ISTITUTO PARITARIO
''KENNEDY''
Istituto Professionale Alberghiero (D.M. 04/07/2013)
Via Santa Lucia Filippini,16
Frascati (RM)
Tel. 06-94015143

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE V° SEZ. A

Corso I.P.E.N.

(O.M. n° 54 del 26-03-2026, art.10)

A.S. 2025/2026

INDICE

ORGANIGRAMMA 3
FRASCATI: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO 4
DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA 5
RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO 7
PECUP: PROFILO CULTURALE GENERALE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO 8
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE 10
ELENCO ALUNNI INTERNI 11
PROFILO DELLA CLASSE V sez. A: 12
NOVITÀ INTRODOTTE NEL NUOVO ESAME DI MATURITÀ 13
INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA 14
PROVE SIMULATE 18
FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL) 19
PROVE INVALSI 21
CURRICULUM DELLO STUDENTE 21
TEMATICHE SVOLTE IN EDUCAZIONE CIVICA 22
OBIETTIVI 22
ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO 23
ATTRIBUZIONE PUNTEGGI A.S. 2025/2026 24
CREDITI FORMATIVI 25
COLLOQUIO 25
CANDIDATI ESTERNI 26
PROGRAMMI 28
GRIGLIE DI VALUTAZIONE 38

ORGANIGRAMMA

ISTITUTO PARITARIO "KENNEDY"
FRASCATI
Istituto Professionale Alberghiero D.M. 04/07/2013

UNICA SEDE OPERATIVA:	**FRASCATI**
Società di gestione	**Complesso Scolastico Internazionale "Kennedy"**
- GESTORE	**Prof. ssa Cesarina Cappia**
- COORDINATORE DIDATTICO	**Prof. Vincenzo Fascione**
- VICARIO	**Prof. Heriberto Ricottini**
- REFERENTE DEL CORSO	**Prof.ssa Camilla De Angelis**
-RESPONSABILE BES	**Dott.ssa Catia Del Monte**
- RESPONSABILE AMMINISTRATIVA	**Rag. Michela Fella**
- SEGRETERIA DIDATTICA (mattina)	**Rag. Pierina Buglia**
- PERSONALE AUSILIARIO	**Cristina Bruschi**

FRASCATI: LA SCUOLA E IL SUO CONTESTO

La città di Frascati è il principale centro dei castelli Romani, situata nella zona sud, sud - est di Roma. Nel complesso è un ottimo compromesso tra la tranquilla vita di provincia e quella caotica della metropoli di Roma. La ristorazione costituisce una delle maggiori fonti di impiego della popolazione locale, insieme al settore turistico, commerciale e alla libera professione. C'è anche un diffuso pendolarismo. Il Complesso Scolastico Internazionale Kennedy con l'istituzione dei Licei, del settore economico e dell'alberghiero compendia l'offerta formativa per tutte le attività presenti sul territorio, offrendo agli studenti un ventaglio di possibilità di scelta fra i diversi indirizzi in atto.

In più, in alcune strutture del centro e limitrofe, gli studenti del Kennedy svolgono stage di formazione scuola – lavoro. Gli istituti di ricerca quali ENEA, INFN, CNR e l'Osservatorio astronomico di Monte Porzio Catone costituiscono punti di riferimento per gli studenti del Kennedy per ampliare l'offerta formativa.

Emerge in questo territorio l'esigenza che la scuola rappresenti, anche attraverso percorsi integrati alla didattica, un luogo privilegiato dove lo sforzo costante degli operatori è rivolto a facilitare l'inserimento dei giovani nel contesto sociale ed operativo.

In tale realtà il Kennedy si pone come polo di riferimento nella lotta al contrasto dell'insuccesso scolastico e della dispersione, ma anche nell'offerta di formazione indirizzata ad acquisire saperi e competenze spendibili nel mondo del lavoro, a soddisfare le istanze professionali con corsi pomeridiani - serali per:

- adulti reintegrati nel circuito scolastico,
- adulti disoccupati,
- immigrati privi di titolo di studio,
- giovani che intendono riprendere gli studi dopo aver abbandonato la scuola,
- adulti inseriti nel mondo del lavoro che vogliono riqualificare la propria identità professionale.

DESCRIZIONE SINTETICA DELLA SCUOLA

L'indirizzo alberghiero articolazione "enogastronomia", è operativo dall'a.s. 2013/ 2014 con sede unica in Frascati, Via Santa Lucia Filippini 16.

La scuola si avvale (dal 21/07/2008) del riconoscimento di Qualità UNI EN ISO 9001:2015, certificato n ° 13677 Certiquality n° IT-554335 CISQ, puntualmente rinnovato ogni anno.

Il Complesso Scolastico Internazionale è ubicato in un fabbricato totalmente ristrutturato, a piano terra, a fronte strada, cui si aggiungono altre tre aule al primo piano con servizi igienici, uno per le donne e uno per i maschi. Gli spazi sono razionalmente distribuiti, gli ambienti spaziosi e arieggiati, tutti riscaldati da una caldaia centralizzata. Nei periodi caldi funzionano i condizionatori d'aria, assicurando così agli studenti e al personale di operare in un ambiente distensivo e accogliente.

La Presidenza è in fondo al corridoio e permette il controllo visivo di tutto quello che avviene all'interno della scuola. La segreteria, fornita di dispositivi tecnici efficienti, è collocata di fronte all'entrata, al centro dell'immobile; dispone di un'ampia vetrata che permette al personale di controllare le entrate e le uscite di ogni persona. Accanto alla segreteria sono disposti i bagni per le donne, mentre quelli per gli uomini sono dislocati uno vicino alla Presidenza e un altro in fondo al corridoio. Di fronte alla Presidenza, è disposto un bagno per i portatori di handicap. Gli insegnanti si servono di un bagno riservato, collocato in fondo al corridoio.

Le aule, per lo svolgimento delle lezioni, sono tutte confortevoli e adeguatamente ariose, alcune fornite di LIM come supporto all'attività didattica educativa. Inoltre, sulle pareti delle aule insistono le cartine geografiche, utili per un'attività didattica integrata. Le aule, che si affacciano sulla via principale, sono dotate di porte antipanico, che permettono, in caso di necessità, l'evacuazione immediata degli studenti e di tutto il personale della scuola.

Le aree antistanti l'edificio della scuola sono protette da paletti che consentono agli studenti e a tutto il personale di evacuare rapidamente dalle aule, in caso di calamità naturali, di incendio o di necessità contingenti.

Il Complesso Scolastico Kennedy dispone, altresì, di una sala per gli insegnanti, utile per l'espletamento di tutte quelle necessità collaterali all'attività di docenza. I compiti da correggere e i testi sono custoditi negli appositi cassetti personali, forniti di chiave.

La **biblioteca** si avvale di circa 5000 volumi tra enciclopedie, testi scolastici, romanzi, etc. a disposizione degli alunni e degli insegnanti, conservati nella Presidenza e negli armadi disposti lungo il corridoio.

Il **laboratorio di informatica** è utilizzato dall'insegnante di informatica e da quello di matematica per le esercitazioni pratiche ed è ubicato in via Felice Ferri n. 4.

Allo stesso numero civico si trova il **laboratorio scientifico**, integrato ultimamente da nuove strumentazioni, consente agli alunni del biennio di poter eseguire gli esperimenti previsti dalla programmazione didattica e conoscere, dal vivo, le parti del corpo umano.

Il Complesso scolastico Kennedy Internazionale, è operativo anche per i seguenti indirizzi scolastici: Liceo delle Scienze Umane, Liceo Scientifico, Liceo Scientifico Sportivo, Amministrazione Finanza e Marketing.

La Gestione del Complesso Scolastico Internazionale Kennedy ha stipulato convenzioni con le seguenti strutture e palestre:

- T.C. le colline di Lucullo SPA;
- Free Time Sporting Centre;
- ASD Judo Frascati;
- Stadio Comunale VIII settembre;

L'utilizzo degli impianti avviene a gruppi, a squadre, collettivamente e anche singolarmente con incontri, programmati dalla scuola, per soddisfare le esigenze scolastiche, in ottemperanza dei programmi ministeriali previsti per i vari indirizzi scolastici funzionanti nell'istituto.

In tali strutture sono organizzate, oltre le normali attività scolastiche, anche gare, competizioni amatoriali e dilettantistiche, allo scopo di creare momenti di aggregazione, di confronto, di socializzazione non solo fra gli studenti, ma anche fra gli atleti e soggetti vari che frequentano tali strutture.

RELAZIONE TRA SCUOLA E TERRITORIO

L'Istituto Paritario Kennedy, unica sede, è ubicato nella zona centrale di Frascati, serve un vasto bacino di utenza ed è frequentato da ragazzi provenienti dalle località: Ciampino, Zagarolo, Finocchio, Valle Martella, Marino, Nemi, Pavona etc.

Il contesto socio-economico-culturale da cui provengono gli studenti è quello della piccola e media impresa, dell'artigianato, dei dipendenti di Enti Pubblici, di aziende private e professionali.

L'Istituto fa parte del Consorzio Scuola-Lavoro; è in stretto collegamento con i servizi dell'ASL territoriale, relativamente alla prevenzione delle tossicodipendenze e con i servizi di ascolto dei problemi dell'età adolescenziale; il tutto in collaborazione con il servizio C.I.C.

Il Complesso scolastico si avvale della collaborazione delle psicologhe: Prof.ssa Barbara Pozzi e Dott.ssa Catia Del Monte, che con la loro presenza assicurano agli studenti un'assistenza costante e idonea ai bisogni non solo degli studenti affetti da disabilità, ma anche per quegli alunni caratterialmente fragili e non del tutto scolarizzati.

Un ruolo di responsabilità nella scuola svolgono le Prof.sse Nicoletta Silo, Camilla De Angelis, Valentina Forniti e Graziana Prudentino, che coordinano le attività didattiche ed organizzative tra la Dirigenza e tutti gli operatori scolastici dell'Istituto, nonché assicurano i rapporti informatici con gli organi ministeriali.

L'Istituto, seguendo l'insegnamento oratoriale di **Don Bosco**, con le sue iniziative ed i suoi corsi, mira a promuovere e migliorare la formazione degli allievi con l'obiettivo di raggiungere il successo formativo e culturale degli stessi per dotarli di competenze e capacità, al fine di metterli in condizione di affrontare il mondo del lavoro e/o per continuare i percorsi universitari.

L'Istituto, definito dal suo stesso fondatore, come **Scuola di Salesiani Laici**, pone la massima attenzione al rispetto e alla considerazione della personalità dell'allievo, seguendo quindi l'insegnamento di **S. Filippo Neri**.

PECUP: PROFILO CULTURALE GENERALE DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida preparazione di base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessarie ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. Le aree di indirizzo hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le articolazioni "servizi per l'enogastronomia" e "sala e vendita" hanno lo scopo di far acquisire allo studente, a conclusione del percorso quinquennale, le competenze tecniche economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. L'identità dell'indirizzo punta a sviluppare la massima sinergia tra i servizi enogastronomici attraverso la progettazione e l'organizzazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti enogastronomici.

Quadro orario

	2°biennio		**5° anno**
	3°	**4°**	
Lingua e letteratura italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua inglese	2	2	2
Seconda lingua comunitaria: francese	3	3	3
Matematica	3	3	3
Cucina	7	5	5
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	4	4
Diritto e tecnica della struttura ricettiva	3	4	4
Sala e vendita		2	2
Scienze, tecnologie e tecniche di produzioni animali	2		
Scienze Motorie	2	2	2
Religione o attività alternativa	1	1	1
Totale ore	32	32	32

Oltre l’aspetto culturale e professionale, la scuola offre progetti e attività che hanno lo scopo di favorire il percorso di crescita formativo ed educativo e di valorizzare tutti gli aspetti inerenti ad una valorizzazione delle competenze acquisite.

Al termine del percorso quinquennale, lo studente ha tre opportunità:

- inserirsi nel mondo del lavoro alberghiero e di ristorazione;
- seguire gli studi universitari;
- esercitare la funzione di insegnante, in qualità di ITP, presso gli istituti alberghieri.

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Materie	Nome e cognome docenti	Funzione
	Vincenzo Fascione	Coordinatore alle attività didattiche
Lingua e letteratura italiana	Camilla De Angelis	Docente e coordinatore di classe
Lingua inglese	Letizia Del Gizzi	Docente (P.F.I.)
Storia	Camilla De Angelis	Docente
Seconda lingua straniera: francese	Alyssa Stelluti	Docente
Seconda lingua straniera: spagnolo	Adriana Amarculesei	Docente
Matematica	Giuseppe Ferrara	Docente e referente di ed. civica
Diritto e tecnica amministrativa	Giuseppe Ferrara	Docente
Scienze e cultura dell'alimentazione	Cinzia D'Agostino	Docente
Labor. e servizi enogastr. – cucina	Valentina Forniti	Docente
Labor. e servizi enogastr. – sala e vendita	Eleonora D'Alessandro	Docente
Sc. Motorie	Claudio Fiasca	Docente
Sociologia delle religioni	Silvana Palmieri	Docente

Rappresentante alunni: Pirrami Federico, Noemi Angeli Polidori

Rappresentanti genitori: Pirrami Marco, Polidori Gianluca

Il Ministero dell'Istruzione e del Merito ha modificato nell'a.s. 25/26 la formazione delle commissioni, costituita da due commissari interni e due esterni con un Presidente esterno. Le prove scritte rimangono due, una prova scritta di italiano e un'altra prova scritta di indirizzo.

Con il D.M. n.13 del 29/01/26 il MIM ha stabilito le seguenti discipline:

MATERIA	COMMISSARIO
ITALIANO	ESTERNO
INGLESE	ESTERNO

SC. CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (2° prova)	INTERNO
LAB. ENOG. CUCINA	INTERNO

ELENCO ALUNNI INTERNI

(Si omettono nome e cognome dei candidati per la protezione dei dati personali, art.10 comma 2 dell'O.M. n. 54 del 26/03/26)

1	CLLNDR06A11H501I
2	DCSCRS07E14E958V
3	GCCNDR06C23H501W
4	GDCMTH07R09H501J
5	GRSMNL06T22H501F
6	MNCLSS06P26D972K
7	PLDNLN07L42H501O
8	PRRFRC07P19E472X
9	TRRSNO06L66H501N
10	TRSMXM06T23Z140W

AMMISSIONE DEGLI ALUNNI INTERNI ALL'ESAME DI MATURITÀ

Requisiti di amissione (ai sensi dell'O.M. n.54 del 26/03/26, art. 3, comma 1):

1. Frequenza per almeno ¾ del monte ore annuali personalizzato;
2. Partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte da INVALSI;
3. Svolgimento dell'attività di formazione scuola-lavoro, secondo l'indirizzo di studio;
4. Votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto vigente;
5. Valutazione del comportamento non inferiore a sei decimi.

PROFILO DELLA CLASSE V sez. A:

La classe V sez. A dell'Istituto Alberghiero si compone di n° 10 studenti, di cui 2 ragazze. Sono presenti 3 alunni con BES, nello specifico: due alunni con disturbo misto delle attività scolastiche e un alunno con PDP d'osservazione.

Va segnalata la presenza di alcuni studenti poco propensi ad una operosa partecipazione alle attività di classe e quando coinvolti non sempre hanno risposto in maniera adeguata. Il comportamento è stato sostanzialmente corretto per la maggior parte degli alunni e la frequenza alle lezioni è risultata regolare, ad eccezione di qualche ragazzo che si è distinto per un considerevole numero di assenze e/o di ritardi, spesso strategici, pur mantenendosi nei limiti consentiti. Nei contesti esterni non sempre hanno dato prova di maturità e rispetto delle regole.

Dal punto di vista delle competenze si individuano alunni con buone potenzialità che hanno raggiunto gli obiettivi prefissati in modo abbastanza soddisfacente, altri con discrete potenzialità si sono impegnati in modo altalenante raggiungendo, nella maggior parte dei casi, gli obiettivi in misura sufficiente; tuttavia vi sono alcuni alunni, non particolarmente motivati, molto discontinui nell'impegno, che hanno conseguito gli obiettivi in misura solo parziale. Costoro hanno mostrato particolare attenzione verso le materie tecnico-professionali.

I programmi delle varie discipline sono stati svolti comunque in modo regolare secondo la tabella stilata all'inizio dell'anno scolastico sulla base delle linee programmatiche stabilite in sede dipartimentale.

Tutti gli alunni hanno partecipato alle prove Invalsi e, relativamente alla formazione scuola-lavoro, hanno raggiunto il numero delle ore previste dalla normativa scolastica il cui giudizio è stato espresso in modo positivo su tutti gli alunni.

NOVITÀ INTRODOTTE NEL NUOVO ESAME DI MATURITÀ
(D.M. n. 13 del 29/01/26)

La nuova struttura dell'Esame di Maturità mira a valorizzare l'intera carriera scolastica rispetto alla singola performance finale, con una maggiore attenzione alle competenze acquisite e alla maturità complessiva dello studente.

Principali novità:

- Colloquio orale focalizzato su quattro discipline;
- Stop alla "scena muta"; chi si rifiuta di sostenere il colloquio viene automaticamente dichiarato "non maturo", anche se ha acquisito un punteggio di punti 60;
- Commissione mista, composta da due docenti esterni e da due interni più un Presidente esterno;
- Valutazione del percorso con maggiore peso al curriculum dello studente, alle attività extra scolastiche meritevoli e all'educazione civica;
- Voto di condotta non inferiore a sei decimi con i seguenti step:
    - Al di sotto di sei decimi, candidato non ammesso agli esami;
    - Con punteggio sei, il candidato deve discutere una tesina dinnanzi alla Commissione assegnata dal Consiglio di classe sulla cittadinanza attiva;
    - Con nove o dieci, il candidato ottiene dal Consiglio di classe il credito massimo della fascia di appartenenza.

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Per quest'anno scolastico 25/26, gli obiettivi, i mezzi, i metodi, gli strumenti di verifica e i criteri di valutazione, stabiliti nelle riunioni dipartimentali e definiti nel Consiglio di classe, sono resi noti agli alunni attraverso gli atti relativi alla programmazione all'inizio dell'anno. Nel corso dell'anno la didattica ha subito delle variazioni in base alle capacità e ricettività degli argomenti da parte degli alunni. I docenti che sono subentrati nel corso dell'anno scolastico si sono adeguati alle programmazioni stilate all'inizio dell'anno per ogni disciplina.

Metodologie e strumenti didattici

Non si fa riferimento ad un unico criterio metodologico, ma a svariati i metodi, in base alla loro funzionalità e alle risorse umane a disposizione.

A seconda delle discipline sono state utilizzate le seguenti metodologie:

- Lezione frontale;
- Lezione partecipata;
- Lavoro di gruppo;
- Discussione guidata;
- Tecnica del problem-solving;
- Flipped classroom.

Procedure della didattica

Modalità di lavoro

MODALITA'	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca amm.va	Sc. E cultura alimentazione	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St. Religioni
Lezione frontale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lezione multimediale (c.d., fotocopie, filmati, riviste, ecc)	X	X	x	x	X		x	x	X		
Lezione pratica/grafica						X				x	
Lavoro di gruppo	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	x
Discussione guidata	X	x				x	x	x			
Simulazione	X	X					X	x	X	X	

Esercitazione	X	X					x	x	x	x	
Studio individuale	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Teatro	x	X	x	X							

Strumenti di lavoro

STRUMENTI	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca	Sc. E cultura aliment.	Cucina	Sala e vendita	Sc. Motorie	St.Religioni
Manuale	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lavagna	X	x	x	x	X	x	X	x	X	X	X
Dispense	X	X	X	X	X	X	X	X	X	x	
Fotocopie	X	X	X	X	x	x	X	x	X	x	
Carte geografiche		x					x	x			
Video		x					x	X	X	X	
Palestra										x	
Riviste, quotidiani		X				x	x				
C.D.			X	X							

Strumenti di verifica (utilizzati per l'accertamento di conoscenze, competenze e capacità)

VERIFICA	Italiano	Storia	Inglese	Francese	Matematica	Diritto e tec.ca	Sc. E cultura aliment.	Cucina	Sala e	Sc. Motorie	St.Religioni
Colloquio	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Interrogazione breve	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Prova pratica								x	x	x	
Prova strutturata		x	x	x	x	x	x	x	x		
Relazione	X	x	x	x	x		x	x	x		
Esercizi			x	x	x	x		x	x	x	
Interventi	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Approfondimenti collegamenti	x	x	x	x	x	x	x	x	x		

Criteri per la valutazione degli apprendimenti

Nel processo di valutazione, il Consiglio di classe ha tenuto conto:

- Il livello di partenza;
- L’evoluzione del processo di apprendimento;
- Le competenze raggiunte;
- Il metodo di lavoro;
- La rielaborazione personale;
- L’impegno;
- La partecipazione;
- La presenza;
- La puntualità nelle consegne;
- L’interesse, attenzione.

Criteri di valutazione

Prove orali:

- Conoscenza dei contenuti;
- Correttezza formale e proprietà di linguaggio;
- Successione logica degli argomenti;
- Coerenza e pertinenza degli interventi;
- Efficacia comunicativa.

Prove scritte:

- Conoscenza dei contenuti;
- Correttezza formale;
- Coerenza e pertinenza delle argomentazioni;
- Uso di termini tecnici.

Recupero:

Sono state svolte attività di recupero ogni volta che se n’è ravvisata la necessità, consistenti nella ripetizione della lezione e/o nell’impostazione diversa della stessa. Al termine del primo quadrimestre si è proceduti nel modo seguente:

- per le insufficienze lievi (voto 5) si è proceduto al recupero nelle ore curriculari;
- per le insufficienze gravi sono stati organizzati corsi di recupero in orari extrascolastici e informati i genitori.

Gli elaborati con i relativi voti, prima di essere archiviati e trascritti i voti sul registro elettronico, sono stati dati in visione agli studenti per le necessarie osservazioni e per renderli consapevoli degli errori commessi e dei voti loro attribuiti. I punteggi relativi alle

prove scritte e a quelle orali sono stati attribuiti in base agli indicatori delle griglie di valutazione, proposte dai tecnici della disciplina e concordate collegialmente in sede dipartimentale all'inizio dell'anno scolastico 2025/2026 e riportate nel presente documento.

Obiettivi educativi e comportamentali

Il percorso formativo è stato caratterizzato dall'intento di promuovere la crescita della personalità umana e sociale degli allievi favorendo:

- lo sviluppo armonioso della personalità e del futuro cittadino nel mondo;
- lo spirito di cooperazione e l'apertura al dialogo e al pluralismo ideologico;
- la capacità di costruire un proprio sistema di valori;
- lo sviluppo di una cultura fondata su tolleranza, apertura e valorizzazione delle differenze, su valori di pluralismo e libertà;
- acquisizione di comportamenti coerenti con i valori assunti;
- acquisizione e condivisione delle norme dell'istituto (rispettare gli orari, lasciare gli ambienti scolastici puliti e ordinati ecc.);
- acquisizione di autocontrollo, responsabilità, comportamenti corretti nella realtà del gruppo;
- partecipazione costruttiva alla vita collegiale della scuola (visite guidate, viaggi d'istruzioni, conferenze ecc.).

Obiettivi cognitivi trasversali

Il Consiglio di classe ritiene che gli studenti abbiano raggiunto, seppur a livelli diversi, i seguenti obiettivi:

- acquisizione dei contenuti essenziali delle discipline;
- comprensione dei vari tipi di comunicazione orale e scritta;
- capacità di analizzare, sintetizzare, fatti, dati e informazioni;
- sviluppo delle capacità logiche, critiche ed operative;
- capacità di collegare e integrare conoscenze e competenze acquisite in ambiti disciplinari diversi;
- capacità di esprimersi in modo chiaro, ordinato e corretto, utilizzando un linguaggio operativo specifico;
- acquisizione di un metodo personale di studio adeguato alle diverse situazioni.

PROVE SIMULATE

La Presidenza ha stabilito le date per le prove di simulazione che servono ai candidati per conoscere le procedure che regolano gli Esami di Stato. Sono state programmate tali date:

ITALIANO: 28 febbraio 2026, 28 marzo 2026.

2° PROVA: 7 marzo 2026, 11 aprile 2026.

COLLOQUIO: la Presidenza ha previsto di effettuare le prove del colloquio nell'ultima decade di maggio, le cui date saranno indicate nell'albo dell'Istituto.

FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (FSL)

Il Decreto Legge n. 127 del 09/09/2025 trasforma i PCTO (Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento) in "Formazione Scuola-Lavoro" (FSL) a partire dall'anno scolastico 2025/2026. La riforma punta a rafforzare il legame tra educazione e impresa. I percorsi restano obbligatori per l'ammissione alla maturità con un monte ore minimo di 210 per gli indirizzi professionali. La scuola compila un certificato dal quale risulta il numero delle ore compiuto dal candidato nel secondo biennio e nell'ultimo anno.

L'attività di Formazione Scuola-Lavoro si articola nel modo seguente:

- Spiegazione del progetto in aula;
- Presentazione teorica, in classe della struttura ospitante;
- Comportamenti e obblighi dello studente nella struttura ospitante;
- Obiettivi formativi e competenze da acquisire;
- Funzione del tutor interno e di quello esterno.

Inoltre, lo studente deve acquisire i seguenti obiettivi formativi:

- Attuare modalità di apprendimento che colleghino la formazione in aula con l'esperienza pratica;
- Arricchire la formazione acquisita nel percorso scolastico grazie all'acquisizione di competenze spendibili anche nel mercato del lavoro;
- Favorire l'orientamento dei giovani per valorizzare le vocazioni di interessi personali;
- Realizzare un organico collegamento delle istituzioni scolastiche e formative con il mondo del lavoro, le istituzioni e la società civile;
- Correlare l'offerta formativa allo sviluppo sociale ed economico del territorio.

E le seguenti competenze:

- Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;
- Competenze in materia di cittadinanza;
- Competenze imprenditoriali;
- Competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali.

Gli obiettivi prefissati, in termini di competenze e comportamenti, sono raggiunti dai ragazzi, in maniera diversificata con l'acquisizione di conoscenze necessarie allo

svolgimento del lavoro di settore. I risultati degli alunni sono sempre positivi e spesso accompagnati da note critiche relativamente alle aspettative iniziali o a ciò che avevano studiato nel pre progetto.

Il periodo di svolgimento dell'intero progetto riguarda gli anni scolastici degli ultimi tre anni. Gli studenti, nel secondo biennio, perlopiù, hanno scelto, individualmente, le strutture ove seguire le fasi di lavorazione settoriali, mentre al quinto anno hanno frequentato le strutture convenzionate con l'Istituto Kennedy, in base alla programmazione iniziale.

PROVE INVALSI

Le prove INVALSI vertono sulle discipline Italiano, Matematica e Inglese. Per quest'ultima disciplina è prevista la prova di ascolto e di lettura.

Le prove INVALSI per l'anno scolastico 2025/2026 sono state programmate dal MIM dal 2 al 31 marzo 2026 e dal 21 maggio al 5 giugno 2026 (prova suppletiva).

La partecipazione alle prove è obbligatoria ai fini dell'ammissione agli Esami di Stato 25/26, il cui risultato viene trascritto sul Curriculum dello Studente.

CURRICULUM DELLO STUDENTE

Il curriculum dello studente, introdotto dalla legge n. 107 del 13 luglio 2015 e disciplinato dal D.lgs. n. 62 del 13 aprile 2017, è un documento rappresentativo dell'intero profilo dello studente che riporta, al suo interno, le informazioni sul percorso scolastico, le certificazioni conseguite e le attività extrascolastiche nel corso degli anni. Per l'anno scolastico 25/26, il curriculum dello studente è ancora più importante in quanto, all'inizio del colloquio, il candidato espone la sua esperienza personale inserita in tale documento. Il curriculum dello studente viene allegato al diploma conseguito al termine dell'Esame di Stato.

TEMATICHE SVOLTE IN EDUCAZIONE CIVICA

Le finalità e le tematiche indicate dalla Legge 92 del 2019 sono state suddivise in due macro aree corrispondenti al biennio e al triennio. Le discipline del triennio sono state ulteriormente suddivise in due aree: area comune e area di indirizzo, per garantire una migliore curvatura del Curricolo nel rispetto della specificità dell'indirizzo.

Per la trattazione degli argomenti inerenti all'educazione civica, un'apposita commissione ha distribuito le tematiche per tutto il quinquennio agli insegnanti delle varie discipline, attenendosi, per quanto possibile, alle affinità delle varie materie, in ordine progressivo alla maturazione degli allievi.

Pertanto, le tematiche affrontate durante il quinto anno sono le seguenti:

- Identità digitale;
- L'originel della Costituzione come sistema di valori condivisi, e lo sviluppo di una cultura di contrasto alle mafie;
- Cittadinanza digitale;
- Educazione alimentare;
- Il concetto di sostenibilità;
- Educazione alla salute: tematica delle dipendenze.

OBIETTIVI

Gli obiettivi da realizzare attraverso il Curricolo sono stati i seguenti:

1) Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civici e ambientali della società;

3) Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri;

4) Sviluppare la conoscenza della costituzione italiana;

5) Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue;

6) Promuovere la condivisione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale diritto alla salute e al benessere della persona;

7) Alimentare e rafforzare il rispetto nei confronti delle persone, degli animali e della natura.

ASPETTI ORGANIZZATIVI E SVILUPPO DEL CURRICOLO

Il tempo dedicato all'insegnamento di Educazione Civica è, in ciascun anno di corso, non inferiore alle 33 ore annue, per un totale di 165 ore nel quinquennio. Tale tempo è individuato all'interno del monte ore obbligatorio previsto dagli ordinamenti vigenti, utilizzando le flessibilità possibili nell'ambito dell'autonomia. (art.2 comma 3 legge 92/2019).

La definizione dell'orario è legata ai percorsi disciplinari e pluridisciplinari riferiti alle varie tematiche, mentre il tempo dedicato agli aspetti educativi di fondo coincide, come si è detto, con l'intero periodo scolastico.

Onde garantire una regia unitaria, a inizio anno scolastico, viene individuato, per ciascuna classe, tra i docenti un insegnante con compiti di coordinamento che deve, sia nel primo quadrimestre che nello scrutinio finale, formulare la proposta di voto in decimi, dopo aver raccolto elementi conoscitivi dagli altri docenti coinvolti dall'insegnamento della disciplina. Il voto attribuito concorre, insieme ai voti delle altre discipline, alla determinazione della media dei voti e conseguentemente al credito scolastico per il secondo biennio e quinto anno del corso.

ATTRIBUZIONE PUNTEGGI A.S. 2025/2026

A. Crediti scolastici dell'ultimo triennio (D.L. n 62/17, allegato a):

Credito del terzo: max 12 punti;

Credito del quarto: max 13 punti;

Credito del quinto: max 15 punti;

I crediti scolastici del terzo, quarto e quinto anno sono attribuiti dai rispettivi Consigli di Classe nello scrutinio finale in base alla tabella A al D.LGS. 62/2017 di seguito indicata.

Si riporta la tabella all'allegato A

Attribuzione credito scolastico

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

B. Prove d'esame:

Prima prova scritta: max punti 20;

Seconda prova scritta: max punti 20;

Colloquio orale: max punti 20.

I punteggi delle due prove scritte d'esame sono attribuiti dall'intera Commissione, (art. 21 dell'O.M. n°54 del 26/03/26) e del colloquio (art. 22, comma 8, dell'ordinanza ministeriale appena citata).

Il credito scolastico complessivo scaturisce dalla sommatoria dei crediti scolastici del terzo, quarto e quinto e dai punteggi ottenuti nelle prove scritte d'esame e dal colloquio.

CREDITI FORMATIVI

Molti studenti confondo “crediti scolastici” con “crediti formativi”.
I crediti formativi non sono punti che si sommano oltre i quaranta punti, sono esperienze che consentono al Consiglio di classe di assegnare il punteggio massimo all’interno della fascia.
Le attività che generano crediti formativi per i professionali sono le seguenti:

- Certificazioni linguistiche riconosciute a livello internazionale;
- Attività sportive a livello agonistico (certificate da federazioni o CONI);
- Volontariato;
- Corso di informatica, musica e teatro.

Le attività extrascolastiche vanno certificate da un ente riconosciuto, nazionale o internazionale.

COLLOQUIO

Dal 2026 non ci sarà più l’analisi di un materiale scelto dalla Commissione (testo, documento o progetto), bensì il colloquio si concentrerà sulla discussione di quattro materie scelte dal Ministero. La Commissione partirà dal Curriculum dello Studente, da cui il candidato trarrà l’argomento per iniziare il colloquio per poi passare alla discussione delle discipline selezionate. L’obiettivo è di testare la capacità di ragionamento e di collegamento dei concetti. Il colloquio proseguirà con la proposta e collegamento di domande, approfondimenti sulle quattro discipline scelte dal MIM. Subito dopo il candidato, mediante una breve relazione o lavoro multimediale, esporrà le esperienze maturate nell’ambito delle attività di formazione scuola-lavoro. Successivamente ci sarà la verifica delle competenze di educazione civica, i cui argomenti sono indicati a pagina 22. Infine viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.
La Commissione può attribuire il bonus di tre punti a partire dal punteggio di 90 acquisito dal candidato invece dei precedenti 97 punti.

CANDIDATI ESTERNI

I candidati esterni, assegnati dall'USR della Regione Lazio all'istituto paritario Kennedy di Frascati, sostengono gli esami preliminari nel mese di maggio 2026, in base alle direttive dall'art. 5 dell'O.M. 54 del 26.03.2026.

La Presidenza dell'Istituto ha proceduto ad accertare i requisiti di ammissione dei candidati e precisamente se hanno:

- compiuto il diciannovesimo anno di età nell'anno solare in cui si svolge l'esame (2026) e "adempiuto all'obbligo di istruzione";
- acquisito il diploma di scuola secondaria di primo grado (scuola media);
- ottenuto il titolo conseguito al termine di un corso di studi d'istruzione superiore "di durata almeno quadriennale del previgente ordinamento o in possesso di diploma professionale di tecnico";
- cessato la frequenza dell'ultimo anno di corso entro e non oltre il 15 marzo 2026;
- aver sostenuto le prove INVALSI;
- aver adempiuto per la formazione scuola-lavoro almeno i ¾ del monte ore previste dal corso di studi dell'ultimo triennio (D.M. n° 226 del 12.11.24).

I candidati esterni, che soddisfano i requisiti di cui sopra e che superano l'esame preliminare, sostengono l'esame di Stato 2026 con le stesse modalità di svolgimento dei maturandi interni.

ELENCO CANDIDATI ESTERNI:

1	PRSDGI03P18Z602A
2	PCCFNC07A22H501V
3	TRMLRD06S26D972N
4	MSSTZN07M11H501U

5	TPPSRA05M42D972X

L’elenco dei nominativi dei candidati esterni viene presentato nella seduta preliminare insieme a tutta la documentazione relativa agli Esami di Stato 25/26.

Circa l’attribuzione del credito scolastico, viene seguita per l’a.s. 25/26 la seguente procedura: il credito scolastico ai candidati esterni è attribuito dalla commissione davanti alla quale gli stessi sostengono gli esami preliminari sulla base di:

- documentazione del percorso scolastico;
- risultato delle prove d’esame.

L’attribuzione del punteggio avviene in base a quanto previsto nella tabella di cui all’allegato A al D.lgs. n°62/17, apportata a pag. 24 del seguente documento.

Delibera del Collegio Docenti
Verbale n°9 del 15 Maggio 2026

Delibera del Consiglio di Istituto
verbale n°8 del 15 Maggio 2026

IL GESTORE
(Prof.ssa Cesarina Cappia)

IL CADE
(Prof. Vincenzo Fascione)

I programmi didattici, riportati di seguito al presente documento, sono conservati con la firma del docente e di due alunni nella Presidenza dell’Istituto.
Si allegano, inoltre le griglie di valutazione adottate dai docenti nel corso dell’anno scolastico 25/26.

PROGRAMMI

PROGRAMMA DI ITALIANO

Il verismo

***Verga**: Biografia*

Opere (Vita dei campi, i Malavoglia, Novelle Rusticane, Mastro Don Gesualdo)

- *La lupa; Rosso Malpelo*
- *I Malavoglia (Introduzione, La ricchezza dei Malavoglia: la Provvidenza e la casa del Nespolo; Il finale del romanzo);*
- *La roba;*

*Il **decadentismo**: Contesto storico e letterario*

***Pascoli**: Biografia*

Opere

- *La poetica del fanciullino;*
- *Lavandare;*
- *X Agosto;*
- *Novembre;*
- *Nebbia;*
- *Il gelsomino notturno.*

*Il **Novecento**: Contesto storico*

Le avanguardie storiche (Marinetti e il futurismo)

- *Il manifesto futurista*

La poesia nel novecento

La crisi del romanzo nel novecento

***D'Annunzio**: Biografia*

Opere (Laudi del cielo del mare della terra e degli eroi, il Piacere, il Notturno)

- *La pioggia nel pineto;*
- *La sera fiesolana;*

- *I pastori*

***Svevo**: Biografia*

Opere:

La coscienza di Zeno

- *L'ultima sigaretta;*
- *La morte di mio padre.*

Una vità

Senilità

Il teatro

Le novelle

***Pirandello**: Biografia*

Opere

L'umorismo

- *il sentimento del contrario: la donna truccata e don Chiciotte.*

Il teatro

Sei personaggi in cerca d'autore (Il dramma doloroso dei sei personaggi)

Il fu Mattia Pascal,

- *Mi chiamo Mattia Pascal e sono morto già due volte;*
- *Cambio treno.*

Uno, nessuno, centomila,

- *Mia moglie e il mio naso*

Novelle per un anno

- *Ciaula scopre la luna;*
- *Il treno ha fischiato.*

Il periodo tra le due guerre: Contesto storico e culturare

***Ermetismo**: Quadro storico*

Salvatore Quasimodo

- *Uomo del mio tempo*

Umberto Saba

- *La capra;*

- *A mia moglie.*

***Ungaretti**: Biografia*

Opere (l'allegria, sentimento del tempo, il dolore, vita d'un uomo)

- *San Martino del Carso;*
- *Veglia;*
- *Fratelli*

***Montale**: Biografia*

Opere (Ossi di seppia, le occasioni, bufera e altro, satura)

- *Non chiederci la parola;*
- *Spesso il male di vivere ho incontrato;*
- *Ho sceso dandoti il braccio, almeno un milione di scale*

PROGRAMMA DI INGLESE

- Grammar: requests and offers – modal verbs
- Vocabulary: Menu courses sequence
- Food and Religion – Diet and Nutrition - Safety procedures
- Making food suggestions and describing dishes – Planning a menu
- Grammar: Future Tenses
- Italian regional dishes and wines
- Functions: planning a special event
- Grammar: Comparatives and superlatives
- Vocabulary: Environmental issues
- Food and Health – eating disorders
- talking about slow food, finger food
- Grammar: Present perfect simple vs past simple
- Key events in the 20th and 21st centuries
- Talking about past events

PROGRAMMA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

- La Storia del cibo, prima e dopo Colombo.
- Alimenti integrali, biologici, biodinamici.
- Capire nel dettaglio le biomolecole alla base dei cibi (proteine, carboidrati, lipidi, vitamine, minerali).
- I gruppi alimentari.
- Le filiere agroalimentari.
- Le frodi nelle filiere agroalimentari. Frodi commerciali, frodi falso made in Italy, frodi sanitarie.
- La sicurezza alimentare e la qualità nelle filiere produttive.
- Le certificazioni di qualità.
- Impatto ambientale delle filiere agroalimentari: carbon footprint, water footprint, ecological footprint.
- L'alimentazione nel mondo e focus sulle diversità regionali italiane.
- Il sistema Haccp e i suoi 7 principi. Le fasi preliminari, l'elaborazione dei diagrammi di flusso, la valutazione della gravità del rischio.
- Le buone pratiche igieniche nell'ambiente di lavoro e tra i lavoratori del comparto.
- I rischi alimentari.
- I diversi tipi di contaminazione.
- La contaminazione biologica. Le malattie trasmesse dagli alimenti: prioni, virus, batteri, la crescita microbica, le tossinfezioni alimentari.
- La contaminazione fisico-chimica degli alimenti. Agrofarmaci, zoofarmaci, i metalli pesanti.
- Le contaminazioni da contenitore. I materiali più igienici per contenere al meglio gli alimenti.
- Conservazione degli alimenti, cenni storici e nuove tecnologie.

- Conservazione con basse temperature, refrigerazione, congelamento, surgelazione.
- Conservazione con alte temperature, pastorizzazione, sterilizzazione, classica e UHT.
- Conservazione per sottrazione di acqua, concentrazione a caldo e a freddo (crioconcentrazione), essiccazione, liofilizzazione.
- Conservazione in ambienti modificati, atmosfera controllata e modificata, sottovuoto, Cryovac.
- Irraggiamento o irradiazione, pascalizzazione, sonicazione, a plasma freddo.
- Conservazione con metodi chimici naturali, salagione, con zucchero, con aceto, con olio, con alcol.
- Conservazione con metodi chimici artificiali, con conservanti antimicrobici e con antiossidanti.
- Conservazione con metodi chimici-fisici. L'affumicazione e le fermentazioni.
- La cottura, tipologie ed effetti sugli alimenti.
- Modificazioni a carico dei glucidi.
- Modificazioni a carico delle proteine.
- La reazione di Maillard.
- Modificazioni dei lipidi. Idrolisi, punto di fumo, polimerizzazione.
- Modificazioni a carico delle vitamine e dei minerali.
- I composti tossici derivati dalla cottura.
- Nuovi prodotti alimentari, dalla carne sintetica agli insetti.
- Gli organismi geneticamente modificati.
- Alimenti salutistici, integratori alimentari, alimenti funzionali, acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici e prebiotici.

- Sana e corretta alimentazione, dieta, dietologia, dietetica, dietoterapia.
- La bioenergetica, il metabolismo, il dispendio energetico e il fabbisogno energetico. Come si calcola l'apporto energetico.
- La dieta mediterranea, storia, caratteristiche, valenza nella sostenibilità.
- La piramide della dieta mediterranea.
- Altre diete alimentari, vegetariana, ovovegetariana, vegana, macrobiotica.
- Le raccomandazioni per la dieta nelle diverse fasi della vita.
- Età evolutiva (infanzia, pubertà, adolescenza), età adulta, dieta in gravidanza e durante l'allattamento, la dieta nella terza età.
- Alimentazione come terapia. Le diete suggerite per diverse patologie (diabete, obesità, malattie cardiocircolatorie, ipertensione, iperlipidemie, aterosclerosi, colesterolo e trigliceridi alti, disturbi gastrointestinali, reflusso esofageo, gastrite, meteorismo, flatulenza, stipsi, diarrea, sindrome del colon irritabile).
- Alimentazione, tumori (la dieta delle 5 porzioni), disturbi alimentari (anoressia, bulimia, disturbo da alimentazione incontrollata, Binge Eating Disorder, BED).
- Le reazioni avverse al cibo. Allergie e intolleranze alimentari.
- Intolleranza al lattosio. La celiachia.
- L'alimentazione nelle diverse tipologie di ristorazione collettiva (trattorie, ristoranti stellati e non, fast food, food truck, mense scolastiche, ospedaliere, aziendali, nelle Rsa, tavola calda, bar).

- Alimentazione e religioni, il valore simbolico del cibo.
- La promozione enogastronomica per valorizzare le risorse del territorio, i sapori e i sapori della cultura del cibo.
- La cucina italiana patrimonio immateriale Unesco.

PROGRAMMA DI CUCINA

LA CUCINA OTTOCENTESCA. IL MARKETING NELL'IMPRESA RISTORATIVA.
LA STORIA DELLA GUIDA MICHELIN:
- I grandi pasti borghesi, La cucina regionale, il gran tour culinario attraverso la Guida Michelin. Influenza della cucina francese: piatti ricchi e raffinati, come il consommé, le salse elaborate e i soufflé.
- Le strategie operative. La qualità. I servizi per il cliente

IL MENÙ. RICETTARIO DI PELLEGRINO ARTUSI, RISTORAZIONE DEI PRIMI DEL '900
FINO ALLA I GUERRA MONDIALE:
-Nascita dei primi libri di cucina moderna. La cucina futurista di Marinetti, Torino prima città futurista e innovativa sulla cucina. Introduzione dei cibi in scatola e metodi di conservazione.

LA CUCINA DURANTE IL PERIODO FASCISTA:
-Il Made in Italy durante il periodo fascista. La propaganda della Cucina Italiana. La battaglia del grano.
Produzione vinicola e dell'olio italiano.

LA CUCINA ITALIANA DURANTE E DOPO LA II GUERRA MONDIALE.

ACCENNO DELLA PIRAMIDE ALIMENTARE

L'HACCP

IL SISTEMA:
-I sistemi di produzione del pasto. Le Gamme alimentari. La neo ristorazione. Il recupero delle tradizioni dopo la II Guerra Mondiale. Il biologico e il km O. L'impatto ambientale. I Novel food: gli OGM vantaggi e vantaggi della produzione. La storia della cucina italiana: linee evolutive. La cucina
internazionale.

EVOLUZIONE DEI FAST- FOOD E LA NASCITA DELLO SLOW FOOD:

-Unità didattica enogastronomici. Nascita dei fast- food, la ristorazione veloce. Lo slow food simbolo di contrasto a difesa delle tradizioni culinarie.

RISTORAZIONE MODERNA. CIBO E RELIGIONE:

-Cucina gourmet. Il Prestigio delle Stelle Michelin, l'influenza dei social media ed i programmi di cucina. Cibo legato alle varie religioni del mondo. La spesa sostenibile, lo spreco alimentare, igiene e sicurezza.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE ITALIANO

TIPOLOGIA A

INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	**10/10**	**20/20**
Mancanza di chiarezza e disorganicità	**0.5**	**1**
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	**1**	**2**
Sufficiente chiarezza logica	**1.5**	**3**
Buono per chiarezza e coerenza logica	**2**	**4**
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	**2.5**	**5**

INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi errori morfosintattici	**0.5**	**1**
Errori morfosintattici	**1**	**2**
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	**1.5**	**3**
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	**2**	**4**
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	**2.5**	**5**

INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	**0.5**	**1**
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	**1**	**2**
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	**1.5**	**3**
Buone le conoscenze e gli apporti critici	**2**	**4**
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	**2.5**	**5**

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA A •Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio indicazioni sulla lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma per la rielaborazione) •Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e nei suoi snodi tematici e stilistici •Puntualità nell'analisi lessicale, stilistica e retorica (se richiesta) •Interpretazione corretta e articolata del testo		
Gravi fraintendimenti del testo; i vincoli non sono rispettati	**0.5**	**1**
Non gravi fraintendimenti del testo; i vincoli sono rispettati in parte	**1**	**2**
Testo sostanzialmente compreso nelle linee generali; sostanziale rispetto dei vincoli	**1.5**	**3**
Comprensione del testo corretta e articolata; rispetto dei vincoli	**2**	**4**
Comprensione piena, corretta e articolata del testo; preciso rispetto dei vincoli	**2.5**	**5**
TOTALE		

TIPOLOGIA B

INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	**10/10**	**20/20**
Mancanza di chiarezza e disorganicità	**0.5**	**1**
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	**1**	**2**
Sufficiente chiarezza logica	**1.5**	**3**
Buono per chiarezza e coerenza logica	**2**	**4**
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	**2.5**	**5**

INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi errori morfosintattici	**0.5**	**1**
Errori morfosintattici	**1**	**2**
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	**1.5**	**3**
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	**2**	**4**
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	**2.5**	**5**

INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	**0.5**	**1**
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	**1**	**2**
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	**1.5**	**3**
Buone le conoscenze e gli apporti critici	**2**	**4**
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	**2.5**	**5**

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA B • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
Gravi fraintendimenti del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	**0.5**	**1**
Fraintendimento parziale del testo e/o della sua tesi e/o delle sue argomentazioni	**1**	**2**
Comprensione sostanziale del testo, della sua tesi e delle argomentazioni	**1.5**	**3**
Comprensione corretta e articolata del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	**2**	**4**
Piena, corretta e approfondita comprensione del testo, della sua tesi e delle sue argomentazioni	**2.5**	**5**
TOTALE		

TIPOLOGIA C

INDICATORE 1 • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo • Coesione e coerenza testuale	**10/10**	**20/20**
Mancanza di chiarezza e disorganicità	**0.5**	**1**
Sostanziale chiarezza ma debolezza logica	**1**	**2**
Sufficiente chiarezza logica	**1.5**	**3**
Buono per chiarezza e coerenza logica	**2**	**4**
Ottimo per chiarezza, coerenza logica, organicità	**2.5**	**5**

INDICATORE 2 • Ricchezza e padronanza lessicale • Correttezza grammaticale (ortografica, morfologica, sintassi), uso corretto della punteggiatura		
Gravi errori morfosintattici	**0.5**	**1**
Errori morfosintattici	**1**	**2**
Generale correttezza pur in presenza di alcuni errori morfosintattici non gravi	**1.5**	**3**
Correttezza morfosintattica e proprietà lessicale	**2**	**4**
Correttezza, ottima proprietà lessicale e fluidità	**2.5**	**5**

INDICATORE 3 • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali		
Gravemente insufficienti le conoscenze, assenza di giudizi critici e di valutazioni personali	**0.5**	**1**
Insufficiente per conoscenze e giudizi critici	**1**	**2**
Sufficienti le conoscenze, accettabili i giudizi critici	**1.5**	**3**
Buone le conoscenze e gli apporti critici	**2**	**4**
Ottime le conoscenze, i riferimenti culturali, i giudizi critici e le valutazioni personali	**2.5**	**5**

INDICATORI SPECIFICI TIPOLOGIA C • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali		
Non aderenza alla traccia	**0.5**	**1**
Fraintendimento parziale della traccia, insufficiente l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	**1**	**2**
Complessivamente aderente alla traccia, sufficiente per correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	**1.5**	**3**
Corretta aderenza alla traccia, buona l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	**2**	**4**
Piena e approfondita aderenza alla traccia, ottima l'articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	**2.5**	**5**
TOTALE		

GRIGLIA VALUTAZIONE ITALIANO DSA

OBIETTIVI	INDICATORI	LIVELLI di PRESTAZIONE	PUNTI
PADRONANZA DELLA LINGUA ITALIANA	**Correttezza ortografica** **Correttezza morfosintattica** **Punteggiatura**		Non valutato
	Lessico e stile (proprietà e ricchezza lessicale)	Semplicità (lessico limitato ma corretto)	0,5 – **2**
COMPETENZA ESPOSITIVA	**Caratteristiche del contenuto** ricchezza di informazioni / contenuti ampiezza della trattazione comprensione dei materiali forniti comprensione del testo / capacità di argomentazione	insufficiente	0,5
		parziale	1
		sufficiente	2
		discreta	3-4
		adeguata e approfondita	**5**
COMPETENZA ORGANIZZATIVA	**Coerenza e organicità del discorso** Articolazione chiara e ordinata del testo Collegamento ed equilibrio tra le parti	mancanza di coerenza e collegamento tra le parti	0,5
		scarsa coerenza e frammentarietà	1
		sufficiente coerenza e organicità	2
		discreta coerenza e organicità	3-4
		apprezzabile coerenza e organicità	**5**
PERTINENZA	Adeguatezza alla traccia Aderenza alla richiesta Registro adeguato	inadeguata	0,5
		parzialmente adeguata	1-2
		adeguata	**3**
CREATIVITA'	Rielaborazione personale e critica Originalità	non significativa	0,5
		parzialmente significativa	1-4
		significativa	**5**
VALUTAZIONE		Voto in ventesimi *(in lettere)*	____ /**20**

GRIGLIA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO in ventesimi
Conoscenza dei contenuti	a. parziale b. sufficiente c. completa	1 2 4
Conoscenza del linguaggio specifico	a. insufficiente b. sufficiente c. discreta d. buona/ottima	1 3 4 6
Capacità di riconoscimento della qualità organolettica e merceologica di un alimento	a. insufficiente b. sufficiente c. discreto/buono	1 2 4
Uso appropriato della terminologia specifica	a. no b. si	1 2
Riflessione personale sui contenuti	a. insufficiente b. sufficiente c. discreta/buona	1 2 4

GRIGLIA INGLESE

1. **DESCRITTORI** Scala in decimi	Scarso	Insufficiente	Mediocre	Sufficiente	Discreto	Buono	Distinto	Ottimo

	1-2	3-4	5	6	7	8	9	10
ESECUZIONE DEL COMPITO								
CORRETTEZZA GRAMMATICALE								
EFFICACIA COMUNICATIVA								

GRIGLIA LAB. ENOG. CUCINA

Obiettivi verificati	***Indicatori***	***Punteggi***

		scarse	*frammentarie*	*sufficienti*	*buono*	*ottime*
Competenze	***Congruenza della traccia e*** *Correttezza applicativa*	0-1	1,5	2	2,5	3
Conoscenze	*Conoscenza contenuti*	0-1	1,5-2	2,5-3	3,5	4
Capacità	*Capacità rielaborativa, uso del linguaggio e terminologia*	0,5	1	1,5	2-2,5	3