



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: [www.chinochini.edu.it](http://www.chinochini.edu.it) - E-mail: [fiis02300n@istruzione.it](mailto:fiis02300n@istruzione.it) - PEC [fiis02300n@pec.istruzione.it](mailto:fiis02300n@pec.istruzione.it)

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

**Corsi diurni e istruzione per adulti**

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(L. 425/97 – D.P.R. 323/98 art. 5)

*relativo all'azione educativa e didattica realizzata nell'ultimo anno di corso,*

*ai sensi dell'art. 10 dell'O.M. n. 54 del 26.03.2026*

Anno Scolastico 2025/2026

**Indirizzi di studio - Classe articolata: Indirizzo Socio sanitario (5 SAS), Enogastronomia (Cucina) (5 SEN), Manutenzione e Assistenza tecnica (Meccanica) (5 SMAN)**

**Classe e sezione – 5SER**

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026

## PREMESSA

Il presente documento esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi ed i tempi del percorso formativo, nonché i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti dalla classe 5 SER ISTRUZIONE PER GLI ADULTI - SERALE nel corso dell'anno scolastico 2025/2026.

## DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto di Istruzione Superiore "Chino Chini", di Borgo S. Lorenzo è nato come Istituto Professionale nel 1984, con il distacco dall'IPSIA "Cellini" e dall'IPF "Tornabuoni" di Firenze, delle rispettive sedi coordinate di Borgo S. Lorenzo e di Pontassieve. L'IPSIA Chino Chini trova l'assetto con i corsi elettrico, meccanico, assistente all'infanzia, aziendale e turistico. Nel 2004 nasce il corso alberghiero e della ristorazione.

Oggi l'Istituto Professionale di Stato (IPSIA) ha modificato la sua denominazione in Istituto d'Istruzione Superiore (IIS) inglobando sia la funzione d'Istruzione Professionale, con i corsi Industria e artigianato per il made in Italy, Manutenzione e Assistenza tecnica, Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e Assistenza sociale, e quelli dell'Istruzione Tecnica con il corso per i Tecnici del turismo. L'Istituto inoltre offre corsi di Istruzione per adulti nell'indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità alberghiera, Servizi per la sanità e l'Assistenza sociale. Dal 2022-23 l'istruzione per gli adulti si è arricchita con il corso Manutenzione e Assistenza tecnica (curvatura meccanica).

Il "Chino Chini" ha assunto nel corso degli anni la caratteristica di Istituto polivalente.

Maggiori informazioni sono consultabili sul sito web dell'Istituto: [www.chinochini.edu.it](http://www.chinochini.edu.it) e in particolare il Piano Triennale dell'Offerta Formativa: <https://www.chinochini.edu.it/ptof/>

## INDIRIZZO DI STUDIO E PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE E DELLA STUDENTESSA

### INDIRIZZO DI STUDIO

Dall'anno scolastico 2005/2006 l'offerta formativa dell'Istituto prevede Corsi Serali, attivabili per tutti gli indirizzi in presenza di un numero adeguato di iscrizioni.

Dal 2015-2016 sono stati attivati corsi di istruzione per adulti per gli indirizzi:

- Indirizzo Socio sanitario
- Enogastronomia (Cucina)
- Manutenzione e Assistenza tecnica (Meccanica)

Il percorso si articola in tre periodi (3 anni scolastici corrispondenti ai 5 anni del corso diurno) ed è così strutturato:

- primo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione al secondo biennio del percorso professionale (corrisponde a cl. 1 + 2). Questo periodo didattico fa parte del percorso di istruzione di primo livello erogato dal Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti (CPIA). CPIA Firenze 2 per l'area di Borgo San Lorenzo e Mugello <https://cpia2firenze.it/>
- secondo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione della certificazione necessaria per l'ammissione all'ultimo anno del percorso professionale (corrisponde a cl. 3 e cl 4);
- terzo periodo didattico, finalizzato all'acquisizione del diploma di istruzione professionale (corrisponde a cl. 5).

Possono iscriversi ai Percorsi di istruzione di secondo livello (ex serali), tutti coloro che, lavoratori o non lavoratori, abbiano conseguito il diploma di licenza media o che abbiano frequentato delle scuole superiori all'estero o che avendo interrotto gli studi negli anni passati vogliano riprendere gli studi. La frequenza del primo periodo didattico del secondo livello è utile anche ai fini dell'adempimento dell'obbligo di istruzione da parte dei giovani adulti (16-18 anni), finalizzato all'assolvimento del diritto-dovere di cui al decreto legislativo 15 aprile 2005, n. 76.

Riconoscimento crediti scolastici: se gli studenti hanno già parzialmente frequentato delle scuole superiori possono usufruire di crediti scolastici che danno la possibilità di accedere a classi successive, previa presentazione della documentazione scolastica (pagelle e altro) e uniformità di piano di studio, e di stipulare un PATTO FORMATIVO INDIVIDUALE (Quadro orario personalizzato articolato nelle singole materie relative alle competenze), percorso di studio personalizzato.

I percorsi di secondo livello hanno, rispettivamente, un orario complessivo pari al 70% di quello previsto dai corrispondenti ordinamenti del primo biennio degli istituti tecnici, professionali o dei licei artistici con riferimento all'area di istruzione generale e alle singole aree di indirizzo.

I profili di uscita sono gli stessi dei corsi diurni. Il quadro orario è ridotto ma coerente con quello dei corsi diurni.

Il monoennio è incardinato sul CPIA Firenze 2; il terzo e quarto anno e il quinto anno è incardinato sull'Istituto "Chino Chini". Tutte le lezioni si svolgono in orario pomeridiano e serale presso le sedi dell'Istituto di Via Caiani 66-68 (dall'a.s. 2018/19 anche alcune lezioni previste presso la sede del Centro Territoriale Permanente del Mugello per l'Educazione degli Adulti sono ospitate dall'Istituto "Chino Chini").

## QUADRO ORARIO DELLE MATERIE DI INSEGNAMENTO

| Materie di insegnamento                                             | Classe III-IV | Classe V  |
|---------------------------------------------------------------------|---------------|-----------|
| <b>Area comune</b>                                                  |               |           |
| Lingua e Letteratura italiana                                       | 3             | 3         |
| Storia                                                              | 2             | 2         |
| Matematica                                                          | 3             | 3         |
| <b>Tot. Ore Area Comune</b>                                         | <b>8</b>      | <b>8</b>  |
| <b>Area di indirizzo</b>                                            |               |           |
| SAS Francese (seconda lingua straniera)                             | 2             | 2         |
| SAS Igiene e Cultura medico-sanitaria                               | 3             | 3         |
| SAS Psicologia generale ed applicata                                | 4             | 3         |
| SAS Metodologie Operative                                           | 2             | 0         |
| SAS Diritto e Legislazione Socio-Sanitaria                          | 2             | 2         |
| SAS Tecnica Amministrativa ed Economia sociale                      | 2             | 2         |
| SAS Lingua Inglese                                                  | 2             | 2         |
| <b>Tot. Ore Area Indirizzo SAS</b>                                  | <b>17</b>     | <b>14</b> |
| SEN Scienza e Cultura dell'alimentazione                            | 3             | 2         |
| SEN Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita | 2             | 2         |
| SEN Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina         | 4             | 4         |
| SEN Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva     | 3             | 3         |
| SEN Francese (seconda lingua straniera)                             | 3             | 2         |
| SEN Lingua Inglese                                                  | 2             | 2         |
| <b>Tot. Ore Area Indirizzo SEN</b>                                  | <b>17</b>     | <b>15</b> |
| SMAN Laboratori Tecnologici Ed Esercitazioni                        | 3             | 3         |
| SMAN Tecnologie Meccaniche e Applicazioni                           | 4             | 4         |
| SMAN Tecnologie Elettrico-Elettroniche e Applicazioni               | 3             | 3         |
| SMAN Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione          | 3             | 3         |
| SMAN Lingua Inglese                                                 | 2             | 2         |

|                                     |           |           |
|-------------------------------------|-----------|-----------|
| <b>Tot. Ore Area Indirizzo SMAN</b> | <b>15</b> | <b>15</b> |
|-------------------------------------|-----------|-----------|

**Codice ATECO**

Gli indirizzi di studio fanno riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e correlate Divisioni:

56. ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

56.1 RISTORANTI E ATTIVITÀ DI RISTORAZIONE MOBILE

56.2 FORNITURA DI PASTI PREPARATI (CATERING) E ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Q - SANITÀ E ASSISTENZA SOCIALE

Q - 86 ASSISTENZA SANITARIA

Q - 88 ASSISTENZA SOCIALE NON RESIDENZIALE CORRELAZIONE AI SETTORI ECONOMICO-PROFESSIONALI

C-33 ATTIVITA' MANIFATTURIERE

C-33.12 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DI MACCHINARI

C-33.12.91 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DI PARTI INTERCAMBIABILI PER MACCHINE UTENSILI

C-33-12-99 RIPARAZIONE E MANUTENZIONE DI ALTRE MACCHINE PER IMPIEGHI SPECIALI

All'interno del monte ore sono state dedicate:

- n. 23 ore per Educazione Civica,
- n. 21 ore per Orientamento (D.M. n. 328/2022 e nota MIM 2790 del 11.10.2023) Tale calcolo è da considerarsi proporzionale al monte ore totale dell'istruzione degli adulti.
- n. 10 ore per progetti afferenti alle discipline STEM (D.M 184/2023 e Linee guida, Nota 4588 del 24.10.2023)

**PROFILO DI USCITA DELLO STUDENTE**

Trattandosi di una classe articolata, il profilo di uscita di ciascuno studente si differenzia a seconda dell'indirizzo di appartenenza.

SAS: lo studente o la studentessa diplomato/a nell'indirizzo di studi "Servizi Socio sanitari" è in grado di co-progettare, organizzare e realizzare interventi mirati a rispondere ai bisogni sociali e sanitari di individui, gruppi e comunità con finalità di socializzazione, inclusione, promozione del benessere psico-sociale, dell'assistenza e della tutela della salute. Opera nell'ambito di attività di supporto socio-assistenziale, adeguando l'azione professionale alle diverse fasi del ciclo di vita, accompagnando la persona e collaborando alla realizzazione del progetto personalizzato, attraverso il coinvolgimento attivo dell'utente e la valorizzazione delle reti informali e delle risorse territoriali.

**SEN:** lo studente o la studentessa diplomato/a nell'indirizzo di studi "Enogastronomia (Cucina)" possiede solide competenze tecnico-pratiche, organizzative e gestionali relative all'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione dei servizi e dei prodotti della filiera enogastronomica e dell'ospitalità. Interviene con professionalità nei processi di preparazione e vendita, valorizzando le risorse agroalimentari in un'ottica di promozione del Made in Italy, in stretta correlazione con le specificità del territorio. Promuove le tradizioni gastronomiche locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze del settore e valorizzando i prodotti tipici, attraverso strategie commerciali adeguate.

**SMAN:** lo studente diplomato in Manutenzione e Assistenza Tecnica (Meccanica) si occupa di progettazione, installazione e manutenzione ordinaria e straordinaria, riparazione e collaudo relativamente a piccoli sistemi e circuiti elettronici, impianti e apparati elettrici, tecnici e meccanici; collaudo di impianti elettrici, sistemi elettronici e impianti tecnologici; competenze tecnico-professionali riferite alle filiere dei settori produttivi dell'elettronica ed elettrotecnica, meccanica, termotecnica, idraulica e altri, specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio.

#### COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Il consiglio di una classe articolata prevede alcune materie di insegnamento comune (Lingua e Letteratura italiana, Storia, Matematica) e l'insegnamento di materie specifiche per articolazione, definite "caratterizzanti/di indirizzo". Il CdC della 5SER 2025/2026 risulta così articolato:

| Docente              | Materia                                                                                 | Continuità didattica |        |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
|                      |                                                                                         | Terza-Quarta         | Quinta |
| Marilei Alessandra   | Lingua e Letteratura italiana e Storia                                                  |                      | X      |
| Focardi Olmi Lorenzo | Matematica                                                                              |                      | X      |
| Vito Adriana         | SAS, SEN e SMAN: Lingua Inglese                                                         |                      | X      |
| Corrado Sara         | SAS e SEN: Lingua Francese                                                              |                      | X      |
| Rigacci Claudio      | SAS: Diritto e Legislazione Socio-Sanitaria; Tecnica Amministrativa ed Economia sociale | X                    | X      |

|                           |                                                                                                      |   |   |
|---------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|
|                           | SEN: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva                                     |   |   |
| Lo Grasso Letizia         | SAS: Igiene e Cultura medico-sanitaria                                                               |   | X |
| Colamartino Raffaella     | SAS: Psicologia generale ed applicata                                                                |   | X |
| Boriosi Alice             | SEN: Scienza e Cultura dell'alimentazione                                                            |   | X |
| Laudato Antonio           | SEN: Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina                                         |   | X |
| Cerbai Sara               | SEN: Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita                                 |   | X |
| Ciscardi Emanuele Massimo | SMAN: Tecnologie Elettrico-Elettroniche e Applicazioni                                               | X | X |
| Pirozzi Nicola            | SMAN: Tecnologie Elettrico-Elettroniche e Applicazioni                                               |   | X |
| Bogani Dario              | SMAN: Tecnologie Meccaniche e Applicazioni                                                           |   | X |
| Maraone Paolo Maria       | SMAN: Laboratori tecnologici ed esercitazioni; Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione |   | X |
| Torrini Francesca         | SMAN: Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione                                          |   | X |

Coordinatore                      Professoressa Marilei Alessandra

Segretario                        Professor Ciscardi Emanuele Massimo



**COMMISSIONE D' ESAME**

La commissione sarà unica ma si articolerà in n. 3 sottocommissioni a seconda degli indirizzi:

| <b>Servizi Socio sanitario – SAS</b>                        |         |
|-------------------------------------------------------------|---------|
| Materia                                                     | Docente |
| Lingua e Letteratura italiana                               | Esterno |
| Lingua Inglese                                              | Esterno |
| Psicologia generale ed applicata                            | Interno |
| Igiene e cultura medico-sanitaria                           | Interno |
| <b>Enogastronomia (Cucina) - SEN</b>                        |         |
| Lingua e Letteratura italiana                               | Esterno |
| Lingua Inglese                                              | Esterno |
| Scienza e cultura dell'alimentazione                        | Interno |
| Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina     | Interno |
| <b>Manutenzione e Assistenza tecnica (Meccanica) - SMAN</b> |         |
| Lingua e Letteratura italiana                               | Esterno |
| Lingua Inglese                                              | Esterno |
| Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione       | Interno |
| Laboratori Tecnici ed esercitazioni                         | Interno |

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE****A. PROFILO DELLA CLASSE****COMPOSIZIONE E PROVENIENZA**



La classe è composta da n. 18 studenti così divisi nelle tre articolazioni:

SAS: La classe è composta da n. 9 studenti, di cui due studentesse ripetenti e nessun nuovo inserimento. La frequenza non è sempre regolare: alcuni studenti sono presenti con continuità, mentre altri hanno mostrato una frequenza piuttosto irregolare, soprattutto nella prima parte dell'anno.

SEN: La classe è composta da n. 3 studenti, di cui due nuovi inserimenti. Durante la prima parte dell'anno scolastico la frequenza di un alunno è stata discontinua, salvo poi cominciare a frequentare in maniera regolare a partire dalla fine del primo quadrimestre.

SMAN: La classe è composta da n. 6 studenti, di cui 2 nuovi inserimenti. Sebbene per la maggioranza degli studenti la frequenza sia stata assidua, una stretta minoranza ha una frequenza poco regolare. Sono presenti 3 studenti non italofoni.

#### Studenti DSA

Nella classe sono presenti n. 1 studenti con disturbi specifici di apprendimento per i quali sono stati elaborati nel primo biennio Piani Didattici Personalizzati sottoposti a monitoraggio e ricognizione annualmente. Fa parte del presente documento l'allegato n. 1 riservato, posto all'attenzione del Presidente della Commissione.

#### Studenti BES alfabetizzazione, altri BES

I Consigli di Classe del secondo biennio e dell'ultimo anno hanno individuato, in accordo con lo studente interessato, n. 2 studenti (articolazione SAS e SMAN) con bisogni educativi speciali con condizioni di particolare disagio, relativi a situazioni familiari e personali complesse e all'alfabetizzazione. Fanno parte del presente documento gli allegati n. 2 e n. 3 riservati, posti all'attenzione del Presidente della Commissione.

#### OSSERVAZIONI SULLE DINAMICHE RELAZIONALI E SUL PERCORSO FORMATIVO.

Il gruppo classe non ha evidenziato nel corso dell'anno rilevanti problemi relazionali; in generale quasi tutti studenti si sono mostrati disponibili alla collaborazione con i compagni e con i docenti.

#### OBIETTIVI MINIMI COMPORTAMENTALI STABILITI DAL CONSIGLIO DI CLASSE

- Conoscere e rispettare il regolamento d'Istituto.
- Frequentare regolarmente le lezioni
- Prestare attenzione durante le lezioni.
- Partecipare in modo ordinato, costruttivo e collaborativo alle lezioni.
- Adottare un comportamento e un linguaggio adeguati.
- Rispettare orari e tempi di consegna dei compiti assegnati a scuola e a casa.

#### OBIETTIVI DIDATTICO-EDUCATIVI TRASVERSALI CONCORDATI DAL CONSIGLIO DI CLASSE E FORMULATI IN TERMINI DI CONOSCENZE, COMPETENZE E CAPACITA'



|            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CONOSCENZE | Nuclei fondamentali delle discipline che concorrono alla definizione del percorso di studi.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| COMPETENZE | Pianificare, stendere e revisionare testi di diversa tipologia (espositivi, argomentativi, narrativi) adattando il registro al destinatario e allo scopo, garantendo la continuità logica e il corretto utilizzo dei connettivi. Utilizzare con precisione la terminologia tecnica e i concetti chiave delle diverse discipline per esporre contenuti, descrivere fenomeni e sostenere argomentazioni in contesti formali. Autovalutare i processi di apprendimento individuando i punti di forza e criticità e adottando strategie consapevoli per risolvere problemi o affrontare nuovi compiti in autonomia. Interagire efficacemente in gruppo rispettando i diversi punti di vista contribuendo attivamente alla realizzazione di un obiettivo comune e gestendo i conflitti in modo costruttivo. |
| CAPACITA'  | Saper usare i materiali forniti dal docente, saper prendere e utilizzare gli appunti come supporto per lo studio e per ritrovare le informazioni. Saper sintetizzare e analizzare il materiale fornito dal docente. Capacità di utilizzare differenti supporti, soprattutto digitali per presentare focus o approfondimenti nelle varie discipline di insegnamento. Costruire in modo personale i propri strumenti di lavoro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

Gli obiettivi sopra illustrati sono stati raggiunti pienamente da una minima parte della classe, in modo accettabile dalla restante parte del gruppo classe. Per gli obiettivi relativi alle discipline dell'area comune e dell'area di indirizzo si rimanda alla sezione sulla programmazione disciplinare.

#### OSSERVAZIONI SULLA CONTINUITÀ DIDATTICA.

Nel corso degli ultimi due anni la continuità didattica è stata garantita solo per Diritto e Legislazione Socio-Sanitaria (SAS), Tecnica Amministrativa ed Economia sociale (SAS), Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva (SEN), Tecnologie Elettrico-Elettroniche e Applicazioni (SMAN). Per i restanti insegnamenti, ovvero Lingua e Letteratura italiana e storia, Matematica, Lingua Inglese, Lingua Francese (SAS e SEN), Igiene e Cultura Medico Sanitaria (SAS), Psicologia generale e Applicata (SAS), Scienze e cultura dell'alimentazione (SEN), Laboratorio Di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina (SEN), Laboratorio di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita (SEN), Tecnologie Meccaniche e Applicazioni (SMAN), Laboratori tecnologici ed esercitazioni (SMAN) e Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione (SMAN) nuovi docenti hanno accompagnato gli studenti durante il percorso scolastico, riscontrando disponibilità alla collaborazione e instaurando rapporti di fiducia e rispetto.

## OSSERVAZIONI SUL METODO DI STUDIO E RISULTATI RAGGIUNTI.

La classe risulta eterogenea per qualità del metodo di studio.

Qualche studente ha dimostrato di possedere un buon metodo di studio e sufficiente apertura verso i suggerimenti degli insegnanti per migliorare i propri risultati.

La maggior parte della classe, invece, manifesta fragilità nel metodo di studio che comporta difficoltà in alcune discipline, anche a causa di un'insicurezza che porta a privilegiare uno studio di tipo mnemonico.

Per alcuni studenti la frequenza saltuaria, le insicurezze personali e le lacune pregresse, soprattutto in alcune discipline, hanno reso il grado di preparazione appena sufficiente.

## METODOLOGIE, STRATEGIE, STRUMENTI E VERIFICHE

### Metodologie e strategie

Lezioni frontali, lezioni interattive dialogate, analisi ed interpretazione di tabelle, grafici, diagrammi; letture guidate; lavori per piccoli gruppi, relazioni, discussioni, ricerche su internet, visione di film e filmati; attività laboratoriali.

### Strumenti

Libri di testo, articoli di giornale, riviste, saggi, dispense, appunti, dizionari, materiali audio/video, testi normativi, laboratori disciplinari.

### Tipologia delle verifiche

Trattazione sintetica di argomenti, quesiti a risposta singola, produzione di elaborati e artefatti, relazioni, prove strutturate a tipologia mista, prove pratiche, soluzione di problemi, interrogazioni. Sono state effettuate prove scritte coerenti con le tipologie di prove d'esame, debate e partecipazione alle attività.

### Strategie per il sostegno e il recupero

Ciascun insegnante ha previsto durante le proprie ore di lezione dei momenti di ripasso collettivo prima dell'inizio delle verifiche e prima di intraprendere un nuovo argomento per effettuare un recupero in itinere.

---

## B. ORIENTAMENTO

Per la classe sono stati nominati n. 2 tutor per l'orientamento: Morandi Daniela (5 SEN e 5 SMAN); Lo Grasso Letizia (5 SAS)

Il percorso proposto agli studenti e studentesse si è articolato:

|                                                                                                        |                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| Incontro informativo con le classi per l'illustrazione della piattaforma UNICA                         | 1 ora                                    |
| Colloqui individuali o a gruppi con gli studenti (da calendarizzare)                                   | 1 ora per studente o<br>2 ore per gruppi |
| Moduli di orientamento deliberati dai C.d.C. (tra cui Educazione civica, visite guidate, UDA).         | 92 ore                                   |
| Questionario intermedio o finale da somministrare agli studenti sull'efficacia dell'azione orientativa | 1 ora                                    |

Il percorso è stato realizzato con una didattica in chiave orientativa, cioè a partire dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, mettendo l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, motivazione, creatività, spirito di iniziativa) superando il modello della sola dimensione trasmissiva delle conoscenze.

Le attività proposte sono state raccolte, insieme con le altre esperienze co-curricolari ed extra scolastiche che contribuiscono alla costruzione di competenze non formali ed informali, attraverso l'E-portfolio e il Curriculum dello Studente.

Nell'ambito del percorso gli studenti e le studentesse hanno individuato il proprio "Capolavoro" che, in alcuni casi a scelta dei candidati, sono stati resi disponibili alla commissione all'interno del fascicolo del candidato.

In allegato è presentata l'articolazione del percorso di orientamento sviluppato con la classe per complessive 21 ore curricolari e delle attività di visite e viaggi.

Tutti gli indirizzi (5SER):

Progetto "ASSO" (acronimo di 'A Scuola di Soccorso') - 'maturità' del primo soccorso, con la formazione all'utilizzo del defibrillatore semi-automatico (PAD). Al termine del corso gli studenti hanno conseguito la qualifica di 'esecutore' di BLS-D (Basic Life Support and Defibrillation) (5 ore)

Progetto di educazione alla salute "Emergenza sanitaria: cosa fare?" (2 ore)

Progetto "Servizio civile" (1 ora)

Incontro "NON smetto quando voglio, testimonianze del metodo di recupero dei 12 passi" realizzato in collaborazione con il Ser.D Mugello (2 ore)

Progetto "Martina" per la prevenzione dei tumori (2 ore)

Evento di orientamento individuale #ChinOrienta rivolto alle classi quarte e quinte. Incontri tra studentesse e studenti ed enti di formazione e associazioni di categoria. (4 ore)

5 SAS: Ore di orientamento di Psicologia generale e applicata sul Metodo di studio, Gestione del tempo, Gestione dell'ansia e riconoscimento dei bisogni e attivazione delle strategie interne (10 ore); Uscita didattica Spazio Alzheimer (2 ore); Uscita didattica Villa Falcucci (3 ore); Uscita didattica a Volterra (ex manicomio e carcere) (6 ore); Partecipazione al convegno "LA MALATTIA DI PARKINSON OGGI: Terapie e nuove metodiche di trattamento" (5 ore).

5 SEN: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva UDA 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione. Gli studenti hanno elaborato un business plan di un'impresa ristorativa da loro ideata. (20 ore); Progetto Etica e impresa: incontro con la cooperativa Zenzero (3 ore).

5 SMAN: Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione: UDA sui sistemi aziendali: analisi di processi, tipologie d'impresa e layout produttivi, con valutazione della localizzazione tramite criteri qualitativi e quantitativi. Progettazione in pianta di uno stabilimento. Applicazione pratica con studio di un'azienda e definizione dell'approccio manutentivo. (4 ore).

---

### C. FORMAZIONE SCUOLA LAVORO /FSL (EX PCTO)

La Formazione Scuola Lavoro (FSL – ex PCTO) è una metodologia didattica a forte valenza formativa e orientativa che, in coerenza con il DM 133/2025, integra il curriculum scolastico con esperienze progettate per sviluppare competenze trasversali, disciplinari e orientative. I percorsi permettono a studentesse e studenti di consolidare le conoscenze acquisite e di riflettere in modo consapevole sulle proprie attitudini e scelte future. I percorsi favoriscono inoltre l'integrazione con il territorio, il mondo del lavoro e contesti internazionali, promuovendo autonomia, responsabilità, capacità di collaborazione e consapevolezza del proprio percorso formativo. La normativa e le scuole prevedono la personalizzazione dei percorsi considerando le esperienze lavorative pregresse degli adulti come da Patto Formativo Individuale.

---

### D. EDUCAZIONE CIVICA

Il percorso di educazione civica, in quest'ultimo anno scolastico, ha visto il contributo delle discipline, a seconda dell'articolazione, di: (5SAS) Lingua e Letteratura Italiana; Storia; Matematica; Inglese; Francese; Igiene e cultura medico sanitaria; Psicologia generale e applicata; Diritto e Legislazione Socio-Sanitaria; (5SEN) Lingua e Letteratura Italiana; Storia; Matematica; Inglese; Francese; Cucina; Sala; Scienze degli Alimenti; Diritto E Tecniche Amministrative delle strutture ricettive; (5SMAN) Lingua e Letteratura Italiana; Storia; Matematica; Inglese; LTE; TMA; TTIM; TEEA per complessive ore 23. È stato condotto seguendo le seguenti metodologie: interdisciplinarietà; cooperative learning; peer education; flipped classroom. Si è contribuito alla costruzione delle seguenti competenze:

Competenza n. 1: Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria;

Competenza n. 2: Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali;

Competenza n. 3: Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone;

Competenza n. 4: Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico;

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

Competenza n. 6: Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.

Competenza n. 8: Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.

Competenza n. 9: Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità

Competenza n. 10: Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.

Gli argomenti e gli obiettivi conseguiti sono di seguito descritti:

| Disciplina | Argomenti | Obiettivi specifici della disciplina (conseguiti nel percorso di educazione civica) | Eventuali note e/o livello complessivamente raggiunto |
|------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
|            |           |                                                                                     |                                                       |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lingua e Letteratura Italiana | <p><b>Tutte le articolazioni:</b></p> <p>La violenza sulle donne in Giovanni Verga. Lettura e riflessione sulla novella "Tentazione!"</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>Educazione alle Relazioni e Parità di Genere: Riflettere sul tema della violenza di genere attraverso l'analisi della novella "Tentazione!" di Giovanni Verga. Promuovere la parità, il rispetto reciproco e la prevenzione della discriminazione (Agenda 2030, Goal 5).</p> | Più che buono                                                                                                                                                                           |
| Storia                        | <p><b>Tutte le articolazioni:</b></p> <p>Le leggi fascistissime e le leggi razziali.</p> <p>Spiegazione e visione del documentario "1938- DIVERSI" di Giorgio Treves, inserito nella Selezione Ufficiale Fuori Concorso della 75° Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia. Il film racconta che cosa le leggi razziali comportarono per gli ebrei italiani, quali sottili meccanismi di persuasione furono messi in opera dal</p> | <p>Totalitarismi e negazione dei diritti: Conoscere contenuti e conseguenze delle Leggi fascistissime e delle Leggi razziali italiane, comprendendo l'impatto sulla libertà, sull'uguaglianza e sulla dignità umana.</p>                                                        | <p>Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di Educazione civica non è stato ancora completato.</p> |

|                |                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <p>fascismo grazie all'efficace e pervasiva azione del Ministero della Cultura Popolare, come articoli, vignette, fumetti e filmati contribuirono a trasformare, in pochi mesi, gli ebrei dapprima in "diversi" e poi in nemici della nazione.</p> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Lingua Inglese | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Healthy eating and reading labels</p> <p><b>5 SEN</b></p> <p>The eatwell plate; The mediterranean diet; organic food and GMOs</p> <p><b>5 SMAN</b></p> <p>Automation and the future of maintenance</p>                      | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Sviluppare il senso critico del cittadino rispetto al marketing alimentare. Promuovere la salute pubblica attraverso la corretta informazione nutrizionale (Agenda 2030, Obiettivo 3).</p> <p><b>5 SEN</b></p> <p>Comprendere l'importanza di una dieta equilibrata per la prevenzione delle malattie legate allo stile di vita (Obiettivo 3 Agenda 2030).</p> <p>Sviluppare la capacità di comunicare</p> | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Il livello di raggiungimento degli obiettivi è complessivamente positivo per quanto riguarda la consapevolezza etica e professionale, mentre sul piano strettamente linguistico si è mantenuto un profilo essenziale, privilegiando la comprensione di termini chiave e informazioni pratiche (Food Labels) rispetto all'approfondimento sintattico.</p> <p><b>5 SMAN</b></p> <p>Livello base raggiunto dal 50% degli studenti.</p> |



|                                   |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                  |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                   |                                                                                                                                                                                                                                      | <p>messaggi di promozione della salute in ambito professionale enogastronomico.</p> <p>Saper sintetizzare informazioni tecniche sulla nutrizione in lingua inglese, favorendo la comprensione dei principi di "Wellness".</p> <p><b>5 SMAN</b></p> <p>Discutere i pro/contro dell'automazione per l'impiego e la sicurezza. Saper descrivere una procedura di manutenzione su un sistema automatico utilizzando il <i>Technical English</i> corretto.</p> | <p>Livello intermedio dal 50% degli studenti.</p>                                                |
| Igiene e cultura medico sanitaria | <p><b>5 SAS</b></p> <p>La CAA attraverso le parole dei professionisti (video lezione di esperti). Utilizzo della CAA nell'istituto Chino Chini. Svolgimento di una ricerca individuale sulla CAA. Discussione dell'elaborato. 2h</p> | <p>Sostenere e supportare le persone in difficoltà, per l'inclusione e la solidarietà, sia all'interno della scuola, sia nella comunità. Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti.</p>                                                                                                                                                                                                                 | <p>Livello base raggiunto dal 50% degli studenti. Livello intermedio dal 50% degli studenti.</p> |

|                                               |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Psicologia generale e applicata               | <b>5 SAS</b><br><br>La legge “Dopo di noi”<br><br>TSO legge 180/1978 833/1978       | Comprendere i diritti delle persone fragili e con disabilità, con particolare riferimento all’autonomia e alla tutela giuridica.<br><br>Conoscere le finalità e gli strumenti della Legge Dopo di Noi, in relazione al progetto di vita della persona.<br><br>Sviluppare consapevolezza sul concetto di inclusione sociale e integrazione nei servizi socio-sanitari. | Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di Educazione civica non è stato ancora completato. |
| Laboratori tecnologici ed esercitazioni (LTE) | <b>5 SMAN</b><br><br>Tecnologia e diritti umani                                     | Esaminare le implicazioni etiche delle tecnologie emergenti in relazione ai diritti fondamentali della persona.<br>Promuovere una cultura del rispetto e della protezione della dignità umana anche in ambito digitale.                                                                                                                                               | Livello base raggiunto dal 50% degli studenti.<br>Livello intermedio dal 50% degli studenti.                                                                                     |
| Laboratorio Enogastronomico - settore Cucina  | <b>5 SEN</b><br><br>Cucina Italiana Patrimonio Unesco.<br>Cucina Giudaico-Romanesca | Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e                                                                                                                                                                                                                               | Gli Obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo                                                     |

|                                                         |                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                              |
|---------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                         |                                                                                              | immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori. La vocazione turistica del territorio                                                                                                                                                                                                                                                                                          | di Ed. Civica non è stato ancora svolto.                                                     |
| Matematica                                              | <b>Tutte le articolazioni</b><br><br>Struttura e uso consapevole dei principali modelli LLM. | Conoscere le basi del funzionamento degli strumenti più comuni di AI in particolare degli LLM. Utilizzare in modo consapevole tali strumenti. Analizzare le implicazioni etiche riguardo l'utilizzo dei dati e le moderne applicazioni dell'AI.                                                                                                                                                                | Livello base raggiunto dal 60% degli studenti.<br>Livello intermedio dal 40% degli studenti. |
| Tecnologie elettrico-elettroniche e applicazioni (TEAA) | <b>5 SMAN</b><br><br>Transizione energetica e fonti rinnovabili                              | Comprende la necessità di uno sviluppo equo e sostenibile, rispettoso dell'ecosistema, nonché di un utilizzo consapevole delle risorse ambientali.<br><br>Promuove il rispetto verso gli altri, l'ambiente e la natura e sa riconoscere gli effetti del degrado e dell'incuria.<br><br>Sa riconoscere le fonti energetiche e promuove un atteggiamento critico e razionale nel loro utilizzo e sa classificare | Buono                                                                                        |

|                                            |                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                            |                                                                                                                                                                 | i rifiuti, sviluppandone l'attività di riciclaggio.                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                  |
| Sala e vendita                             | <b>5 SEN</b><br>Etichettatura                                                                                                                                   | Individua norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione dei prodotti                                                                                                                                                                                                                                                     | Buono                                                                                                                                                                            |
| Scienze e Cultura degli alimenti           | <b>5 SEN</b><br>Concetto di rischio agroalimentare e fattori di rischio                                                                                         | -Comprendere il concetto di rischio agroalimentare e distinguerlo da pericolo, danno e prevenzione. - Riconoscere i principali fattori di rischio che possono compromettere la sicurezza degli alimenti lungo la filiera agroalimentare. - Adottare comportamenti consapevoli e responsabili nella scelta, conservazione e consumo degli alimenti. | Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di educazione civica non è stato ancora completato. |
| Tecnologie Meccaniche e Applicazioni (TMA) | <b>5 SMAN</b><br>Sintesi dell'evoluzione delle quattro rivoluzioni industriali fino all'Industria 4.0, con particolare attenzione all'impatto dell'Intelligenza | Sviluppare la comprensione dei principali cambiamenti storico-sociali legati all'innovazione tecnologica e promuovere una riflessione critica e personale sull'influenza dell'IA                                                                                                                                                                   | Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di educazione civica non è stato ancora completato. |

|                                                             |                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                         |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|                                                             | Artificiale sul mondo del lavoro e al cambiamento del ruolo dell'essere umano nei processi produttivi.                  | nella società e nel lavoro, favorendo consapevolezza e responsabilità.                                                                                                                                                                                                        |                                         |
| Tecnologie e Tecniche di Installazione e Manutenzione       | <b>5 SMAN</b><br><br>Cittadinanza tecnologica e sostenibile: sicurezza, innovazione e responsabilità nell'Industria 4.0 | Analizzare le implicazioni etiche, ambientali e sociali delle innovazioni in ambito meccatronico e manutentivo.<br><br>Favorire comportamenti responsabili in materia di sicurezza sul lavoro, sostenibilità ambientale e uso delle risorse.                                  | Livello raggiunto da tutti gli studenti |
| Diritto E Tecniche Amministrative Delle Strutture Ricettive | <b>5 SEN</b><br><br>Etica e impresa. Analisi di un caso locale nel settore ristorativo (Titolo III Cost. - art. 41)     | Conoscenza degli artt. 4, 36, 41, 45 attraverso l'analisi di un caso; conoscenza di modalità di gestione dell'impresa più attente ai risvolti economici, sociali, umani e ambientali nel loro agire (selezione prodotti e produttori, rapporti lavorativi, scelte condivise). | Buono                                   |
| Diritto E Legislazione Socio-Sanitaria                      | <b>5 SAS</b><br><br>Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro. Le figure                                                  | Conoscenza degli artt. 4, 32 38, 41 e del Testo unico sulla salute e sicurezza sul lavoro                                                                                                                                                                                     | Sufficiente                             |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | responsabili della salute e della sicurezza.                                                                                                                                                                                                                                                 | D.Lgs. 81/2008; consapevolezza dei propri diritti e obblighi in materia di salute e sicurezza nell'ambiente di lavoro.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Lingua Francese | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Visione e analisi del film in lingua originale "Intouchables" (Quasi Amici). Focus sulla relazione tra assistente e assistito</p> <p><b>5 SEN</b></p> <p>Analisi di video-reportage: "Le gaspillage alimentaire dans la restauration"</p> <p>Agenda 2030, Goal 12</p> | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Inclusione sociale e disabilità: Analizzare il concetto di dignità della persona oltre la malattia. Riflettere sul superamento dei pregiudizi sociali e delle barriere culturali. Promuovere l'empatia e la solidarietà come strumenti di cittadinanza attiva (Agenda 2030, Goal 3 e 10).</p> <p><b>5 SEN</b></p> <p>Riflettere sull'impatto ambientale e sociale dello spreco alimentare.</p> <p>Comprendere l'importanza di una produzione responsabile e l'adozione di comportamenti etici nella gestione delle materie prime in cucina</p> | <p><b>5 SAS</b></p> <p>Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di educazione civica non è stato ancora completato.</p> <p><b>5 SEN</b></p> <p>Gli obiettivi sono da considerarsi ancora da raggiungere in quanto al momento della stesura del presente documento il modulo di educazione civica non è stato ancora completato.</p> |

---

## E. STEM

“Analisi dati mediante l'uso di fogli elettronici”. La maggior parte delle ore di matematica nei mesi di maggio e giugno saranno impiegate all'interno di un percorso di potenziamento con il fine di fornire le basi dell'utilizzo di programmi di foglio elettronico quali Excel.

Competenze:

Conoscere le principali funzioni di un foglio elettronico e saper utilizzare semplici formule.

Saper realizzare grafici e tabelle a partire da una matrice di dati.

Conoscere lo strumento di tabelle pivot e realizzarne semplici esempi.

---

## F. ELABORATO CRITICO L. N. 150/2024

Con riferimento all'elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare durante il colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo da parte dei candidati e candidate che si trovassero ad avere una valutazione pari a 6/10 in comportamento, introdotta dalla L. n. 150/2024 che ha modificato l'art. 13 del D.lgs. n. 62/2017:

- la definizione della tematica oggetto dell'elaborato verrà effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale, tale tematica sarà trasmessa alla commissione quale allegato al documento
- l'elaborato da presentarsi in forma scritta il giorno della prima prova scritta contestualmente al riconoscimento del candidato da parte della commissione consisterà in un'analisi critica della valutazione del comportamento degli studenti
- Per i criteri di valutazione il consiglio di classe individua e propone alla commissione di fare riferimento agli indicatori della griglia di valutazione della prova orale (Allegato A all'ordinanza) relativi alla capacità di argomentare in maniera critica e personale e alla capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali. Elenco candidati

---

## G. ELENCO DEI CANDIDATI

L'elenco dei candidati e delle candidate e tutte le informazioni saranno resi disponibili alla commissione all'atto dell'insediamento o su richiesta.

## APPROFONDIMENTI SUL PERCORSO SVOLTO

In allegato al documento le schede per ciascuna materia dell'ultimo anno.

**SIMULAZIONI PROVE DI ESAME**

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

|           |                                                                  |                                       |
|-----------|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| I prova   | 27.02.2026                                                       | 12.05.2026                            |
| II prova  | 23.04.2026 5 SAS, 5 SEN, 5 SMAN<br>7.05.2026 Prova pratica 5 SEN | 14.05.2026 5SAS<br>5SEN /<br>5 SMAN / |
| Colloquio | È in programma per il 28.05.2026                                 |                                       |

In allegato al documento alcuni materiali proposti/utilizzati durante le simulazioni.

**ELENCO ALLEGATI**

Si allegano al documento:

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo delle attività riconducibili alla Formazione Scuola Lavoro (allegato n. 4).
- Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione (allegati n. 1, 2, 3)
- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n. 5).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n. 6).

Saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica e resi disponibili alla Commissione:

- Gli allegati relativi ai programmi svolti e alla tabella riassuntiva dei crediti scolastici saranno depositati in segreteria al termine dell'attività didattica.

**SOMMARIO**



## Sommario

|                                                                                  |    |
|----------------------------------------------------------------------------------|----|
| Premessa.....                                                                    | 2  |
| Descrizione dell'istituto .....                                                  | 2  |
| Indirizzo di studio e profilo di uscita dello studente e della studentessa ..... | 2  |
| Indirizzo di studio .....                                                        | 2  |
| Quadro orario delle materie di insegnamento .....                                | 4  |
| Profilo di uscita dello studente.....                                            | 5  |
| Composizione del consiglio di classe .....                                       | 6  |
| Commissione d' esame .....                                                       | 8  |
| Presentazione della classe .....                                                 | 8  |
| A. Profilo della classe .....                                                    | 8  |
| B. Orientamento.....                                                             | 11 |
| C. Formazione Scuola LAVORO /FSL (ex PCTO) .....                                 | 13 |
| D. Educazione civica .....                                                       | 13 |
| E. STEM.....                                                                     | 23 |
| F. Elaborato Critico L. n. 150/2024 .....                                        | 23 |
| G. Elenco dei candidati .....                                                    | 23 |
| Approfondimenti sul percorso svolto.....                                         | 23 |
| Simulazioni prove di Esame .....                                                 | 24 |
| Elenco Allegati.....                                                             | 24 |
| Sommario .....                                                                   | 24 |
| Sottoscrizione documento .....                                                   | 25 |

### SOTTOSCRIZIONE DOCUMENTO

Il presente documento è condiviso in tutte le sue parti dai docenti del Consiglio di Classe riunitosi in data

Il documento è sottoscritto digitalmente.

Borgo San Lorenzo, 15 maggio 2026



Il Dirigente Scolastico



**ISTITUTO DI ISTRUZIONE SUPERIORE "CHINO CHINI"**

Via Pietro Caiani, 68 - 50032 Borgo San Lorenzo (Fi)

Tel. 055.8459.268 - Fax 055.8495.131

Sito Web: [www.chinochini.edu.it](http://www.chinochini.edu.it) - E-mail: [fiis02300n@istruzione.it](mailto:fiis02300n@istruzione.it) - PEC [fiis02300n@pec.istruzione.it](mailto:fiis02300n@pec.istruzione.it)

Codice meccanografico FIIS02300N - Codice fiscale 90001330480

**Corsi diurni e istruzione per adulti**

Istruzione Professionale: Industria e Artigianato per il Made in Italy, Manutenzione e Assistenza Tecnica,

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale, Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Istruzione Tecnica: Istituto Tecnico per il Turismo



ALLEGATI

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

Anno Scolastico 2025/2026

**Indirizzo di studio: Classe articolata Indirizzo Socio sanitario (5 SAS), Enogastronomia (Cucina) (5 SEN), Manutenzione e Assistenza tecnica (Meccanica) (5 SMAN)**

**Classe e sezione: 5 SER**

ALLEGATI

- Schede materie
- Scheda sulle attività di Orientamento
- Schema riassuntivo delle attività riconducibili alla Formazione Scuola Lavoro (allegato n.4)

MATERIALI

- Materiali relativi alla simulazione prima prova (allegati n.5).
- Materiali relativi alle simulazioni seconda prova (allegati n.6).

ALLEGATI RISERVATI

Allegati riservati depositati in segreteria e posti all'attenzione del Presidente della Commissione:

- Schede BES-DSA