ITALIANO	
STORIA	
MATEMATICA	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
LINGUA INGLESE	
LINGUA FRANCESE	
LINGUA TEDESCO	
ARTE E TERRITORIO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	
LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA CUCINA	
LABORATORIO SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA SALA E VENDITA	
EDUCAZIONE FISICA	
SOSTEGNO	
MATERIA ALTERNATIVA DISCIPLINE PITTORICHE	
INSEGNAMENTO RELIGIONE CATTOLICA	

Il Coordinatore di Classe

Prof.

Il Dirigente Scolastico

Dott.

FUTURA **LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI**

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PIANO NAZIONALE DI INVESTIMENTI E RICERCA



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca n°13

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - **Tel.** (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

ESAME DI MATURITÀ

ANNO SCOLASTICO

2025/2026

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO 2 – PROGRAMMI SVOLTI

(art.17 comma 1 D.Lgs. N°62/2017)

(art. 10 O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta Sez. B

CORSO ENOGASTRONOMICO

Coordinatore di Classe

Dirigente Scolastico

Prof.

Dott.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (Nuoro) Via P. Micca s.n.c.

nutd10000b@istruzione.it == P.E.C. : nutd10000b@pec.istruzione.it

www.itcgoggiano.edu.it – Tel. (0784) 87.80.66 – C. F. 80005590916

C.M. NUTD10000B



Luigi Oggiano 1892-1981

A.S. 2025/2026

ALL. B

PROGRAMMA SVOLTO - CLASSE 5 B ENO

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Libri di Testo utilizzato: **GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP** – CORSO DI DIRITTO E TEC. AMM.VE - Volume 3

Autori: S. RASCONI – F. FERRIELLO - Casa Editrice: RIZZOLI EDUCATION – TRAMONTANA

UNITA' DI APPRENDIMENTO	CONTENUTI/ARGOMENTI SVOLTI
MODULO A - IL MERCATO TURISTICO	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL MERCATO TURISTICO INTERNAZIONALE 2. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNAZIONALI <ol style="list-style-type: none"> a. IL CODICE MONDIALE DI ETICA DEL TURISMO 3. IL MERCATO TURISTICO NAZIONALE <ol style="list-style-type: none"> a. IL TURISMO IN ITALIA: IL POSIZIONAMENTO DELL'ITALIA b. LA BILANCIA DEI PAGAMENTI. 4. GLI ORGANISMI E LE FONTI NORMATIVE INTERNE 5. LE NUOVE TENDENZE DEL TURISMO
MODULO B – IL MARKETING	<ol style="list-style-type: none"> 1. IL MARKETING: ASPETTI GENERALI 2. IL MARKETING STRATEGICO 3. IL MARKETING OPERATIVO 4. IL WEB MARKETING 5. IL MARKETING PLAN <ol style="list-style-type: none"> a. IL BREAK EVEN POINT b. LA SCELTA DELLA CAMPAGNA PUBBLICITARIA
MODULO D – LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO RICETTIVO	<ol style="list-style-type: none"> 1. LE NORME SULLA COSTITUZIONE DELL'IMPRESA <ol style="list-style-type: none"> a. REGISTRO DELLE IMPRESE – COMPILAZIONE DELLA COMUNICAZIONE UNICA D'IMPRESA b. LO SPORTELLO UNICO SUAPE DELLA REGIONE SARDEGNA 2. LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO 3. I CONTRATTI DELLE IMPRESE RICETTIVE E RISTORATIVE (SINTESI) 4. I CONTRATTI DELLE IMPRESE DI VIAGGIO (SINTESI) 5. I RAPPORTI TRA TO, ADV, IMPRESE RICETTIVE E IMPRESE DI TRASPORTO.
MODULO E – LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	<ol style="list-style-type: none"> 1. LE ABITUDINI ALIMENTARI 2. I MARCHI DI QUALITA' ALIMENTARE.
EDUCAZIONE CIVICA	SOSTENIBILITA' – LO SVILUPPO ECO-SOSTENIBILE – LAVORO / TUTELA DELLE IDENTITA' E DELLE ECCELLENZE PRODUTTIVE DEL PAESE

Siniscola, 11/05/2026

Docente Prof.ssa Maria Pina Lai

Firma autografa sostituita a mezzo stampa ex art. 3 c. 2 D.L.gs. n. 39/93

Allegato 2
Programmi svolti
Classe 5[^] sez. B Corso Enogastronomico
- a.s.2025-26

Libro di testo utilizzato: Mastering cooking and service premium

	Unit	Topics
1	At the bar	Types of bar Bar, café and pub staff Bar layout and setup
2	Beverages	Wine Wine appellation Beer Spirits and liqueurs Cocktails Hot drinks
3	Menu planning	What's in a menu Types of menu Menu formats Buffet menus Breakfast, lunch and dinner menus
4	Banqueting and feasts	What's banqueting? Event management

Allegato 2

Programma svolto Scienze Motorie

Classe 5[^] sez. B Corso Sala

- a.s.2025-26

Modulo 1

Lo sport, le regole e il fair play

Applicare le tecniche sportive in situazioni nuove e molteplici, pianificandone i contenuti peculiari (riscaldamento, allenamento, arbitraggio) in un contesto di rispetto dei ruoli e dei regolamenti, ispirandosi al fair play.

Modulo 2***Salute, benessere, sicurezza e
prevenzione***

*Conferire all'attività motoria il giusto valore
di benessere e salute per prevenire patologie,
riconoscere ed evitare i comportamenti
devianti e a rischio.*

*Conoscere e promuovere sane abitudini alimentari.
Conoscere e saper applicare le varie procedure riguardanti gli
elementi del primo soccorso*

Modulo 3***Elementi di cittadinanza e
uguaglianza sociale***

*Sviluppare comportamenti responsabili e
attivi in relazione alle dinamiche sportive e
della vita quotidiana applicando i concetti di
uguaglianza sociale. Rispettare e riconoscere
il valore aggiunto delle diversità etniche,
religiose ecc.*

Il Docente

Paolo Lorusso

Allegato 2

Programmi svolti: Lingua e letteratura italiana

Classe 5[^] sez. B Corso Enogastronomico

- a.s.2025-26

Libro di Testo utilizzato: Le occasioni della letteratura – Baldi, Giusso, Razetti, Zaccaria – Pearson Paravia - volume 3

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	<u>Naturalismo e Verismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Il Naturalismo francese • Il Verismo in Italia
2	<u>Giovanni Verga</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita le prime opere • La poetica e la tecnica narrativa • La visione della realtà e la concezione della letteratura • Vita dei campi "Rosso malpelo" • Il ciclo dei vinti • "I malavoglia"
3	<u>Decadentismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La visione del mondo decadente • La poetica del decadentismo • Temi e miti della letteratura decadente
4	<u>Baudelaire e i poeti simbolisti</u>	<ul style="list-style-type: none"> • "Spleen"
5	<u>Grazia Deledda</u>	
6	<u>Gabriele D'Annunzio</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • L'estetismo e la sua crisi • I romanzi del superuomo • "La pioggia nel Pineto"
7	<u>Giovanni Pascoli</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La vita • La poetica • I temi della poesia • "Myrica" • "X Agosto"

8	<u>Italo Svevo</u>	<ul style="list-style-type: none">• La vita• La cultura di Svevo• Il primo romanzo "una vita"• "Senilità"• "La coscienza di Zeno"
9	<u>Luigi Pirandello</u>	<ul style="list-style-type: none">• La vita• La poetica• I romanzi• "Il fu Mattia Pascal"• "Uno nessuno e centomila"
10	<u>Giuseppe Ungaretti</u>	<ul style="list-style-type: none">• La vita• L'allegria• "Il porto sepolto"• "Veglia"• "Soldati"• Il sentimento del tempo• Il dolore e le ultime raccolte
11	<u>Eugenio Montale</u>	<ul style="list-style-type: none">• La vita• "Ossi di seppia"• "Spesso il male di vivere ho incontrato"• Le ultime raccolte

Allegato 2

Programmi svolti: Storia

Classe 5[^] sez. B Corso Enogastronomico

- a.s.2025-26

Libro di Testo utilizzato: Libro di testo: Storia in corso 3 -G. De Vecchi; G. Giovannetti- Bruno Mondadori-Pearson

	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
	<u>Le grandi potenze all'inizio del Novecento</u>	L'Italia e l'età giolittiana
	<u>La Prima guerra mondiale</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Da un conflitto locale a una guerra mondiale • Le ragioni profonde della guerra • Una guerra di logoramento • L'Italia in guerra • La svolta del 1917 e la fine della guerra • Il dopoguerra i trattati di pace • Il genocidio degli armeni
	<u>La Rivoluzione russa</u>	<ul style="list-style-type: none"> • La Russia all'inizio del secolo • Le due rivoluzioni russe • Il governo bolscevico e la guerra civile • La nascita dell'URSS • La dittatura di Stalin • L'industrializzazione dell'URSS
	<u>Il fascismo</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Crisi e malcontento sociale • Dopoguerra e il biennio rosso • Il fascismo: nascita e presa del potere • I primi anni del governo fascista • La dittatura totalitaria • La politica economica ed estera

	<u>Il regime nazista</u>	<ul style="list-style-type: none">• La Repubblica di Weimar• Il nazismo e la salita al potere di Hitler• La dittatura nazista• La politica economica ed estera di Hitler
	<u>La Seconda guerra mondiale</u>	<ul style="list-style-type: none">• Verso la Seconda guerra mondiale• La guerra in Europa in Oriente• I nuovi fronti• L'Europa dei lager e della Shoah• La svolta della guerra• 8 settembre: l'Italia allo sbando• La guerra di liberazione
	<u>La guerra fredda</u>	<ul style="list-style-type: none">• Un bilancio della guerra• Dalla pace alla guerra fredda• Il blocco occidentale• Il blocco orientale e la sua espansione• Avvio del disgelo e nuovi focolai di crisi• L'Europa unita

Allegato 2

Programmi svolti

Classe 5[^] sez. B Corso Enogastronomia e ospitalità

Servizi di sala e di vendita

Scienza e Cultura dell'alimentazione

Docente –

A.S.2025-2026

CONTENUTI
<p>Contenuti trasversali affrontati durante le attività didattiche</p> <ul style="list-style-type: none">• Cenni di Sostenibilità ambientale ed economia.
<p>Modulo 1 Sicurezza Alimentare</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di contaminante: i contaminanti chimici e fisici e biologici; meccanismi di sviluppo microbico.• Cenni sulla legislazione comunitaria in ambito di Sicurezza Alimentare.• Obblighi degli OSA.• Concetto e importanza dell'HACCP; concetto di CCP.• I Sette punti dell'HACCP.• Concetto di rischio, pericolo e danno.
<p>Modulo 2 Alimentazione equilibrata e LARN.</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di fabbisogno nutrizionale ed energetico; concetto di Metabolismo basale, concetto di Termogenesi indotta dalla dieta; concetto di Livello di attività fisica.• Fabbisogno energetico di termoregolazione, accrescimento e totale.• Concetto valutazione dello stato nutrizionale, di composizione corporea, IMC; concetto di Peso teorico ideale.• Concetto di LARN e dieta equilibrata.
<p>Modulo 3 Alimentazione nelle varie fasce d'età</p> <ul style="list-style-type: none">• Alimentazione in età prescolare, scolare e dell'adolescente.• Alimentazione dell'adulto e dell'anziano.• Alimentazione nelle condizioni particolari: gravidanza e allattamento.
<p>Modulo 4 La Dieta nelle principali patologie</p> <ul style="list-style-type: none">• Concetto di Dieta.• Concetto di iperlipidemie: aspetti clinici e suggerimenti dietetici.• Concetto di diabete mellito, cenni sul diabete di tipo 1 e tipo 2; concetto di IG indice glicemico; cenni

sull'IG dei principali alimenti.

- Concetto di piani dietetici come fattore di cura e prevenzione delle malattie cardiovascolari.
- Le caratteristiche dell'obesità: cenni sulle principali malattie di tipo cardiovascolare legate all'obesità; indicazioni dietetiche legate alla cura dell'obesità.
- Concetto di Allergie e intolleranze alimentari: aspetti clinici e dietetici.

Modulo 5

- Cenni sui meccanismi di generazione dei tumori; alimentazione e tumore.
- Disturbi comportamentali dell'alimentazione DCA.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/2026
Corso	ENO
Classe	5°B
Docente	

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Religione

Libro di Testo

Provocazioni per essere umani

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Le dieci parole	Analisi attualizzazione dei comandamenti
2	Bioetica	La concezione cristiana della vita
3	La morale sociale	Le scelte etiche, la donazione
4	L etica della vita	La Bioetica di inizio vita
5	Il cristianesimo in un contesto interculturale	La chiesa ed il supporto con il diverso

Siniscola li

Il Docente:
Alessandra Coi



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	Enogastronomia
Classe	5 B sala
Docente	

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Enogastronomia

Libro di Testo utilizzato:

Itinerario nell'Arte

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	L'arte Romana	I Romani e l'arte (Cenni storici, le tecniche costruttive: l'arco, la volta, la cupola). I ponti, gli acquedotti, le terme. La tarda romanità: la Basilica Romana.
2	Gli edifici di culto cristiani	L'architettura paleocristiana e l'architettura bizantina (principali caratteristiche).
3	L'arte nell'età dei Comuni	L'architettura Romanica: con particolare approfondimento della Basilica di Sant'Ambrogio a Milano, la Basilica di San Marco a Venezia, e il Duomo di Pisa.
4	L'arte del Rinascimento	La Prospettiva; Il Rinascimento a Roma, studio delle personalità artistiche: Leonardo da Vinci, Michelangelo, Raffaello, Tiziano.
5	L'arte del Rinascimento	La pittura Fiamminga: Jan Van Eyck.
6	L'arte dell'età Barocca	Studio delle personalità artistiche: Caravaggio e Bernini.



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
Classe	5^B SALA
Docente	

PROGRAMMA SVOLTO DI : LINGUA TEDESCA

Libro di Testo utilizzato: _Libro di testo : Mahlzeit!Neu – Deutsch im Restaurant und Cafe'-
Loeschner Editore

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Einheit 0 – Willkommen	<p><i>Wortschatz:</i> alfabeto (fare lo spelling/ buchstabieren); numeri da 1 a 1000; numeri ordinali; colori; giorni della settimana, mesi, stagioni e orario.</p> <p><i>Grammatik:</i> il genere dei sostantivi, articoli determinativi e indeterminativi, pronomi personali, i verbi sein e heißen, gli interrogativi Wie ? e Wer? i verbi wohnen e kommen, i possessivi mein/e dein/e e Ihr/e (forma di cortesia), gli interrogativi Wer?, Was?, Wie?, Wie alt, Wo? Gli interrogativi Wo?, Woher? E le preposizioni in e aus</p> <p>Il verbo sprechen, Le domande Ja/Nein, L'articolo indeterminativo, il plurale dei</p>

		<p>sostantivi. I casi. Gli aggettivi possessivi singolari e plurali <i>mein/meine sein/seine</i> – L'articolo partitivo e negativo <i>kein/keine</i>.</p> <p><i>Kommunikation: salutare e presentarsi</i></p>
2	Einheit 1- Essgewohnheiten	<p><u>Wortschatz:</u> cibi e bevande, al ristorante, quantità e contenitori</p> <p><u>Grammatik:</u> i verbi <i>essen, wissen, mögen e schmecken, es gibt, Ja/Doch/Nein</i>, la forma <i>möcht-</i> e il verbo <i>nehmen</i>, i pronomi indefiniti <i>etwas e nichts+</i> aggettivo, la preposizione <i>ohne+ A</i>, le parole composte, il verbo <i>brauchen</i>, gli avverbi <i>zu, sehr, viel, so, ein bisschen</i></p> <p><i>Kommunikation: parlare dei propri gusti e preferenze alimentari, parlare di cibi e bevande,</i></p> <p><i>ordinare al ristorante, formulare richieste in modo formale. La costruzione della frase principale TEKAMOLO, l'uso del pronome man, i verbi separabili</i></p> <p><i>Kommunikation: Riferire in tedesco le tue abitudini alimentari e quelle degli italiani. Conoscere e riferire in tedesco le abitudini alimentari dei Paesi di lingua tedesca</i></p>
3	Einheit 2 Zur Arbeit in der Küche	<p><u>Wortschatz:</u> Das Servicepersonal, Berufsbekleidung Kellner</p> <p><u>Grammatik:</u> I verbi modali <i>können, wollen, müssen, sollen, dürfen</i>, i verbi di posizione, le preposizioni con dativo, e accusativo, il Preteritum, il Perfekt, l'uso degli ausiliari, l'uso di <i>weil</i></p> <p><i>L'aggettivo predicativo e attributivo, l'imperativo, e frasi temporali con wenn e als, dass altre frasi secondarie temporali, la costruzione attributiva</i></p> <p><i>le frasi secondarie con dass, il Futur I</i></p>



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2025/26
Corso	ENOGASTRONOMICO
Classe	5B SALA
Docente	

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Laboratorio di Enogastronomia: settore Sala e Vendita

Libro di Testo utilizzato:**Maitre con Masterlab 5 anno****LE MONNIER EDUCATION**

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Sicurezza e Sostenibilità	La sicurezza alimentare La sicurezza sul lavoro La tutela dell'ambiente
2	Catering e Banqueting	Attività, operatori e attrezzature La preparazione di un evento speciale
3	Enologia	La produzione vitivinicola Il servizio del vino Vini speciali
4	Analisi sensoriale e Degustazione	La sommellerie L'abbinamento cibo vino
5	Tecniche di gestione	Le risorse umane interne

		<p>La gestione degli acquisti</p> <p>La programmazione dell'offerta enogastronomica</p> <p>La determinazione dei prezzi di vendita</p>
6	Marketing e Territorio	<p>Marketing e comunicazione</p> <p>Comunicare l'offerta gastronomica</p> <p>Comunicare la qualità</p> <p>Comunicare il territorio</p>

Siniscola lì 12 Maggio 2026

Il Docente: *Ca*



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66EMAIL: nutd10000b@istruzione.itPEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico**2025/26****Corso****Enogastronomia****Classe****5 B sala****Docente**

PROGRAMMA SVOLTO :

Matematica applicata

Libro di Testo utilizzato:

Matematica in cucina, in sala, in albergo vol. secondo con tutor. M. Bergamini-G.Barozzi-A.Trifone, Zanichelli

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Richiami anni precedenti	Equazioni e disequazioni di secondo grado; sistemi lineari, metodo di sostituzione, sistema di disequazioni di secondo grado
2	Le funzioni di una variabile	Generalità e classificazione, Ricerca del dominio, studio del segno, intersezione con gli assi
3	I limiti di funzioni	Calcolo dei limiti, forme indeterminate, gli asintoti,
4	Derivate di funzioni	Definizione e significato geometrico, le derivate delle funzioni elementari, le regole di derivazione, funzioni crescenti e decrescenti
5	Funzioni ed economia	Funzione della domanda, e la funzione

dell'offerta; funzioni del costo: Costi fissi o full costing, costi variabili o direct costing variabili ,calcolo del food costing; la funzione dell'offerta, il break even point

Siniscola li 12/05/2026

Il Docente:

Maria .Rosa Buccheri



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri “Luigi Oggiano”

08029 **SINISCOLA (NU)** Via P. Micca s.n.c.

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

Anno scolastico	2024/25
Corso	Enogastronomia
Classe	5 ^a B Sala
Docente	

PROGRAMMA SVOLTO DI :

Enogastronomia

Libro di Testo utilizzato: Pastry chef

N°	UNITA' DI APPRENDIMENTO - CAPITOLO	CONTENUTI - ARGOMENTI SVOLTI
1	Evoluzione delle abitudini! alimentari	Come sono cambiate le abitudini alimentari nel tempo con particolare riferimento alla propria regione
2	Ristorazione contemporanea	Ristorazione commerciale Ristorazione collettiva Ristorazione viaggiante
3	Catering e banqueting	Distribuzione in luogo diverso da quello della produzione. Organizzazione totale o parziale di banchetti ed eventi
4	La qualità alimentare e l'eco sostenibilità	I vantaggi derivanti dalla stagionalità e dagli acquisti a km 0
5	Marketing	Programmare la propria azienda La location e il target

6	Sicurezza alimentare	HACCP come sistema di autocontrollo
7	Allergie e intolleranze	Gli allergeni e il menù
8	Sicurezza sul lavoro	I doveri del datore di lavoro e dei dipendenti
9	Impresa ristorativa	Le risorse umane e la loro gestione
10	L'approvvigionamento	Le merci e i costi di gestione
11	Il food cost	Come si calcola e a che cosa è finalizzato
12	La cucina sarda	Prodotti DOP e IGP

Siniscola 14 Maggio 2026

Il Docente: Angelo Arra



ISTITUTO TECNICO COMM.LE E PER GEOMETRI
"L.OGGIANO"
SINISCOLA

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

PROGRAMMA DI FRANCESE

CLASSE QUINTA **B** CORSO ENO

PROF.

Libro di testo: SAVEURS & SERVICE Rizzoli editore

-LE MONDE DE LA RESTAURATION : Dossier 1:

Unité1

Les metiers de la restauration.
Les formes de la restauration.
Le personnel.
.La vente : accueillir et vendr

Dossier 2

-EN SALLE : A la rencontre du personnel de salle;
la tenue du personnel de salle;

l'organisation du travail en salle.
L'accueil téléphonique

Dossier 6

Une alimentation correcte:

Comment manger équilibré.
Les groupes alimentaires
La pyramide alimentaire;

Dossier 7:

A chacun son régime:

Le régime méditerranéen;
Le végétarisme et le véganisme;
Les produits du terroir:
Le fois gras et la boutargue.

.Dossier12:Hygiène et conservation des aliments.

Les aliments à risque.
Les techniques de conservation par la chaleur et par le froid.

Dossier 14:les OGM et les produits biologiques.

Siniscola ,6 Maggio 2026

Firma per Presa visione degli alunni

L'INSEGNANTE

FUTURA LA SCUOLA
PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU

Ministero dell'Istruzione
e del Merito

Italiadomani
PIÙE INSIEME



Istituto Tecnico Commerciale e per Geometri "Luigi Oggiano"

08029 SINISCOLA (NU) Via P. Micca n°13

SITO: www.itcgoggiano.edu.it - Tel. (0784) 87.80.66

EMAIL: nutd10000b@istruzione.it

PEC: nutd10000b@pec.istruzione.it

C.F. 80005590916

C.M. NUTD10000B

COD. NUTD10050R

C.U. UFXV25

ESAME DI MATURITÀ

ANNO SCOLASTICO

2025/2026

DOCUMENTO FINALE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ALLEGATO

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PROVE SCRITTE

(art.17 comma 1 D.Lgs. N°62/2017)

(art. 10 O.M. n. 54 del 26 marzo 2026)

Classe Quinta Sez. B

CORSO ENOGASTRONOMICO

Coordinatore di Classe

Dirigente Scolastico

Prof.

Dott.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – Tipologia A

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IG 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12 pt)	L 1	3-4	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione	
		L 2	5-7	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete	
		L 3	8-10	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	
		L 4	11-12	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso	
	Coesione e coerenza testuale (max 10 pt)	L 1	3-4	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati	
		L 2	5-6	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari	
		L 3	7-8	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati	
		L 4	9-10	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale	
IG 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max 8 pt)	L 1	2-3	Lessico generico, povero e ripetitivo	
		L 2	4-5	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L 3	6	Lessico appropriato	
		L 4	7-8	Lessico specifico, vario ed efficace	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 10 pt)	L 1	3-4	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura	
		L 2	5-6	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata	
		L 3	7-8	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata	
		L 4	9-10	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi)	
IG 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	
		L 2	5-6	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale	
		L 3	7-8	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
		L 4	9-10	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e ampi riferimenti culturali	
	Espressione e giudizi critici e valutazioni personali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L 2	5-6	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione	
		L 3	7-8	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	
		L 4	9-10	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IS 1	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la	L 1	2-3	Il testo non rispetta i vincoli posti nella consegna o li rispetta in minima parte	
		L 2	4-5	Il testo rispetta in modo sufficiente quasi tutti i vincoli dati	
		L 3	6	Il testo ha adeguatamente rispettato i vincoli	
		L 4	7-8	Il testo rispetta tutti i vincoli dati, mettendo in evidenza un'esatta lettura e interpretazione delle consegne	

	forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (max 8 pt)				
IS 2	Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (max 12 pt)	L 1	3-4	Non ha compreso il testo proposto o lo ha recepito in modo inesatto o parziale, non riuscendo a riconoscere i concetti chiave e le informazioni essenziali o, pur avendone individuati alcuni, non li interpreta correttamente	
		L 2	5-7	Ha analizzato e interpretato il testo proposto in maniera parziale, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni	
		L 3	8-10	Ha compreso in modo adeguato il testo e le consegne, individuando e interpretando correttamente i concetti e le informazioni essenziali	
		L 4	11-12	Ha analizzato e interpretato in modo completo, pertinente e ricco i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste	
IS 3	Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (max 10 pt)	L 1	3-4	L'analisi stilistica, lessicale e metrico-retorica del testo proposto risulta errata in tutto o in parte	
		L 2	5-6	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta svolta in modo essenziale	
		L 3	7-8	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta completa e adeguata	
		L 4	9-10	L'analisi lessicale, stilistica e metrico-retorica del testo risulta ricca e pertinente, appropriata e approfondita sia per quanto concerne il lessico, la sintassi e lo stile, sia per quanto riguarda l'aspetto metrico-retorico	
IS 4	Interpretazione corretta e articolata del testo (max 10 pt)	L 1	3-4	L'argomento è trattato in modo limitato e mancano le considerazioni personali	
		L 2	5-6	L'argomento è trattato in modo adeguato e presenta alcune considerazioni personali	
		L 3	7-8	L'argomento è trattato in modo completo e presenta diverse considerazioni personali	
		L 4	9-10	L'argomento è trattato in modo ricco, personale ed evidenzia le capacità critiche dell'allievo	
PUNTEGGIO TOTALE/100					
PUNTEGGIO TOTALE/20					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – Tipologia B

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IG 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12 pt)	L 1	3-4	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione	
		L 2	5-7	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete	
		L 3	8-10	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	
		L 4	11-12	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso	
	Coesione e coerenza testuale (max 10 pt)	L 1	3-4	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati	
		L 2	5-6	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari	
		L 3	7-8	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati	
		L 4	9-10	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale	
IG 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max 8 pt)	L 1	2-3	Lessico generico, povero e ripetitivo	
		L 2	4-5	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L 3	6	Lessico appropriato	
		L 4	7-8	Lessico specifico, vario ed efficace	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 10 pt)	L 1	3-4	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura	
		L 2	5-6	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata	
		L 3	7-8	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata	
		L 4	9-10	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi)	
IG 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	
		L 2	5-6	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale	
		L 3	7-8	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
		L 4	9-10	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e ampi riferimenti culturali	
	Espressione e giudizi critici e valutazioni personali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L 2	5-6	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione	
		L 3	7-8	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	
		L 4	9-10	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IS 1	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	L 1	5-8	L'alunno non sa individuare la tesi e le argomentazioni presenti nel testo o le ha individuate in modo errato	
		L 2	9-10	L'alunno ha saputo individuare la tesi, ma non è riuscito a rintracciare le argomentazioni a sostegno della tesi	
		L 3	11-12	L'alunno ha individuato la tesi e qualche argomentazione a sostegno della tesi	

IS 2	Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (max 15 pt)	L 1	5-8	L'esposizione del testo non presenta uno sviluppo ordinato e lineare e/o debolmente connesso	
		L 2	9-10	L'esposizione del testo presenta uno sviluppo sufficientemente ordinato e lineare	
		L 3	11-12	L'esposizione si presenta organica e lineare	
		L 4	13-15	L'esposizione risulta organica, articolata e del tutto lineare	
IS 3	Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'alunno è del tutto o in parte privo di conoscenze in relazione all'argomento e utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco articolati	
		L 2	5-6	L'alunno mostra di possedere conoscenze abbastanza corrette in relazione all'argomento e utilizza riferimenti culturali, ma non del tutto articolati	
		L 3	7-8	L'alunno mostra di possedere corrette conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti culturali abbastanza articolati	
		L 4	9-10	L'alunno mostra di possedere ampie conoscenze sull'argomento e utilizza riferimenti culturali del tutto articolati	
PUNTEGGIO TOTALE/100					
PUNTEGGIO TOTALE/20					

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA – Tipologia C

INDICATORI GENERALI (MAX 60 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IG 1	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (max 12 pt)	L 1	3-4	Il testo presenta una scarsa o non adeguata ideazione e pianificazione	
		L 2	5-7	Il testo è ideato e pianificato in modo schematico con l'uso di strutture consuete	
		L 3	8-10	Il testo è ideato e pianificato con idee reciprocamente correlate e le varie parti sono tra loro ben organizzate	
		L 4	11-12	Il testo è ideato e pianificato in modo efficace, con idee tra loro correlate da rimandi e riferimenti plurimi, supportati eventualmente da una robusta organizzazione del discorso	
	Coesione e coerenza testuale (max 10 pt)	L 1	3-4	Le parti del testo non sono sequenziali e tra loro coerenti. I connettivi non sempre sono appropriati	
		L 2	5-6	Le parti del testo sono disposte in sequenza lineare, collegate da connettivi basilari	
		L 3	7-8	Le parti del testo sono tra loro coerenti, collegate in modo articolato da connettivi linguistici appropriati	
		L 4	9-10	Le parti del testo sono tra loro consequenziali e coerenti, collegate da connettivi linguistici appropriati e con una struttura organizzativa personale	
IG 2	Ricchezza e padronanza lessicale (max 8 pt)	L 1	2-3	Lessico generico, povero e ripetitivo	
		L 2	4-5	Lessico generico, semplice, ma adeguato	
		L 3	6	Lessico appropriato	
		L 4	7-8	Lessico specifico, vario ed efficace	
	Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi), uso corretto ed efficace della punteggiatura. (max 10 pt)	L 1	3-4	Gravi errori ortografici e sintattici e/o uso scorretto della punteggiatura	
		L 2	5-6	L'ortografia e la punteggiatura risultano abbastanza corrette, la sintassi sufficientemente articolata	
		L 3	7-8	L'ortografia e la punteggiatura risultano corrette e la sintassi articolata	
		L 4	9-10	L'ortografia è corretta, la punteggiatura efficace; la sintassi risulta ben articolata, espressiva e funzionale al contenuto (uso corretto di concordanze, pronomi, tempi e modi verbali, connettivi)	
IG 3	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'alunno mostra di possedere una scarsa o parziale conoscenza dell'argomento e la sua trattazione è del tutto priva di riferimenti culturali	
		L 2	5-6	L'alunno mostra di possedere sufficienti conoscenze e riesce a fare qualche riferimento culturale	
		L 3	7-8	L'alunno mostra di possedere adeguate conoscenze e precisi riferimenti culturali	
		L 4	9-10	L'alunno mostra di possedere numerose conoscenze e ampi riferimenti culturali	
	Espressione e giudizi critici e valutazioni personali (max 10 pt)	L 1	3-4	L'elaborato manca di originalità, creatività e capacità di rielaborazione	
		L 2	5-6	L'elaborato presenta una rielaborazione parziale e contiene una semplice interpretazione	
		L 3	7-8	L'elaborato presenta un taglio personale con qualche spunto di originalità	
		L 4	9-10	L'elaborato contiene interpretazioni personali molto valide, che mettono in luce un'elevata capacità critica dell'alunno	
INDICATORI SPECIFICI (MAX 40 pt)		LIVELLO		DESCRITTORI	PUNTEGGIO
IS 1	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (max 15 pt)	L 1	5-8	Il testo non è per nulla pertinente rispetto alla traccia o lo è in modo parziale. Il titolo complessivo e la parafrasi non risultano coerenti	
		L 2	9-10	Il testo risulta abbastanza pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	
		L 3	11-12	Il testo risulta pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	
		L 4	13-15	Il testo risulta pienamente pertinente rispetto alla traccia e coerente nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	

	(max 15 pt)	L 4	13-15	L'alunno ha individuato con certezza la tesi espressa dall'autore e le argomentazioni a sostegno della tesi	
IS 2	Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (max 15 pt)	L 1	5-8	L'alunno non è in grado di sostenere con coerenza un percorso ragionativo e/o non utilizza connettivi pertinenti	
		L 2	9-10	L'alunno è in grado di sostenere con sufficiente coerenza un percorso ragionativo e utilizza qualche connettivo pertinente	
		L 3	11-12	L'alunno sostiene un percorso ragionativo articolato e organico e utilizza i connettivi in modo appropriato	
		L 4	13-15	L'alunno sostiene un percorso ragionativo in modo approfondito e originale e utilizza in modo del tutto pertinente i connettivi	
IS 3	Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (max 10 pt)	L 1	3-4	L'alunno utilizza riferimenti culturali scorretti e/o poco congrui	
		L 2	5-6	L'alunno utilizza riferimenti culturali abbastanza corretti, ma non del tutto congrui	
		L 3	7-8	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e abbastanza congrui	
		L 4	9-10	L'alunno utilizza riferimenti culturali corretti e del tutto congrui	
PUNTEGGIO TOTALE/100					
PUNTEGGIO TOTALE/20					



ITCG "L. OGGIANO SINISCOLA"
ESAME DI MATURITÀ xxx COMMISSIONE
AS 2025-2026

Griglia di valutazione della seconda prova scritta - Enogastronomia e ospitalità alberghiera – Classe Quinta A/B ENO

Candidata/o _____

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Mancata comprensione del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Comprende in maniera approssimativa e/o parziale il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Comprende gli elementi essenziali del testo introduttivo, del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Comprende in modo completo il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	2.50	
	V	Comprende in profondità il testo introduttivo, il caso professionale proposto o i dati del contesto operativo	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non è in grado di utilizzare le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà gravi / lievi	1.50 - 3	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3.5 - 4	
	IV	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con coerenza, argomentando in modo chiaro e pertinente	4.50 - 5	
	V	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	5.50 - 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	I	Non è in grado di utilizzare le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	1 - 2	
	II	Utilizza in maniera incompleta e/o parziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	2.50 - 4	
	III	Utilizza in modo essenziale le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	4.5 - 5	
	IV	Utilizza in maniera coerente le competenze tecnico – professionali per rilevare le problematiche ed elaborare le soluzioni	5.50 - 7	
	V	Padroneggia completamente le competenze tecnico – professionali con sicurezza e precisione anche con collegamenti concettuali e operativi pertinenti	7.50 - 8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				

Siniscola, XX giugno 2026

La/il Presidente XXXXX _____

I Commissari XXXXXXXX _____ XXXXXXXX _____

XXXXXXXXX _____ XXXXXXXX _____