



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"
Torre del Greco



**ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEI CORSI DI STUDIO
DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE**

Anno Scolastico 2024 - 2025

Classe V A IPSEOA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 10 O.M. n. 67 del 31-03-2025

Coordinatore

Prof.ssa Anna de Gaetano

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione



INDICE

PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1	PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO Pag. 4
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1	ELENCO DEGLI ALUNNI Pag. 6
2.2	QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE Pag. 7
2.3	ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES Pag.8
2.4	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE Pag.9
ARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
.1	OBIETTIVI Pag.9
3.2	CONTENUTI Pag.10
3.3	PERCORSI INTERDISCIPLINARI Pag.10
3.4	PERCORSI PER L'EDUCAZIONE CIVICA Pag.11
3.5	METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE Pag.14
3.6	STRUMENTI Pag.15
3.7	AMBIENTI D'APPRENDIMENTO Pag.15
3.8	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO) Pag.15
3.9	DIDATTICA ORIENTATIVA 16
3.10	CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO Pag.17
3.11	ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI Pag.17

PARTE 4	
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag.19
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag.20
4.3 VERIFICHE	Pag.22
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag.23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag.24
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag.26
PARTE 5	
ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag.27
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag.82
ALLEGATO 2 - Relazione finale di presentazione dell'alunno/a BES	Pag.90
ALLEGATO 2 /BIS Relazione finale di presentazione dell'alunno/a DSA/Altri BES	Pag.91
ALLEGATO 3 Attività PCTO	Pag.95
ALLEGATO 4 Griglia di valutazione colloquio	Pag.97
ALLEGATO 5 Griglia di valutazione prima e seconda prova	Pag.99

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nella declinazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nella declinazione "Servizi di sala e di vendita" gli allievi acquisiscono competenze che li mettono in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale.

Nella declinazione "Accoglienza turistica", il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello b2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER);
- utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti. - redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;
- individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- valorizzare promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera:
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento tra i colleghi;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;
- adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

C. ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche:

agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;

- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera
- integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi;
- valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera;
- applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione e specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

PARTE 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

Visto che il senso del documento è quello di mettere in evidenza il percorso didattico e formativo della classe, prescindendo dalle peculiarità dei singoli elementi che la compongono, il consiglio, tenendo conto delle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, precisa che l'elenco sottostante non verrà pubblicato.

ALUNNI	
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	

8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V SEZ. A, indirizzo: enogastronomia ed ospitalità alberghiera : Articolazione enogastronomia settore cucina , è formata da 16 alunni (13 maschi e 3 femmine) di cui uno con certificazione legge 104 ha frequentato solo 1 giorno di lezione . Nel gruppo classe è presente anche 1 alunno DSA (Legge 170/2010) ed un altro invece rientra in altri BES ai sensi della C.M. 8 /2013. Il profilo del gruppo classe nelle aree relazionale, motivazionale, cognitiva e operativa, può considerarsi il seguente: il livello di socializzazione, integrazione, e disponibilità alla collaborazione reciproca è progressivamente migliorato e, allo stato attuale, può dirsi sufficientemente consolidato; anche al di fuori dell'ambito scolastico condividono musica, sport e contatti sui social. Il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento nel complesso corretto e disponibile alla collaborazione nei confronti dei docenti. Le motivazioni allo studio(attenzione, interesse e impegno) pur disomogenee sul piano individuale, si sono rivelate costanti per circa la metà degli studenti. Tuttavia, nonostante la presenza in aula sia stata alquanto continua e attiva, non è stata sempre supportata da un'attività di studio pomeridiano costante e soprattutto produttiva. Nessun allievo intende proseguire gli studi a livello universitario, ma tutti cercheranno di inserirsi in modo stabile nel mondo del lavoro ,trasferendosi anche in altre città italiane o estere. Infatti alcuni studenti nel fine settimana e nei periodi estivi , già lavorano presso strutture

ristorative. La classe si presenta piuttosto eterogenea rispetto sia alla provenienza geografica sia a quella socio-culturale , per cui il consiglio di classe, si è adoperato per rendere più omogenei i livelli di partenza che influiscono sugli stili di apprendimento e sulle capacità espositive degli allievi. Rispetto ai progressi compiuti nel metodo e nelle tecniche di studio, e per quanto riguarda i livelli di acquisizione delle conoscenze, si evidenzia che un gruppetto di allievi, partecipando attivamente e costruttivamente alle attività didattiche, ha conseguito una discreta autonomia nell'applicazione di regole e principi , supportata anche dall'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato e pertanto raggiunge una preparazione più che sufficiente . Un altro gruppo, invece, dovendo sopperire ad alcune lacune di base , ha faticato a staccarsi da una ripetizione mnemonica e poco riflessiva di contenuti e concetti espressi nei manuali e dagli insegnanti, riuscendo comunque ad applicare regole e principi nel complesso adeguati che rispecchiano una preparazione sufficiente. I processi di apprendimento sono stati costantemente monitorati mediante prove scritte e orali finalizzate non soltanto ad acquisire elementi per la valutazione, ma anche a far sì che gli alunni fossero in grado di sistematizzare ed organizzare quanto appreso mettendo insieme conoscenze, competenze e abilità. Per colmare le lacune emerse durante l'anno scolastico per tutti gli alunni e in tutte le discipline sono state attivate in itinere strategie ed attività di recupero, inoltre per facilitare la comprensione di concetti fondamentali, sia per la loro futura attività lavorativa sia per un eventuale proseguimento degli studi, sono stati applicati metodi di studio efficaci a sviluppare e a rielaborare criticamente le conoscenze apprese e ad applicarle anche in diversi contesti disciplinari. Per ampliare le conoscenze e le competenze acquisite sono state organizzate dall'Istituto mirate attività extracurricolari e progetti di PCTO estero.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti all'interno del gruppo classe, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione degli alunni con relativo PDP al fine di garantire un efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato2. 2/A Bis e 2/B Bis)

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Caso Angela Maria	Lingua e letteratura italiana- Storia			X
Caccioppoli Alda	Matematica			X
de Gaetano Anna	Scienza e cultura dell'alimentazione			X
Giordano Flaminio	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina		X	X
Fusco Mario	Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita	X	X	X
Toscano Massimo	Diritto e tecniche amministrative		X	X
Costantino Francesca	Lingua Francese			X
Di Martino Pasqualina	Lingua Inglese			X
Luiso Gabriella	Religione	X	X	X
Mascia Pasquale Danilo	Scienze motorie e sportive			X
Corradino Mariagrazia	Inclusione			X

3. PERCORSO DIDATTICO

3.1 OBIETTIVI

Gli Obiettivi generali di apprendimento sono stati raggiunti tenendo conto del profilo dell'indirizzo di studi(v. paragrafo sopra: Profilo indirizzo di studio).

Per gli "Obiettivi specifici disciplinari" si fa riferimento alle relazioni finali, allegate al presente documento, relative alle singole discipline oggetto di studio.

3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI

I contenuti disciplinari proposti dai docenti del Consiglio alla classe sono declinati nelle singole relazioni finali disciplinari che saranno allegate al presente documento, diventando parte integrante di esso (Allegato 1).

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

L'Istituto, negli ultimi anni, ha sposato la necessità formativa che si prefigge di superare, attraverso metodologie "complesse" e "innovative", i confini delle discipline e di rafforzare la capacità dei discenti di spaziare e di essere accoglienti verso l'"altro". Per questo nasce l'esigenza di guardare all'interno della disciplina, frammento del sapere, e, al contempo, rappresentazione del tutto per un approccio che attraversi il sapere in modo trasversale, orizzontale e verticale. Ecco che il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione delle Uda interdisciplinari riassunte nella seguente tabella:

UDA INTERDISCIPLINARI	
Tematica	Discipline coinvolte
FOOD COST AND ECONOMY	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
ISTRUZIONE ED ETICA PROFESSIONALE	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE. LA CUCINA GLOBALE STA SOSTITUENDO LA DIETA MEDITERRANEA? CONFRONTO NUTRIZIONALE TRA UN MENU' TIPICO DELLA DIETA MEDITERRANEA E UN MENU' DI TENDENZA (ES. CUCINA ORIENTALE, FAST FOOD) UDA di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive

ITINERARI-ENOGASTRONOMICI INTERNAZIONALI SOSTENIBILI	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell’ alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
IL MONDO DEL CATERING	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell’ alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
NOI CITTADINI DEL MONDO UDA di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell’ alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive

Per i materiali disciplinari relativi ai percorsi proposti dai docenti si rinvia all’ Allegato 1/Bis

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

L’Educazione Civica, disciplina dalla dimensione trasversale, ai sensi della L. n.92 del 20 agosto 2019, e successive integrazioni decreto n. 183 del 07/09/2024, mira a far crescere nei discenti le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica, a generare nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle istituzioni dell’Unione europea per sostanziare i principi di legalità, sostenibilità ambientale e diritto alla salute.

A tal proposito, i docenti contitolari, sulla base della progettazione del Curricolo verticale d’Istituto per UDA interdisciplinari, condiviso dal Consiglio di classe, e delle singole progettazioni disciplinari, hanno sviluppato l’Unità di apprendimento dal titolo **“Sviluppo sostenibile tra diritti e doveri”** per un monte ore annuale pari a **33 ore**. Per garantire una regia unitaria, ad un docente del Consiglio di classe, è stato affidato il compito di coordinamento, di mediazione tra i diversi attori coinvolti al fine di rilevare gli elementi conoscitivi acquisiti dagli altri docenti interessati dall’insegnamento per una più equa ed imparziale analisi dei risultati intermedi e finali raggiunti dagli allievi.

Per le discipline coinvolte sono indicati gli obiettivi specifici di competenza, e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l’insegnamento trasversale di Educazione civica.

EDUCAZIONE CIVICA

UDA	Sviluppo sostenibile tra diritti e doveri (riempire la scheda) come da Curricolo verticale d'Istituto		
OBIETTIVI DI COMPETENZA	Contenuti	Disciplina/e	N. ore
<p>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.</p> <p>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</p> <p>Comprendere l'importanza della crescita economica.</p> <p>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p>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.</p> <p>Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</p> <p>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali</p> <p>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</p>	L'evoluzione tecnica in rapporto all'ambiente	Storia	3
	Uomo e ambiente, il rispetto della natura in letteratura	Italiano	4
	Sustainability and environment	Inglese	3
	Produrre testi e condurre brevi conversazioni nella lingua straniera seguendo la tematica scelta	Francese	2
	La matematica come linguaggio della scienza per lo sviluppo sostenibile di una civiltà	Matematica	3
	Le strutture sportive sostenibili	Scienze motorie e sportive	2
	Allergie e intolleranze le nuove frontiere	Scienza e cultura dell'alimentazione	4
	La cucina 2.0	Lab enogastronomia cucina:	3
	I distillati	Lab. Enogastronomia sala e vendita	3
	La legislazione turistica Lo sviluppo delle attività nel rispetto della sostenibilità ambientale sociale ed economica.	Diritto e tecniche amministrative	5
Ama il tuo prossimo come il tuo ambiente	Insegnamento religione cattolica	1	

privata. Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità. Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.			
TOTALE		Ore	33

Per i risultati di apprendimento relativi all'insegnamento dell'Ed, Civica, il Consiglio di classe declina il grado di raggiungimento di essi, eventualmente analizzando punti di forza e di debolezza.

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

INDICATORI DESCRIZIONE PER LIVELLI DI VALUTAZIONE		
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	Avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	Base 6
	Lo studente ha conoscenze frammentarie e non consolidate sui temi proposti	In fase di acquisizione Insuff.4/5 Grave Insuff.<3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri.	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera.	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav. Insuff. <3
Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	Avanzato 9-10
	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere le ragioni e le opinioni diverse dalla sua ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e	Intermedio 7-8

	considerazioni diversi dai propri.	
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.	Base 6
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo.	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3
Partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti.	Avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri.	Intermedio 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato.	Base 6
	L'allievo non si lascia coinvolgere facilmente dal gruppo di appartenenza.	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Gravinsuff<3

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

Nel processo di insegnamento - apprendimento i metodi utilizzati dai docenti si sono fondati sul coinvolgimento operativo degli alunni, sulla ricerca, sulla scoperta personale o di gruppo, sull'apprendimento diretto e sulla strutturazione dei contenuti in modo scientifico-sistematico e non ripetitivo, sulla didattica laboratoriale e per competenze.

Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le metodologie didattiche di volta in volta ritenute più idonee a consentire la piena attuazione del suddetto processo:

- Lezione frontale
- Debate
- Lavori di gruppo.
- Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).
- Problem solving
- Lavori di ricerca.
- Cooperative learning
- Discussione guidata/ partecipata
- Didattica laboratoriale
- Classe capovolta
- Peer Education
- Project Based Learning
- Storytelling
- Learning by doing
- Jigsaw
- Ibse

3.6 STRUMENTI

Nello svolgimento delle attività didattiche i docenti del Consiglio di classe hanno utilizzato durante tutto l'anno scolastico i seguenti strumenti:

- Libro di testo, anche nella sua estensione digitale
- Testi scelti
- Lim
- Piattaforme e/o app educative
- Visione film e/o documentari
- Materiali prodotti dal docente
- Materiali multimediali
- Schemi e mappe concettuali
- Link e/o video sul web

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

Per affrontare in modo responsabile e scolasticamente produttivo questo periodo che precede l'esame conclusivo del secondo ciclo si è puntato su due condizioni essenziali:

- costruire e mantenere relazioni didatticamente significative tra l'insegnante e la classe,
- favorire l'espressione di rapporti positivi tra gli studenti utilizzando anche gli strumenti digitali e le reti di comunicazione oggi a disposizione.

Grazie alla disponibilità di spazi flessibili (Aula 3.0) dispositivi elettronici e di reti di comunicazione messe a disposizione dall'Istituto, e di sperimentazione didattica è stato possibile implementare velocemente un sistema didattico innovativo. La predisposizione di documenti di lavoro condivisi, utilizzabili dai gruppi e dai singoli all'interno di ambienti digitali dedicati ha fatto sviluppare le competenze europee, favorendo un clima socio-emotivo sostenibile e costruttivo che ha permesso la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito ai ragazzi di discutere, esprimere punti di vista, partecipare alla definizione delle regole e delle procedure. Un lavoro non facile, ma spronante per tutti gli attori coinvolti, al fine del raggiungimento degli obiettivi programmati.

3.8 PERCORSI per LE COMPETENZE TRAVERSALI e per L'ORIENTAMENTO - (PCTO)

Considerato l'apprendimento un'attività permanente (life long learning), i "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), la metodologia che nasce dall'esigenza di voler coniugare formazione scolastica ed esperienza lavorativa, hanno puntato alla valorizzazione delle doti di creatività, di organizzazione, di relazione interpersonale, attraverso l'avvicinamento e la successiva immersione in realtà culturali e professionali nazionali ed internazionali aderenti ai diversi indirizzi di studi. Il progetto di PCTO d'Istituto, nello specifico, si è prefisso l'obiettivo di raccordare le competenze specifiche disciplinari e trasversali sia con quelle richieste dal mondo del lavoro, sia con quelle necessarie ad orientare le successive scelte in ambito formativo per offrire agli alunni la possibilità di intraprendere nuove sfide formative e modalità ulteriori di apprendimento, potenzialmente utili anche a superare il divario tra momento formativo (teorico) e momento applicativo (pratico), secondo la logica del *learning by doing* e della didattica laboratoriale. In particolare i PCTO hanno puntato alle seguenti competenze:

Competenze comunicative

- Comprendere ed utilizzare il linguaggio tecnico adoperato nell'ambiente di lavoro;
- Esprimersi in forma scritta mediante relazioni, comunicazioni e simili ovvero in forma descrittiva mediante disegni, grafici, elaborazione di diagrammi;
- Utilizzare e reperire autonomamente informazioni traendole da materiali informativi specifici (manuali, procedure, istruzioni operative e simili)
- Utilizzare linguaggi multimediali (Applicativi Microsoft Office o similari open source, siti web, social networks) sfruttandone i vantaggi nel contesto operativo

Competenze tecnico-professionali

- Comprendere l'organizzazione del contesto lavorativo ed i suoi principali processi;
- Utilizzare strumenti, macchinari ed attrezzature utilizzate nel processo produttivo
- Svolgere in modo autonomo i compiti assegnati previa idonea formazione sulle procedure operative
- Saper risolvere piccoli problemi pratici proponendo autonomamente soluzioni;
- Generalizzare il campo di applicazione delle procedure operative applicandole anche a situazioni diverse o nuove;

Competenze relazionali

- Relazionarsi in modo positivo con i propri colleghi nell'ambito del contesto operativo collaborando con essi;
- Dialogare con i propri colleghi contribuendo allo sviluppo di un clima sereno e produttivo, favorendo il lavoro di team;
- Riconoscere i ruoli all'interno dell'organizzazione individuando correttamente il proprio interlocutore;
- Rispettare le regole e la disciplina;
- Aver cura dei luoghi di lavoro e delle attrezzature utilizzate.

Per le attività PCTO svolte si rimanda all'allegato 3/bis.

3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA

A seguito dell'emanazione del Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza, la didattica orientativa è divenuta centrale nella formazione per aiutare gli studenti e le studentesse a sviluppare una maggiore consapevolezza di sé delle proprie attitudini e capacità. Tale didattica pone l'individuo al centro del processo di insegnamento, partendo dal presupposto che tutte le persone sono in possesso di risorse per costruire competenze e per esercitare un controllo attivo sulla propria esistenza e sui processi di sviluppo. Ciò considerato, il Consiglio di classe, supportato dal docente Orientatore e dal tutor, secondo quanto indicato nel Piano integrato dell'Orientamento d'Istituto, ha attivato nella classe quinta come da normativa vigente moduli curriculari di orientamento formativo degli studenti di almeno 30 ore. Tali moduli sono stati integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore e attraverso attività laboratoriali STEAM in raccordo con le scuole secondarie di I grado. Il contenuto dei moduli è confluito in un portfolio digitale. L'**E-Portfolio** integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico del singolo studente, valorizza le competenze acquisite e gli permette di avere a disposizione le più importanti prove di una trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale e il mondo esterno. Ogni studente ha caricato sulla **Piattaforma Unica** il proprio **Capolavoro** prodotto di diversa tipologia che maggiormente rappresenta i progressi e le competenze che ha sviluppato.

3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

I DD.PP.RR. attuativi della Riforma della Scuola Secondaria di secondo grado nn. 88/2010 e 89/2010 prevedono l'insegnamento di una disciplina non linguistica (DNL) in una lingua straniera allo scopo di assicurare l'apprendimento integrato duale -lingua e contenuto non linguistico- da parte di discenti attraverso scelte strategiche, strutturali-metodologiche. Come da normativa il percorso educativo intrapreso dagli allievi con metodologia CLIL è avvenuto mediante una metodologia di collaborazione tra il docente DNL e il docente di lingua inglese.

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
Il menù	Lingua inglese	Lingua inglese, Lab. Servizi Enogastronomici settore cucina	4	Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	ARTE BIANCA	I.S PANTALEO	30 ORE
	CORSO DI PIZZERIA	I.S PANTALEO	30 ORE
	CORSO DI CUCINA	I.S PANTALEO	30 ORE
	OPEN DAY	I.S PANTALEO	6 ORE (per ogni data in programma)
	CENA ORIENTAMENTO DI NATALE	HOTEL POSEIDON	14 ORE

Incontri con esperti	MASTRO PIZZAIOLO	I.S PANTALEO	
	VINCENZO DAMIANO	I.S PANTALEO	
	CHEF ANTONIO TECCHIA	I.S PANTALEO	
	CHEF RAIOMONDO DI CRISTO TEAM	I.S PANTALEO	
	ASSOCIAZIONE CUOCHI DI TORRE DEL GRECO	HOTEL POSEIDON DI TORRE DEL GRECO	
Orientamento	INCONTRO CON L'AERONAUTICA MILITARE DI POZZUOLI	I.S PANTALEO	4 ore
	ORIENTAMENTO E ACCOMPAGNAMENTO AL MONDO DEL LAVORO		
	PROGETTO "GENERAZIONI PARI"	I.S PANTALEO	4 Ore
	INCONTRO CON GLI ESPERTI DI SAIMA	I.S PANTALEO	4 ore
Attività extra-curricolari	ORIENTAMENTO IN ENTRATA PRESSO LE SCUOLE MEDIE DEL TERRITORIO	SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO DI TORRE DEL GRECO	4 ore

4.VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

Relativamente alla valutazione, il Consiglio di Classe ha perseguito, secondo la linea guida presente nel PTOF d'Istituto, l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

- il comportamento;
- il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
- i risultati delle prove e i lavori prodotti;
- le osservazioni relative alle competenze trasversali;
- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
- l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo;
- l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, le capacità organizzative,

La valutazione scaturisce dalla misura del livello raggiunto in termini di competenze sulla base degli standard formativi individuati nelle programmazioni disciplinari. Tale misurazione è stata tradotta in un voto, ottenuto attraverso la griglia di valutazione di seguito riportata, che è stata resa nota all'allievo con opportune indicazioni, utili a trasformare in occasione di formazione anche il momento valutativo.

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentari e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8

Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significative	Comprensione completa e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi e valutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Classe, per la valutazione del comportamento, si è attenuto ai criteri approvati dal Collegio dei Docenti, che, a sua volta si fa portavoce delle finalità della valutazione del comportamento espresse nel Decreto ministeriale n. 5/2009:

- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;
- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;
- dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

Tali indicatori sono stati punti fermi anche durante la partecipazione alle attività scolastiche.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace. 8. Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa.	10/10

<p>10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.</p>	
<p>1. Lo studente rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche, fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.</p>	<p>9/10</p>
<p>1. Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro. 3. Frequenta con regolarità le attività didattiche, fa registrare massimo sette ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni di corsi/attestazioni.</p>	<p>8/10</p>
<p>1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari, ma si rilevano due annotazioni sul registro di classe. 3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, e fa registrare più di sette ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 7 ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre) 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni.</p>	<p>7/10</p>
<p>1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto meno di 5 annotazioni sul registro e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave 3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche e fa registrare più di sette ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure oltre i sette ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre). 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo poco corretto. 5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento non sempre cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita</p>	<p>6/10</p>

<p>scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola.</p>	
<p>1. Lo studente non rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Raramente rispetta le consegne, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate (oltre 20 assenze a quadrimestre) e frequenti ritardi (oltre 7 a quadrimestre) nell'ingresso nella scuola, immotivati e pretestuosi. 3. Assume spesso un comportamento scorretto nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale d'Istituto. 4. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti è carente. 5. È poco interessato e motivato all'apprendimento. 6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo-classe. 7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni. 8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), a progetti di ampliamento dell'offerta formativa e alle attività di PCTO non rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti; 9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe. 10. Non ha manifestato attenzione alla propria formazione.</p>	<p>5/10</p>

4.3 VERIFICHE

Le verifiche sono state parte integrante dell'attività educativa e didattica, in quanto hanno mirato ad accertare le abilità in ordine alla conoscenza, comprensione, applicazione, analisi e sintesi. Esse sono state effettuate in momenti diversi del processo di insegnamento/apprendimento, attraverso strumenti individuati dal singolo docente, dal Consiglio di classe in sede di programmazione e dai dipartimenti per assi culturali.

La verifica dell'apprendimento si è realizzata attraverso un congruo numero di prove di diversa tipologia come da programmazione disciplinare (vedi Percorso didattico disciplinare).

La verifica ha coinvolto gli alunni in compiti più sfidanti che hanno riservato grandi sorprese in termini di valutazione:

Per la verifica formativa

Esercitazioni	Questionari
Test strutturati e /o semi strutturati	Mappe
Discussioni guidate	Interrogazione breve
Brainstorming	Realizzazione di PPT
Domande flash	Testi scritti di varie tipologie

Per la verifica sommativa

Prova pratica	Analisi del testo
Realizzazione di PPT	Relazioni scritte
Test a scelta multipla	Questionari a risposta multipla/risposta aperta
Prove grafiche	Commenting
Quesiti a risposta aperta	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale
Componimento scritto o problema	Discussione di prove scritte assegnate come compito
Verifica orale breve/ lunga	Prova Autentica

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti), all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. Dall'**O.M. n. 67 del 31-03-2025** art. 11 e ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, (espresso in numero intero) sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017, introdotto dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150, prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi. Possono accedere al punteggio più alto della fascia di competenza gli alunni che abbiano voto pari o superiore a 9 decimi e totalizzano una media superiore a 0,51 della fascia di oscillazione e che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

PARAMETRI	Descrittori	
Frequenza assidua	Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate)	
Interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche, attività complementari e integrative	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF	
	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti	

	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.)	
	Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificato e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo)	
Partecipazione qualificata ai percorsi per Competenze Trasversali e per l'orientamento	Valutazione uguale/ superiore a buono	
Eventuali crediti formativi*	Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte	

4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato, fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha cercato di individualizzare le attività, ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina al fine del conseguimento delle competenze in uscita. Si è programmato e provveduto ad eseguire in data 06-05-2025 la simulazione della prima prova di esame e in data 07-05-2025 la simulazione della seconda prova d'esame. La prima prova scritta (Articolo 9) accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Relativamente alla seconda prova d'esame negli istituti professionali del vigente ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita, (Articolo 20). Dall'anno scolastico 2022/2023 per i percorsi di istruzione afferenti gli indirizzi degli Istituti professionali di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017 cessano di avere effetto i quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione previsti dall'Allegato B del decreto ministeriale n. 769 del 2018. Sono invece adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del decreto n. 164 del 15 giugno 2022. Pertanto, sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento di cui si è resa necessaria la condivisione con i candidati; si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove dovranno vertere:

- sulle competenze in uscita e non su discipline
- sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze.

Le diverse possibili tipologie di prova per Enogastronomia e Ospitalità alberghiera saranno le seguenti:

- TIPOLOGIA A Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

NAIS12800T - NAIS12800T - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007446 - 14/05/2025 - IV - U

- TIPOLOGIA B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).
- TIPOLOGIA C Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
- TIPOLOGIA D Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale. Nella parte del QdR contenente i «Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze» sono individuati i nuclei essenziali e fondanti che:

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;
- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

Di seguito gli **obiettivi** della prova per Enogastronomia e ospitalità alberghiera:

- Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato
- Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto
- Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative
- Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate
- Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storicoculturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti.

Si è fatto riferimento al fatto che nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Inoltre, nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare:

- a. di aver acquisito le competenze in uscita, i nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze; di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall'emergenza pandemica;
- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 7 Maggio 2025

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	de Gaetano	Anna	Anna de Gaetano
2	Mascia	Pasquale Danilo	Pasquale Danilo Mascia
3	Toscano	Massimo	Massimo Toscano
4	Caso	Angela Maria	Angela Maria Caso
5	Di Martino	Pasqualina	Pasqualina Di Martino
6	Costantino	Francesca	Francesca Costantino
7	Luiso	Gabriella	Gabriella Luiso
8	Corradino	Mariagrazia	Mariagrazia Corradino
9	Giordano	Flaminio	Flaminio Giordano
10	Caccioppoli	Alda	Sostituita da: RUGGIERO DUNIA
11	Fusco	Mario	Mario Fusco

Il Coordinatore

Anna de Gaetano

Il Dirigente Scolastico



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Giuseppe Mingione
Giuseppe Mingione

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof./ssa Caso Angela Maria

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA -

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA, da me seguita a partire dall'anno scolastico corrente, si è mostrata vivace fin dall'inizio dell'anno. Non sempre il comportamento del gruppo è risultato corretto e rispettoso, soprattutto a causa di ripetuti ritardi ed ingressi posticipati che hanno in parte pregiudicato il regolare svolgimento delle lezioni previste per la prima ora. Con le opportune sollecitazioni, si è raggiunto, però, un grado di partecipazione accettabile. Non si sono verificate situazioni di particolare tensione nell'interazione con la docente e tra studenti, ed il clima in classe è stato generalmente sereno.

I livelli di partenza, seppur eterogenei, sono apparsi alquanto modesti, facendo riscontrare in diversi studenti delle lacune pregresse, evidenziate sia nell'esposizione orale sia nella produzione scritta.

La trattazione degli argomenti previsti è stata adattata ai ritmi di apprendimento della classe; si è cercato di evidenziare i contenuti fondamentali anche con schemi e trattazioni sintetiche, per permettere a tutti di acquisire le conoscenze di base. Il lavoro si è svolto soprattutto in aula, poiché l'impegno autonomo a casa è stato piuttosto discontinuo e superficiale. Ciò ha comportato un rallentamento nello svolgimento della programmazione, e la necessità di trattare alcuni argomenti soltanto nelle linee essenziali, sia per agevolarne l'assimilazione, sia per motivare, attraverso un apprendimento guidato e graduale, studenti poco inclini allo studio sistematico. Con gli opportuni stimoli, è stato possibile coinvolgere tutti nelle diverse attività proposte, ciascuno in base al proprio livello di partenza e alle proprie capacità. In particolare, è emerso un interesse maggiore durante i momenti di lezione partecipata e di riepilogo collettivo, quando gli studenti si sono mostrati più curiosi e disposti ad intervenire, stimolati dalla possibilità di fare confronti con l'attualità e di riflettere su tematiche a loro vicine partendo dagli spunti offerti dai testi letterari e dai contesti storici in esame.

In relazione agli obiettivi prefissati, la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati nel complesso pienamente sufficienti. Qualcuno si è distinto per interesse, impegno e partecipazione, raggiungendo risultati discreti e più che soddisfacenti. Qualche studente, infine, ha mostrato poca motivazione e interesse discontinuo, manifestando solo nel corso dell'ultimo periodo dell'anno una partecipazione più adeguata, così da conseguire risultati accettabili, pur presentando ancora delle incertezze nei collegamenti e nella rielaborazione personale delle conoscenze acquisite.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e di vario tipo (Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile)- -Analizzare testi scritti, letterari e non	-Utilizzare i linguaggi settoriali nella comunicazione in contesti professionali. -Redigere testi a carattere professionale utilizzando un linguaggio tecnico specifico.	-Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale; -Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio
• individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento;	-Interloquire e argomentare anche con i destinatari del servizio in situazioni professionali del settore di riferimento	-Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità d'Italia ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici.
• redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali;	-Contestualizzare l'evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità d'Italia ad oggi in rapporto ai principali processi sociali, culturali, politici e scientifici di riferimento.	-Testi ed autori fondamentali che caratterizzano l'identità culturale nazionale nelle varie epoche.
• utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.	-Identificare relazioni tra i principali autori della tradizione italiana e altre tradizioni culturali anche in prospettiva interculturale.	-Elementi di identità e di diversità tra la cultura italiana e le culture di altri Paesi con riferimento al periodo studiato.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input checked="" type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
---	-------------------------------------

Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>

Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Società e cultura tra fine Ottocento e inizio Novecento

Positivismo e realismo

Naturalismo e Verismo.

G. Verga: vita, pensiero e poetica, quadro generale delle opere

I Malavoglia (Trama e temi)

Rosso Malpelo (da "Vita dei campi" - sintesi)

Testi letti:

Il contrasto tra nonno e nipote (da I Malavoglia, cap. IX)

Simbolismo e Decadentismo

La natura in Pascoli e D'Annunzio

G. Pascoli: vita, pensiero, quadro generale delle opere

La poetica del fanciullino,

Testi letti:

X Agosto (da "Myricae")

Lavandare (da "Myricae")

D'Annunzio: vita, partecipazione alla Grande Guerra e impresa di Fiume; pensiero e poetica; quadro generale delle opere.

Estetismo, superomismo e panismo

"Il piacere" - trama e temi

Le laudi – Alcyone

Testi letti:

La pioggia nel pineto (da "Alcyone")

Le avanguardie: il Futurismo e F.T.Marinetti

Lettura del Manifesto futurista

Manifesto della cucina futurista

Il romanzo psicologico del Novecento

I. Svevo: vita, pensiero e poetica, opere
La figura dell'inetto
La coscienza di Zeno (struttura, trama, temi)
Testi letti:
L'ultima sigaretta (da La coscienza di Zeno, cap.III)

L. Pirandello: vita, pensiero, quadro generale delle opere
La poetica dell'umorismo
"Il fu Mattia Pascal" (trama e temi)

L'Ermetismo
G. Ungaretti: vita, pensiero e poetica, opere
Le poesie di guerra

Torre del Greco, 07 Maggio 2025

DOCENTE

Prof.ssa *Angela Maria Caso*



Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2024/2025**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa Caso Angela Maria

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA –

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA, da me seguita a partire dall'anno scolastico corrente, si è mostrata vivace fin dall'inizio dell'anno. Non sempre il comportamento del gruppo è risultato corretto e rispettoso, ma, con le opportune sollecitazioni, si è raggiunto un grado di partecipazione accettabile. Non si sono verificate situazioni di particolare tensione nell'interazione con la docente e tra studenti, ed il clima in classe è stato generalmente sereno.

L'interesse del gruppo classe per la materia e la motivazione allo studio sono apparsi inizialmente modesti, ad eccezione di alcuni studenti che hanno mostrato da subito maggiore curiosità, capacità di collegare gli eventi e di riflettere sugli stessi. Tuttavia, con gli opportuni stimoli, è stato possibile coinvolgere tutti gli studenti nelle diverse attività proposte.

La trattazione degli argomenti previsti è stata adattata ai ritmi di apprendimento della classe; si è cercato di evidenziare i contenuti fondamentali anche con schemi e trattazioni sintetiche, per permettere a tutti di acquisire le conoscenze di base. Il lavoro si è svolto soprattutto in aula, poiché l'impegno autonomo a casa è stato piuttosto discontinuo e superficiale. Gli eventi storici trattati sono stati di frequente rapportati al presente, in modo tale che gli studenti potessero riflettere, operare confronti ed avere un approccio critico. Si è cercato di operare frequenti collegamenti con la letteratura e con gli autori studiati, per fornire un quadro storico culturale più ampio.

In relazione agli obiettivi prefissati, la maggior parte degli studenti ha raggiunto risultati nel complesso pienamente sufficienti. Qualcuno si è distinto per interesse, impegno e partecipazione, raggiungendo risultati discreti e più che soddisfacenti. Qualche studente, infine, ha mostrato poca motivazione e interesse discontinuo, manifestando solo nel corso dell'ultimo periodo dell'anno una partecipazione più adeguata, così da conseguire risultati accettabili.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

Comprendere il cambiamento in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
Comprendere la diversità dei tempi storici in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali.	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici ed individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali; radici storiche della Costituzione Italiana e dibattito sulla Costituzione europea.
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai contesti nazionali ed internazionali.	Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale.
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.	Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro; carte internazionali dei diritti; principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input checked="" type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input checked="" type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input checked="" type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	<input checked="" type="checkbox"/>
---	-------------------------------------

Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input checked="" type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	<input checked="" type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input checked="" type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input checked="" type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input checked="" type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input checked="" type="checkbox"/>

Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Società e cultura all'inizio del Novecento

- La Belle Epoque e le sue contraddizioni
- La società di massa

Quadro politico europeo all'inizio del '900

Età giolittiana

- riforme sociali;
- politica economica;
- politica estera;

- luci e ombre della politica di Giolitti

La Prima Guerra Mondiale

- le cause remote e la causa occasionale;
- le alleanze;
- i campi di battaglia e la modernità del conflitto;
- la vita in trincea;
- l'intervento dell'Italia;
- le fasi salienti e i trattati di pace)

La Rivoluzione russa.

Il Biennio rosso

La crisi in Italia e le origini del Fascismo

- L'ascesa di Mussolini al potere
- Lo Stato dittatoriale

La crisi economica del 1929

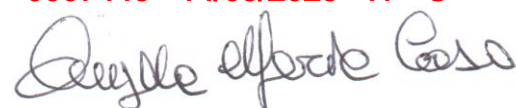
Il Nazismo

Lo spazio vitale della Germania: primi passi verso la guerra.

La Seconda Guerra Mondiale

Torre del Greco, 07 Maggio 2025

DOCENTE
Prof.ssa Angela Maria Caso



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof./ssa PASQUALINA DI MARTINO

CLASSE: V SEZ. A IND. CUCINA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 16 alunni, è partita da un livello iniziale caratterizzato da non poche difficoltà e lacune. La maggior parte degli studenti presenta un livello di attenzione e partecipazione poco costante, superficiale e poco continuativa. Lo studio è poco approfondito, e minimi risultati si sono ottenuti (per una piccola parte degli studenti), proponendo soprattutto lavori in classe / di gruppo.

Il livello è rimasto lacunoso per la maggior parte della classe, che, con opportuni interventi e semplificazioni del programma, ha raggiunto la sufficienza.

Una piccola parte della classe ha mostrato un maggiore interesse e un impegno più proficuo, raggiungendo livelli soddisfacenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare la/le lingua/e comunitarie, per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per	Affrontare molteplici Situazioni comunicative Scambiando informazioni e idee.	Aspetti socio-linguistici e paralinguistici della comunicazione in relazione ai vari contesti. Strategie di esposizione orale e

<p>interagire in diversi ambiti e contesti professionali.</p>		<p>d'interazione in contesti di studio e di lavoro. Strutture morfosintattiche Adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso.</p>
<p>Leggere, comprendere e Interpretare testi scritti di vario Tipo</p>	<p>Individuare il punto di vista Dell'altro in contesti formali e informali.</p>	<p>Strategie di comprensione globale e selettiva di testi relativamente complessi, scritti, orali e multimediali, anche in rete, riguardanti argomenti di attualità, di studio e di lavoro.</p>
<p>Produrre testi di vario tipo in base a diversi scopi comunicativi</p>	<p>Esprimere opinioni su argomenti d'attualità, indicando vantaggi e svantaggi</p>	<p>Lessico e fraseologia Convenzionale per affrontare Situazioni sociali e di lavoro; varietà di registro e di contesto. Lessico e fraseologia di settore codificati da organismi internazionali. Tecniche d'uso dei dizionari mono e bilingue, anche settoriali</p>
<p>Utilizzare e produrre testi multimediali</p>	<p>Comprendere le idee fondamentali di testi complessi su argomenti sia concreti che astratti Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a</p>	<p>Aspetti socio-culturali della lingua inglese e degli altri paesi anglofoni.</p>

	situazioni professionali. Elaborare prodotti Multimediali	
--	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	x	Esercitazioni individuali	x
Lavori di gruppo	x	Discussione guidata/ partecipata	x
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	x	Project Based Learning	x
Lezione partecipata x			
Role playing x			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	x
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari	<input checked="" type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	<input checked="" type="checkbox"/>	Interrogazione breve	<input checked="" type="checkbox"/>
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	<input checked="" type="checkbox"/>	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input checked="" type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input checked="" type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input checked="" type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input checked="" type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	<input checked="" type="checkbox"/>
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	<input checked="" type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

Menu types
Main nutrients
Dessert and pastry preparation
HACCP
Food safety and preservation
Olive oil
English and American dishes
Allergies and intolerance
Slow food and quality certification
Sustainability
Cv and application letter
Cooking for special needs
Food cost
Le figure professionali del catering

Torre del Greco, 7 Maggio 2025

DOCENTE



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA:Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE:_Prof. Toscano Massimo

CLASSE: V SEZ. A IND. ENOGASTRONOMIA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 15 discenti effettivamente frequentanti, di cui 3 femmine e 12 maschi.

Il gruppo si presenta corretto e l' approccio alla disciplina si è rivelato adeguato per la maggior parte dei discenti . Alcuni di loro infatti si sono applicati con diligenza risultando anche propositivi rispetto alle tematiche affrontate. Altri invece hanno mostrato spesso interesse e partecipazione al dialogo educativo non sempre costante per lacune pregresse e per metodo di studio non sempre efficace. Infatti varie sono state le specifiche lezioni mirate a colmare le succitate carenze.

L'impegno domestico è nel complesso accettabile per la maggior parte di loro.

La classe si è comunque fatta notare per la sua attitudine nei rapporti interpersonali sia individualmente che collegialmente. Si segnala che, per alcuni studenti, gli argomenti e le relative connotazioni tecnico-giuridiche trattate hanno formato un serio e costruttivo oggetto di approfondimento personale,a mezzo di consultazione internet di siti istituzionali, e dalla lettura personale di quotidiani specializzati. Al termine di questo anno scolastico, si può quindi affermare che, alcuni discenti della 5[^] A sono riusciti, seppur con tempistiche differenti, a raggiungere un livello sufficiente di conoscenza della materia, acquisendo i contenuti minimi richiesti ad un diplomato in tale disciplina e per questo corso di studi. Altri invece per impegno costante e adeguato raggiungono una buona preparazione finale .

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato Individuare la normativa internazionale e comunitaria di riferimento per il funzionamento dell'impresa turistica</p>	<p>Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale Normativa nazionale, internazionale e comunitaria di settore</p>
<p>Utilizzare le nuove tecnologie nel ambito della produzione, dell'erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato Distinguere le caratteristiche del mercato turistico</p>	<p>Tecniche di marketing turistico Tecniche di web marketing</p>
<p>Individuare le strategie appropriate per la soluzione dei problemi Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p>	<p>Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistica amministrativa Redigere le contabilità di settore</p>	<p>Strategie dell'impresa e scelte strategiche Pianificazione e programmazione aziendale Vantaggio competitivo Controllo di gestione Budget e controllo budgetario</p>

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi(letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	X
Problem solving:soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	X
Videolezioni	X	Ricerca- azione	X
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro(specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo,anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X

Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro(specificare)Letturaarticolidaquotidianierivisteprofessionali	X

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semistrutturati	X	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____ _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Testa scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	X	Commenting	<input type="checkbox"/>

Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

Contenuti

Il mercato turistico

Il mercato turistico internazionale

Gli organismi e le fonti internazionali

Il mercato turistico nazionale

Gli organismi e le fonti interne

Il marketing

Il marketing: aspetti generali

Il marketing strategico

Il marketing operativo

Il web marketing

Il marketing plan

Pianificazione, programmazione, e controllo di gestione

La pianificazione e la programmazione

Il budget

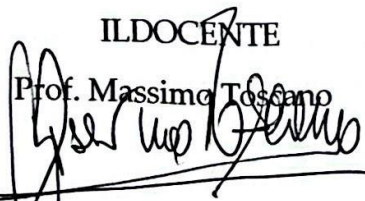
Le normative del settore turistico, ristorativo

Le norme sulla sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro

Torre del Greco, 7 Maggio 2025

ILDOCENTE

Prof. Massimo Toscano



Allegato 1
I.I.S.S.S. "Eugenio Pantaleo"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: Enogastronomia lab. cucina

DOCENTE: _Prof Giordano Flaminio

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La gran parte classe ha mostrato un particolare interesse e un attiva partecipazione durante tutto l'anno in particolar modo nel secondo quadrimestre.

Il programma teorico è stato svolto con non poche difficoltà e per ogni unità didattica sono state svolte le esercitazioni pratiche in laboratorio ,momento nel quale tutti i ragazzi si sono mostrati molto partecipi e interessati.

La condotta degli allievi è stata quasi sempre corretta ,infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti. Eccetto in qualche episodio e da parte da qualche alunno/a.

Alcuni alunni hanno evidenziato particolari potenzialità che sono riusciti a mettere a frutto nelle esercitazioni pratiche simulate ,dimostrando capacità di risoluzione delle problematiche proposte dall'insegnante ;inoltre hanno dimostrato di possedere una competenza linguistico-espressiva e abilità nelle simulazioni di laboratorio "poco sicura ".Tuttavia il loro impegno nello studio a casa non è stato assiduo e costante.

L'altra parte della classe si è distinta per impegno partecipando con vivo interesse all'attività didattica ,evidenziando buone capacità linguistiche-espressive e abilità nelle simulazioni di laboratorio ,sorrette da studio proficuo e costante.

Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti dalla maggior parte della classe. Per quanto riguarda una piccola parte della classe ha partecipato in modo discontinuo e poco attivo anche nello svolgimento dei compiti assegnati. Alcuni alunni sono risultati quasi sempre assenti e non hanno preso parte ai lavori svolti..

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

Lavorare in brigata per un servizio di base, con l'ausilio delle varie attrezzature ,per l'elaborazione di un piatto Lavorare in brigata rispettando le norme igieniche sanitarie atte a garantire la salubrità	Saper elaborare un piatto della cucina regionale,europea e internazionale, usando le piccole e le grandi attrezzature mettere in pratica le norme dell'HACCP	Conoscere i ruoli delle varie figure professionali di cucina e le varie attrezzature sia grandi che piccole e tutte le norme presenti nell'HACCP, conoscere i principali piatti della cucina nazionale e internazionale
--	--	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

(*Segnare le caselle interessate)

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education		Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)		Learning by doing	
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	

Altro (specificare)

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:
 (*Segnare le caselle interessate)

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

Esercitazioni Simulate	X	Questionari	
Test strutturati e /o semi strutturati		Mappe	
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	

Altro _____

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	
Realizzazione di PPT		Relazioni scritte	
Test a scelta multipla		Questionari a risposta multipla/risposta aperta	
Prove grafiche		Commenting	

Quesiti a risposta aperta		Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema		Discussione di prove scritte assegnate come compito	
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	
Prova Autentica	X		
Altro (specificare)	<hr/> <hr/>		

CONTENUTI

BLOCCO TEMATICO 1 Uda

Modulo 1

La brigata di cucina

Etica Professionale

L'attrezzatura di cucina

Food Cost

L'utensileria di cucina

Cibo Sostenibile

I reparti di cucina >Innovazione Tecnologica nella ristorazione L'HACCP >

Catering

Modulo 2

L'organizzazione del lavoro

Le aree di lavoro

Gli impianti

BLOCCO TEMATICO 2

Modulo 1

La conservazione degli alimenti

Congelazione e surgelazione

La conservazione mediante atmosfera protettiva o sottovuoto

Attrezzature per la conservazione

La trasformazione del calore e la cottura

Modulo 2

Il sistema di autocontrollo delle condizioni igieniche

1 Il sistema di autocontrollo HACCP

2 L'igiene degli ambienti

3 L'igiene degli operatori

BLOCCO TEMATICO 3

Modulo 1

I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali

Alimenti OGM e alimenti biologici

Il mercato dei prodotti

I Cereali

BLOCCO TEMATICO 4

"I Prodotti Alimentari"

Modulo 1

1 "Prodotti ittici"

2 "Ortaggi"

3 "Carne"

BLOCCO TEMATICO 5

Modulo 1

"I menu regionali e internazionali"

1 prodotti tipici con marchi di qualità

2 menu regionali nazionali e intercontinentali

Le varie tipologie di diete

Torre del Greco 07 Maggio 2025

DOCENTE

Flaminio Giordano



Allegato 1

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA:RELIGIONE

DOCENTE:Prof./ssa Gabriella Luiso

CLASSE:V SEZ. A IND. Professionale enogastronomia/cucina

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, durante l'intero ciclo scolastico ha lavorato alternando momenti di attiva partecipazione e collaborazione a momenti di stanchezza e di distrazione, ma alla fine il dialogo educativo ha permesso a tutti di raggiungere i traguardi prefissati. Alcuni alunni hanno dimostrato sempre senso di responsabilità e hanno partecipato sempre con passione, curiosità, interesse verso la disciplina, impegnandosi con ritmo costante e acquisendo le competenze programmate. Altri allievi, dotati di un eccellente senso critico, hanno dimostrato una capacità di analisi, di sintesi di riflessioni adeguate e appropriate rivelando un grado di maturità veramente ottimale. Solo un gruppetto molto esiguo e non sempre interessato, ma con un buon livello di capacità di riflessione e di critica non ha raggiunto livelli ottimali ma che hanno garantito, nel corso dell'anno, progressi e conoscenze di carattere culturale e competenze specifiche disciplinari, che si possano attestare su livelli medi. Molto dialogata e partecipata è stata la lezione con la classe e non sono mancati sani confronti e dibattiti accesi soprattutto sulle tematiche etico- morali attraverso i quali i giovani allievi hanno imparato, il rispetto delle idee altrui ispirati ai principi di democrazia e libertà. Il dialogo educativo ha inoltre permesso di sviluppare oltre al senso critico e di rispetto anche la consapevolezza dell'integrazione delle idee diverse dalle proprie per una crescita personale e sociale dell'unità nella diversità sia culturale che religiosa. Nell'ultimo scorcio dell'anno la didattica è stata finalizzata anche ad aiutare i giovani maturandi al dialogo finale per affrontare l'esame di maturità e affinare le loro capacità comunicative e insieme abbiamo riflettuto sulle competenze raggiunte. Alla fine dell'anno pertanto, e alla fine del percorso globale di istruzione, la classe si può attestare per progressi fatti e impegno profuso su livelli più che soddisfacenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Sviluppare un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità_ nel confronto con il messaggio cristiano, aperto all'esercizio della giustizia e della solidarietà in un contesto multiculturale.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche prodotte dalla cultura umanistica, scientifica e tecnologica.</p>	<p>Impostare domande di senso e spiegare la dimensione religiosa dell'uomo tra senso del limite, bisogno di salvezza e desiderio di trascendenza, confrontando il concetto cristiano di persona, la sua dignità e il suo fine ultimo con quello di altre religioni o sistemi di pensiero.</p> <p>Collegare la storia umana e la storia della salvezza, ricavandone il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Confrontare i valori etici proposti dal cristianesimo con quelli di altre religioni e sistemi di significato.</p> <p>Confrontarsi con la testimonianza cristiana offerta da alcune figure significative del passato e del presente anche legate alla storia locale</p> <p>Riconoscere il rilievo morale delle azioni umane con particolare riferimento alle relazioni interpersonali, alla vita pubblica e allo sviluppo scientifico e tecnologico.</p> <p>Riconoscere il valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo;</p>	<p>Questioni di senso legate alle più rilevanti esperienze della vita umana.</p> <p>Storia umana e storia della salvezza:il modo cristiano di comprendere l'esistenza dell'uomo nel tempo.</p> <p>Conosce la concezione cristiana-cattolica della famiglia e del matrimonio,della sessualità e della difesa della vita dal suo nasce real suo finire.</p> <p>Orientamenti della chiesa sull'etica personale e sociale, sulla comunicazione digitale, anche nel confronto con altri sistemi di pensiero.</p>

	<p>Motivare, in un contesto multiculturale, le proprie scelte di vita confrontandole con la visione cristiana nel quadro di un dialogo aperto, libero e costruttivo.</p> <p>Usare e interpretare correttamente e criticamente le fonti autentiche della tradizione cristiano-cattolica</p>	
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo "insegnamento /apprendimento ":

Lezione frontale	√	Esercitazioni individuali	√
Lavori di gruppo	√	Discussione guidata/partecipata	√
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	√
Didattica laboratoriale	√	Classe capovolta	√
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	√	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	√	Storytelling	√
Video lezioni	√	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	√	Project Base d Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	√
Testi scelti	√
Lim	√
Piattaforme e/o app educative	√
Visione film e/o documentari	√
Materiali prodotti dal docente	√
Materiali multimediali (lezioni registrate)	√
Schemi e mappe concettuali	√
Linke/o video sul web	√
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa

Esercitazioni	<input type="checkbox"/>	Questionari	√
Test strutturati e/o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>
Discussioni guidate	√	Interrogazione breve	<input type="checkbox"/>
Brainstorming	√	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	√	Testi scritti di varie tipologie	√

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	√

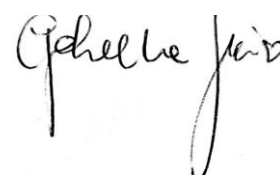
Testa scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	√
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	√
Quesiti a risposta aperta	√	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	√
Componimento scritto o problema	√	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/lunga	<input type="checkbox"/>	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro(specificare)	_____		

Contenuti

- 1.ILSENSO DELLAVITA:L'UOMO CREATURA DI DIO;PERCHE FARE IL BENE; IL PROBLEMA MORALE. RESPONSABILITA E SENSO DI COLPA;
- 2.LACOSCIENZA,LALIBERTA,ILPECCATO,ILDECALOGO ELA LEGGE MORALE.
- 3.IL COMANDAMENTO DELL'AMORE; IL NATALE DI GESU DI NAZARETH E IL SIGNIFICATODELL'INCARNAZIONE. ILENDO DI SOLIDARIETA E L'ATTENZIONE PER GLI ULTIMI E I POVERI.
- 4.IL RISPETTO DELLA VITAUMANA NASCENTE; SOFFERENZA E MALATTIA, LA BIOETICA DEL MORIRE; LA PENA DI MORTE; SUICIDIO E OMICIDIO
- 5.I DIRITTI E I DOVERI DELLE PERSONE:LE OFFESE ALLA DIGNITA UMANA:IL RAZZISMO; SCHIAVITU E TORTURA; DEMOCRAZIE E DITTATURE. IL LIBRO DELL'ESODO: IL RACCONTO DI UNA LIBERAZIONE
- 6.EDUCAZIONECIVICA:LAGIUSTIZIASOCIALE:ILDIALOGOTRA RELIGIONI DIVERSE

Torre del Greco,07Maggio2025

La docente



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Fusco Mario

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

Il grado di conoscenza della materia dei 16 alunni, di cui 3 femmine e 13 maschi, componenti la classe,(1 alunno ha frequentato solo un giorno di lezione) risulta alla fine dell'anno scolastico, alquanto omogeneo. Posso affermare, quale docente di sala e vendita, di aver raggiunto l'obiettivo primario di aver reso armonico il tessuto della classe, per cui è stato possibile operare proficuamente su un materiale umano che è riuscito più facilmente a recepire i contenuti culturali e le innovazioni didattiche; in funzione di ciò è stato possibile altresì, ampliare le loro capacità espressive e soprattutto comunicative, con lo studio e la pratica laboratoriale sottolineando eventuali imperfezioni e rafforzando i loro punti forti . Nel secondo quadrimestre, grazie alle diverse strategie adottate ed al maggiore impegno individuale, la maggior parte degli alunni ha fatto registrare un notevole miglioramento, sia in termini di volontà e sia in termini d'impegno, per cui suscitando un più vivo interesse per la materia e catturando la loro attenzione con esercitazioni tecnico pratiche di sala, di caffetteria e di cocktail hanno avuto la possibilità di realizzare le bevande e i piatti richiesti e di affrontare le problematiche che ne scaturivano. La cura e la gestione del cliente ho ritenuto che dovesse essere affrontata durante i vari eventi che abbiamo affrontato. Il comportamento è stato vivace ma con mitigato temperamento non è stato mai di disturbo e sempre rispettando le norme disciplinari dei principi educativi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Il vino	Saper riconoscere le varie fasi della produzione	I vini regionali e nazionali
I distillati	Saper riconoscere le varie fasi della produzione	Riconoscere i principali distillati in base agli ingredienti e origini
I cocktail	Saper effettuare le varie tecniche di preparazione	Conoscere i metodi di preparazione
La birra	Saper riconoscere le varie fasi della produzione	Vari tipi di birra

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education		Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	X	Learning by doing	
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	
Video lezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	

Altro (specificare)

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI	
Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming		Realizzazione di PPT	
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Altro _____

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche		Commenting	X
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	
Componimento scritto o problema		Discussione di prove scritte assegnate come compito	
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	
Prova Autentica			
Altro (specificare)	_____ _____		

Contenuti

La vite, la vinificazione. Dall'uva al vino. I distillati ottenuti dal vino: Cognac Armagnac e brandy IL cliente e la vendita del servizio 2. Spiegare il menu e descrivere i piatti
 La cucina di sala, Flambage, Lavorare alla lampada - Tecniche di esecuzione

L'organizzazione del lavoro e cenni di gestione aziendale,
 L'organigramma di i sala al completo Requisiti e mansioni.

La tecnica di degustazione del vino. I principi di base Scheda (grafico - appunti) grafico vini

il caffè

i frappe

degustazione ed esame organolettico del vino

i tagli della frutta

i distillati

i vermouth

la birra

le tecniche di preparazione dei cocktail,

il bronx

il negroni

il negroni sbagliato

il boulevardier

l americano

il martini dry

il manhattan

il daiquiri

Bellini,

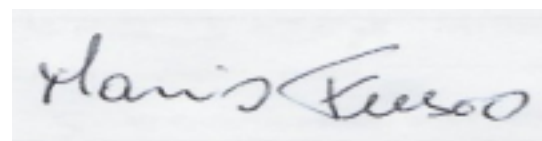
Rossini,

Cocktail Champagne,

Puccini

Torre del Greco, 07 Maggio 2025

DOCENTE

A handwritten signature in black ink on a light-colored background. The signature appears to be "Giancarlo" written in a cursive, slightly stylized script.

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. MASCIA PASQUALE DANILO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. A ind. Ipseoa è composta da 16 alunni di cui 3 femmine e 13 maschi. Pur avendo condiviso insieme il triennio, la classe manifesta, talvolta, poca coesione. Durante l'attività didattica si registra, in generale, un accettabile livello di attenzione, ad eccezione di due-tre alunni che si mostrano molto motivati e interessati. Spesso risulta necessario far leva sulla spinta motivazionale ed emotiva al fine del raggiungimento di una maturazione culturale adeguata. Gli alunni hanno partecipato con discreto interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnato dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni, nel secondo periodo dell'anno scolastico, hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace, raggiungendo un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese.

Si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto motorio scolastico.	Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non conosciute. Organizzare percorsi motori sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati. Riconoscere e cogliere relazioni con il mondo sportivo contemporaneo.	Conoscere spazi operativi strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi.
Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti. Riconoscere gli elementi fisiologici, psicologici e motori comuni alle diverse discipline sportive.	Cogliere gli elementi che rendono efficace una risposta motoria. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze.	Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati
Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio contributo nelle attività di gruppo/squadra.	Trasferire e ricostruire tecniche, strategie, regole delle diverse attività sportive e di gioco, adattandole alle capacità, esigenze, spazi e tempi di cui si dispone Cooperare in gruppo/squadra utilizzando e valorizzando le propensioni e le attitudini individuali	Trasferire e ricostruire autonomamente tecniche e tattiche dei giochi sportivi, adattandole alle capacità, spazi e tempi di cui si dispone. Stabilire corretti rapporti interpersonali e rispettare il codice del fair play
Conoscere le norme di comportamento per la prevenzione di infortuni, del primo soccorso ed i principi per un corretto stile di vita. Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale	Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti e ad un corretto stile di vita	Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	X	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Letture critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	X
Schemi e mappe concettuali	<input type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	<input type="checkbox"/>
Test strutturati e /o semi strutturati	<input type="checkbox"/>	Mappe	<input type="checkbox"/>

Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	<input type="checkbox"/>
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	X		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

- 1.1 Educazione alimentare;
- 1.2 Alimentazione dello sportivo;
- 1.3 Schemi di gioco e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra;
- 1.4 Principi dell'allenamento e basi di primo soccorso;

1.5 Le dipendenze;

1.6 Sport in ambiente naturale.

Tematiche di Educazione Civica:

Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri

Le strutture sportive sostenibili

Contenuti

Gli impianti sportivi sostenibili

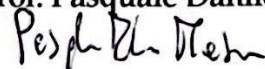
Sport e ambiente - Agenda 2030

Decalogo dello sport sostenibile

Torre del Greco, 07 Maggio 2025

DOCENTE

Prof. Pasquale Danilo Mascia



Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2024/2025**

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof./ssa Anna de Gaetano

CLASSE: V SEZ. A IND. Enogastronomia / Cucina

PROFILO DELLA CLASSE

Il livello di partenza della classe si è mostrato all'inizio dell'anno scolastico eterogeneo per conoscenze e competenze, pertanto prima di svolgere il programma dell'anno, sono stati riproposti i principali prerequisiti per consentire ai meno provveduti di inserirsi meglio nel dialogo culturale. Si è passati poi alla trattazione del programma del quinto anno, il quale è stato svolto secondo le linee preventivate. I vari argomenti sono stati presentati agli alunni in modo semplice, tenendo conto anche dei rapporti interdisciplinari con le altre materie oggetto di studio, in modo che gli allievi potessero cogliere la globalità dei concetti. Sono state adottate strategie didattiche flessibili, adeguate alle esigenze della classe e del singolo per guidare gli alunni all'adeguatezza dei concetti. Durante tutto l'anno scolastico, sono state svolte in itinere continue azioni di recupero con riproposta degli argomenti. In conclusione si può dire che la maggior parte degli allievi, considerati i loro livelli iniziali, i loro reali interessi, i loro ritmi di apprendimento, le loro reali esigenze, ha una preparazione finale sufficiente. Un piccolo gruppo di alunni partecipando attivamente alla lezione ed impegnandosi in modo adeguato, raggiunge complessivamente un livello discreto di conoscenze, competenze e abilità.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze alimentari e malattie-correlate all'alimentazione

	vista ambientale.	
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.	Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento. Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni	Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni
Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.	Individuare i rischi di contaminazione alimentare e le regole per prevenirli. Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale, e comunitaria in materia di HACCP. Progettare attività/ iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio	Contaminazioni alimentari e malattie da contaminazione biologica. Normativa igienico sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP Certificazioni di qualità Prodotti tipici del territorio.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>

Lim	X
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	<input type="checkbox"/>
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	<input type="checkbox"/>	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	<input type="checkbox"/>
Quesiti a risposta aperta	<input type="checkbox"/>	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità	X

		di rielaborazione critica e personale	
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

UDA N° 1 FOOD COST AND ECONOMY

Sostenibilità ambientale: problematiche ambientali relative all' inquinamento del suolo, delle acque, dell'aria. Cambiamenti climatici, sviluppo sostenibile Agricoltura convenzionale e biologica. Filiera agroalimentare: definizione, filiera lunga, filiera corta, filiera e spreco produttivo. Sistema di tracciabilità e rintracciabilità. Carta di Milano, impronta ecologica, doppia piramide alimentare e ambientale.

Nuovi prodotti agroalimentari: caratteristiche generali su: alimenti alleggeriti, arricchiti, funzionali, innovativi, di nuova gamma, convenience food, alimenti per gruppi specifici, integratori alimentari, alimenti integrali, alimenti OGM.

UDA N° 2 ISTRUZIONE ED ETICA PROFESSIONALE

Qualità degli alimenti: generalità, certificazioni e standard internazionali ISO.

Marchi di qualità: marchi legati alla qualità di origine e alla tecnica produttiva, etichettatura dei prodotti alimentari, frodi alimentari, additivi alimentari, Promozione del Made in Italy, tutela del settore agroalimentare italiano, valorizzare il Made in Italy con il turismo enogastronomico. Prodotti enogastronomici della tradizione italiana.

Contaminazioni alimentari :generalità. Contaminazioni fisiche . Contaminazioni biologiche: microrganismi : generalità, modalità di trasmissione dei microrganismi Virus: caratteristiche generali, infezione da virus: epatite A Batteri: caratteristiche generali, fattori che influenzano lo sviluppo dei microrganismi, malattie trasmesse dai batteri Funghi: lieviti e muffe. Parassitosi da protozoi e da metazoi. Contaminazioni chimiche: generalità, contaminazione da metalli pesanti, da IPA e PCB, da pratiche zootecniche e veterinarie. contenitori per alimenti e rischi da contaminazione, contaminazione da fertilizzanti e pesticidi.

Igiene nella ristorazione. Igiene negli ambienti di lavoro, igiene del personale.

Sistema HACCP: HACCP e criteri di applicazione. Sicurezza sul lavoro (D. Lgs 81/08)

UDA N° 3 Salute e benessere nella cucina globale: La cucina globale sta sostituendo la dieta mediterranea?

Confronto nutrizionale tra un menu' tipico della dieta mediterranea e un menu' di tendenza (Es. cucina orientale, fast food

Tipologie dietetiche: dieta mediterranea, dieta vegetariana, piramide della dieta mediterranea, piramide della dieta mediterranea sostenibile.

UDA N° 4 ITINERARI ENOGASTRONOMICI INTERNAZIONALI SOSTENIBILI

Alimentazione in condizioni fisiologiche : formulazione di una dieta equilibrata e personalizzata . Peso teorico, Indice di massa corporea Fabbisogno energetico. Ripartizione dei pasti. Fabbisogno di nutrienti secondo i LARN. linee guida per una sana alimentazione. Prima e seconda piramide alimentare, my plate, tempio dell'alimentazione. I cinque colori del benessere. Dieta nelle varie fasce di età : alimentazione in gravidanza, alimentazione della nutrice, alimentazione nella prima e seconda infanzia, nell' età scolare , nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età, nello sport , nelle collettività.

Alimentazione in particolari condizioni patologiche: obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete.

Malnutrizioni da carenze di nutrienti: malnutrizione proteico - calorica, malnutrizioni vitaminiche e saline. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Consumo e abuso di bevande alcoliche. Allergia ed intolleranza alimentare : intolleranza al lattosio e celiachia. Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.

UDA N° 5 IL MONDO DEL CATERING

Tipologie di ristorazione : commerciale, collettiva, banqueting, catering, fast- food, slow-food.

UDA N° 6 NOI CITTADINI DEL MONDO

Culture alimentari legate alla religione: generalità, Prescrizioni alimentari nelle grandi religioni. Cultura del cibo

Torre del Greco, 7 Maggio 2025

DOCENTE

Anna de Gaetano

A rectangular area containing a handwritten signature in blue ink, which appears to be 'Anna de Gaetano'.

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2024/2025**

DISCIPLINA: MATEMATICA APPLICATA

DOCENTE: Prof./ssa ALDA CACCIOPPOLI

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni e possiede un livello nel complesso quasi sufficiente, fatta eccezione per un numero alquanto esiguo di alunni che si è distinto per interesse e spirito critico. Dopo un inizio anno incerto e poco costante nel rendimento, i discenti sono riusciti ad acquisire le competenze, le conoscenze e le abilità minime proprie della disciplina grazie ad una profonda semplificazione del programma.

A causa delle persistenti lacune riscontrate negli alunni, la docente, preso atto del ritmo di apprendimento degli stessi, ha iniziato a svolgere continue forme di ripasso, ripetute esercitazioni in classe e pause didattiche.

Inoltre, a partire dal mese di marzo, e fino alla data odierna, la docente è stata costretta ad assentarsi a causa del suo stato di salute cagionevole. Per tale motivo gli alunni non hanno potuto più seguire le lezioni di matematica previste, con conseguente arresto del programma al calcolo delle derivate. Relativamente allo studio di funzioni, l'insegnante ha dedicato gran parte dell'attività all'analisi delle funzioni algebriche razionali intere e fratte.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
------------	---------	------------

Utilizzare il linguaggio e metodi matematici per valutare informazioni qualitative e	Risolvere disequazioni di primo secondo grado.	Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.
--	--	--

quantitative Saper enunciare in modo corretto regole, proprietà e definizioni matematiche.	Definizione di funzione e classificazione di funzioni.	Classificazione di funzioni, dominio di una funzione
Riconoscere ed applicare le procedure matematiche illustrate	Dominio, simmetrie, intersezione con gli assi cartesiani e studio del segno delle funzioni.	Rappresentazione grafica di alcune funzioni.
Utilizzare operazioni funzionali per costruire nuove funzioni e disegnare grafici a partire da funzioni elementari.	Calcolare i limiti di una funzione agli estremi del dominio. Analizzare un grafico in dipendenza della presenza di asintoti. Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente. Determinare la presenza di asintoti orizzontali e verticali ed obliqui. Leggere graficamente un limite. Risolvere forme indeterminate di limiti. Conoscere il concetto di funzione continua in un punto ed in un intervallo. Saper determinare le discontinuità. Determinare la derivata di una funzione elementare e di una funzione razionale fratta. Determinare la presenza di massimi e minimi relativi in una funzione derivabile. Determinare il verso della concavità e la presenza dei punti di flesso in una funzione derivabile. Rappresentare graficamente una funzione razionale intera e fratta.	Concetto intuitivo di limite finito/infinito per x che tende ad un valore finito/ infinito. Concetto intuitivo di limite destro e sinistro. Operazioni sui limiti. Asintoti. Forme indeterminate dei limiti. Funzione continua in un punto ed in un intervallo. Discontinuità Funzione derivata Regole di derivazione Massimo e minimo relativo e assoluto. Concavità e convessità Lettura di un grafico

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X

Peer Education	•	Lavori di ricerca	•
Didattica laboratoriale	•	Classe capovolta	•
Letture critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	•	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	•
Videolezioni	•	Ricerca-azione	•
Cooperative learning	X	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	•
Visione film e/o documentari	•

Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	•
Schemi e mappe concettuali	•
Link e/o video sul web	•
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	•
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	•
Discussioni guidate	•	Interrogazione breve	X
Brainstorming	•	Realizzazione di	•

		PPT	
Domande flash	•	Testi scritti di varie tipologie	•
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	•	Analisi del testo	•
Realizzazione di PPT	•	Relazioni scritte	•

Test a scelta multipla	•	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	•
Prove grafiche	•	Commenting	•
Quesiti a risposta aperta	x	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	x
Componimento scritto o problema	•	Discussione di prove scritte assegnate come compito	•
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	•
Prova Autentica	•		•
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni.
 Definizione di funzione; classificazione di funzioni; calcolo del dominio di una funzione razionale intera, razionale fratta e irrazionale. Intersezione con gli assi cartesiani; simmetrie: identificazione di funzioni pari e dispari, studio del segno di una funzione. Concetto intuitivo di limite finito/infinito per x che tende ad un valore finito/ infinito.
 Concetto intuitivo di limite destro e sinistro. Operazioni sui limiti.
 Forme indeterminate dei limiti. Asintoti verticali, orizzontali ed obliqui.
 Funzione continua in un punto ed in un intervallo.
 Discontinuità.
 Derivate fondamentali, regole di derivazione.
 Si auspica entro fine maggio di riuscire a terminare lo studio di:
 Massimo e minimo relativo e assoluto.
 Concavità e convessità
 Lettura di un grafico

Torre del Greco, 7 Maggio 2025

DOCENTE
 Alda Cacioppoli



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: Prof./ssa Francesca Costantino

CLASSE: V SEZ. A IND. _____ IPSEOA _____

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

OBIETTIVI DISCIPLINARI

La classe globalmente si è mostrata vivace ma disciplinata, abbastanza attenta e attivamente partecipe alle proposte didattiche.

L'approccio alla lingua francese non è stato effettuato solo attraverso lo studio dell'indirizzo

Enogastronomico settore sala, ma anche attraverso la lettura e la comprensione orale di dialoghi e ricette.

La lettura ad alta voce è stata effettuata per stimolare la memoria visiva di vocaboli o di intere frasi a scrittura non fonetica, gli alunni sono stati incitati a memorizzare la grafica dei vocaboli e spesso anche alla traduzione simultanea di interi brani. Nell'ambito della produzione scritta gli alunni sono stati allenati a rispondere a delle domande in ambito settoriale che amplia le competenze del lavoro in sala con una accurata esplorazione del rapporto con i clienti. Lo scopo di questa didattica è stato quello di dare allo studente una competenza comunicativa relazionale che lo metta in grado di: comprendere le idee principali e i particolari più significativi di testi orali-espositivi; esprimersi con buona comprensibilità su argomenti di carattere generale e settoriale; cogliere il senso scolastico l'interesse e l'impegno sono di testi scritti; produrre in modo comprensibile testi scritti di varia natura e finalità. Durante l'anno sono stati costanti nello studio un gruppo di alunni, altri non hanno sempre risposto alle sollecitazioni e agli stimoli. Si ritiene, pertanto, che un gruppo ha risposto positivamente alle attività didattiche e che i risultati raggiunti e il livello di preparazione maturato sono stati del tutto conseguiti. L'altro gruppo ha mostrato meno impegno ed interesse ed ha raggiunto con più difficoltà una preparazione sufficiente. In conclusione, dalle verifiche ottenute, si può ritenere che il livello di preparazione maturato della classe può ritenersi soddisfacente. Per la valutazione si è tenuto conto dell'interesse, dell'impegno, del metodo di studio nonché delle competenze linguistiche acquisite.

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare il linguaggio settoriale per comunicare	Comprendere i punti principali di messaggi e annunci semplici e chiari su argomenti di interesse personale, quotidiano, sociale	Utilizzo del lessico tipico della ristorazione in Francia.

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sono state utilizzate le metodologie e gli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo “insegnamento /apprendimento “:

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	X
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	X
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	X	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	X
Piattaforme e/o app educative	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	X
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>

Altro (specificare)	
---------------------	--

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

Esercitazioni	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	x
Discussioni guidate	<input type="checkbox"/>	Interrogazione breve	X
Brainstorming	<input type="checkbox"/>	Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	<input type="checkbox"/>
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
Realizzazione di PPT	<input type="checkbox"/>	Relazioni scritte	<input type="checkbox"/>
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	<input type="checkbox"/>	Commenting	x
Quesiti a risposta aperta	X	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	X
Componimento scritto o problema	<input type="checkbox"/>	Discussione di prove scritte assegnate come compito	<input type="checkbox"/>
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>

Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Service et vente
 Istruzione ed etica professionale
 Le personnel dans la salle
 Le personnel dans la cuisine
 Régime et nutrition
 Le régime Méditerranéen
 Itinéraires gastronomiques internationaux et durables
 Le catering
 Le banqueting

Torre del Greco, 07 Maggio 2025

DOCENTE

Francesca Costantino



ALLEGATO 1/BIS

Materiali Percorsi Interdisciplinari

I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ESAME DI STATO A.S. 2024/ 2025

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO FOOD COST AND ECONOMY		
OBIETTIVI Per ridurre il food cost bisogna evitare di acquistare ciò che non ti serve.	Italiano	Naturalismo e verismo. I Malavoglia di Verga. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=NrJ91TSYUvw
	Storia	La società di massa. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=NZ3xaJiL-vg
	D.T.A	La pianificazione, la programmazione ed il controllo di gestione. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati

	Inglese	Recipes of typical British (or American) dishes. Dealing with food cost. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati
	Sc. e cultura dell'alimentazione	Sostenibilità ambientale Nuovi prodotti agroalimentari Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento.
	Francese	Recettes typiques de la cuisine française et le coût des plats Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Matematica	analisi, studio e rappresentazione di $f(x)$ Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento.
	Sc.Motorie	Food cost e sport Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=JUdlwvCwTc0
	Lab.Cucina:	Food cost Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=aws5oKayFeE
	Lab.Sala e vendita	Il drink cost,le materie prime Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=3tfQ6gdDECU
	Religione:	Il valore del pane nella civiltà cristiana: testi scelti Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=WE9-5FHWUkM

TITOLO: ISTRUZIONE ED ETICA PROFESSIONALE		
OBIETTIVI Alla base dell'etica professionale troviamo principi quali il rispetto, la cooperazione, il dialogo, l'onestà e la trasparenza, ma anche la produttività	Italiano:	Da Pascoli a D'Annunzio : morale ed etica. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=KEZwsXJw08U
	Storia:	La nascita dell' ONU ed i valori etici e civili Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati https://www.youtube.com/watch?v=BjEbGP9_la8
	DTA:	Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=tWahsK9mXl0
	Lab.Cucina	l' etica professionale , Qualità degli alimenti Marchi di qualità, Contaminazioni alimentari Igiene, HACCP Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=GrG5KKY1Ew8
	Matematica	Funzione e la sua rappresentazione grafica Materiale fornito dal docente e ricerche in rete Dibattito sull'argomento
	Francese	H.A.C.C.P., Les règles de sécurité et hygiène dans la cuisine pendant la préparation des plats. La qualité des aliments Materiale fornito dal docente e ricerche in rete Dibattito sull'argomento. Visione di filmati

	Inglese	H.A.C.C.P., safety and hygiene rules on the kitchen Materiale fornito dal docente e ricerche in rete Dibattito sull'argomento. Visione di filmati
	Sc e cultura dell'alimentazione	Qualità degli alimenti Marchi di qualità Contaminazioni alimentari Igiene HACCP Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Sc. Motorie	i valori etici nello sport Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=nO37WQtE8xg
	Lab.Sala e vendita	L'etica professionale del personale d'albergo Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=GrG5KKY1Ew8
	Religione	La salvaguardia del creato:una lettura dei primi 5 libri della genesi: la bibbia Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento .Visione di filmati
TITOLO ITINERARI ENOGASTRONOMICI INTERNAZIONALI SOSTENIBILI		
OBIETTIVI Riconoscere le nuove tendenze di turismo: turismo slow, attivo e sportivo, turismo montano,lacustre e di mare, turismo culturale e artistico. turismo religioso. turismo nazionale o estero	Italiano:	Marinetti, Il manifesto della cucina futurista Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.

	Storia:	Tecnologia e innovazione. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=mjlxzoYe8Ks
	Francese:	Les différentes typologies de restaurants et les menu religieux Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Matematica:	la funzione e la sua rappresentazione grafica Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento.
	Lab. Cucina:	i prodotti a km 0 - menu e tipologie di diete inerenti Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. Esercitazioni pratiche https://www.dailymotion.com/video/x8obbtz
	Inglese	Sustainability in Italian and International cuisine. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	DTA	Il mercato turistico Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Sc.Motorie	Salute e benessere nella pratica sportiva Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=5FZ-gCnfv4g

	Lab.Sala e vendita:	I prodotti tipici campani Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=71GOAPbDlgs
	Religione:	obiettivi dell'agenda 2030. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati
TITOLO IL MONDO DEL CATERING		
OBIETTIVI: Riconoscere l'attività del catering in riferimento alla fornitura di alimenti e bevande per Eventi e Cerimonie	Italiano	Il fascismo come "banchetto" culturale: l'adesione di alcuni intellettuali al fascismo (Manifesto degli intellettuali fascisti) - Pirandello Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Storia	Il banchetto nell'età fascista Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=vGNSNhnGXEO
	D.T.A.	I contratti della impresa di ristorazione Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=IsO1rczoTDg
	Inglese	Catering services. Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Francese	Les services du catering et du banqueting Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Matematica	Concetti di proporzione Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento.

	Lab.Cucina	il catering ,il banqueting e le varie tipologie di ristorazione Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=Cl1CE4Yq2pQ
	Sc. e cultura dell'alimentazione	Tipologie di ristorazione Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.
	Lab.sala e vendita	il catering, il banqueting Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=Cl1CE4Yq2pQ
	Sc.motorie	Sport bellezza e salute Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati. https://www.youtube.com/watch?v=allbz1yZsSM
	Religione	I vangeli e l'acqua che diventa vino Materiale fornito dal docente e ricerche in rete. Dibattito sull'argomento. Visione di filmati.

ALLEGATO 2

**Relazione finale di presentazione dell'alunno/a
BES**

ALLEGATO 2/ bis

Relazione finale di presentazione dell'alunno/a

DSA/ALTRI BES

ALLEGATO 2/A Bis

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

**RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DELLO STUDENTE CON DIAGNOSI DI DISTURBO
SPECIFICO DI APPRENDIMENTO AI SENSI DELLA L. 170/2010**

ESAMI DI STATO

A. S. 2024/2025

Come da copia cartacea

Allegato 2B/Bis

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

**RELAZIONE DI PRESENTAZIONE DEL CANDIDATO CON BES AI SENSI DELLA DIRETTIVA
MINISTERIALE DEL 27/12/2012 E CIRCOLARE N. 8/2013**

ESAMI DI STATO

A. S. 2024/2025

Come da copia cartacea

ALLEGATO 2/ A Bis e Allegato 2/B Bis

I PDP sono custoditi nel fascicolo personale degli alunni agli atti della scuola.

ALLEGATO 3
ATTIVITÀ PCTO

Allegato 3/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

PCTO IPSEOA

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

Come da copia cartacea

ALLEGATO 4
Griglie di valutazione
Colloquio

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME DI STATO 2024/2025

Griglia di valutazione
Colloquio

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50-2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50-2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50-2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

Allegato 5
Griglie di valutazione della prima e seconda prova

Griglie di Valutazione prima prova scritta

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti,tenendo a riferimento indicatori,livelli,descrittori e punteggi di seguito indicati.

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di	10-9	8-7	6	5-4	3-1		10

NAIS12800T - NAIS12800T - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007446 - 14/05/2025 - IV - U

giudizi critici e valutazioni personali.	argomentata, coerente, originale	pertinente e abbastanza originale	essenziale e/o generica	poco significativa e superficiale	non presente e/o non pertinente		
indicatori specifici (max 40 punti)							
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	10-9 completo	8-7 quasi completo	6 sufficiente con qualche imprecisione	5-4 parziale o molto limitato	3-1 scarso/assente		10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
 "Eugenio Pantaleo"
 ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti,tenendo a riferimento indicatori,livelli,descrittori e punteggi di seguito indicati.

Tipologia B- ANALISIEPRODUZIONEDIUNTESTOARGOMENTATIVO

INDICATORI						pti	pti
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale -	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							

NAIS12800T - NAIS12800T - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007446 - 14/05/2025 - IV - U

Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo		10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazione coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazione superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazione lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi		20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione.	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi		10
					Totale		100
					/5		20

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
 "Eugenio Pantaleo"
 ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti,tenendo a riferimento indicatori,livelli,descrittori e punteggi di seguito indicati.

Tipologia C- Riflessione critica di carattere espositivo - argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI						pti	pti max
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	5 testo ben organizzato e pianificato	4 testo organizzato e pianificato	3 testo schematico, ma nel complesso organizzato	2 poco organizzato	1 gravemente disorganico		5
Coesione e coerenza testuale	10-9 elaborato ben articolato	8-7 elaborato coerente e organico	6 elaborato lineare	5-4 elaborato confuso	3-1 elaborato incoerente e disorganico		10
Ricchezza e padronanza lessicale	10-9 lessico ricco, appropriato ed efficace	8-7 lessico corretto e appropriato	6 lessico complessivamente corretto	5-4 lessico generico.	3-1 lessico scorretto		10
Correttezza grammaticale; uso corretto ed efficace della punteggiatura	20-17 piena correttezza a livello grammaticale, ortografico e di punteggiatura	16-14 correttezza ortografica e grammaticale, sporadici e lievi errori di punteggiatura	13-11 limitati errori grammaticali, ortografici e di punteggiatura	10-8 vari errori grammaticali, sintattici, ortografici e di punteggiatura.	7-1 numerosi e gravi errori		20
Ampiezza delle conoscenze e dei riferimenti culturali	5 conoscenze ampie e precise; numerosi riferimenti culturali pertinenti	4 conoscenze ampie e precise o riferimenti culturali appropriati	3 conoscenze essenziali; riferimenti culturali limitati	2 conoscenze limitate; riferimenti culturali non significativi	1 conoscenze frammentarie o assenti, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		5
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	10-9 argomentata, coerente, originale	8-7 pertinente e abbastanza originale	6 essenziale e/o generica	5-4 poco significativa e superficiale	3-1 non presente e/o non pertinente		10
indicatori specifici (max 40 punti)							

NAIS12800T - NAIS12800T - REGISTRO PROTOCOLLO - 0007446 - 14/05/2025 - IV - U

Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	15-14 coerente e completa, rispetto di tutte le consegne	13-11 coerente e adeguata, rispetto quasi completo delle consegne	10-8 non sempre completa, rispetto delle consegne appena sufficiente	7-5 superficiale, rispetto delle consegne non sufficiente	4-1 lacunosa o assente, gravi carenze nel rispetto delle consegne		15
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	15-14 esposizione perfettamente ordinata e lineare	13-11 esposizione complessivamente ordinata e lineare	10-8 esposizione sufficientemente ordinata e lineare,	7-5 esposizione poco congruente e parzialmente ordinata	4- esposizione disorganica e incongruente		15
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	10-9 conoscenza ampia e precisa, numerosi riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale	8-7 conoscenza adeguata, riferimenti culturali pertinenti e utilizzati in modo appropriato	6 conoscenze e riferimenti culturali essenziali	5-4 conoscenze e riferimenti culturali non significativi	3-1 conoscenze frammentarie, scarsi e/o scorretti riferimenti culturali		10
					Totale		100
					/5		20

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
 "Eugenio Pantaleo"
 ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti,tenendo a riferimento indicatori,livelli,descrittori e punteggi di seguito indicati

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI
<i>Comprensione del testo introduttivo, della tematica proposta,della consegna operativa</i>	Nessuna comprensione delle sollecitazioni proposte	0	
	Comprensione confusa e frammentaria delle sollecitazioni proposte	1	
	Comprensione parziale delle sollecitazioni proposte	1,5	
	Comprensione delle sollecitazioni essenziale con spunti a carattere interdisciplinare	2	
	Comprensione delle sollecitazioni fondanti e di alcune implicazioni correlate alla trattazione interdisciplinare	2,5	
	Comprensione in chiave interdisciplinare di gran parte delle sollecitazioni e sviluppo delle implicazioni sottese	3	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</i>	Conoscenze irrilevanti	0	
	Conoscenze errate e lacunose	1,5	
	Conoscenze frammentarie e confuse	3	
	Conoscenze essenziali ed adeguate	4	
	Conoscenze precise ed articolate	5	
	Conoscenze approfondite con spunti di rielaborazione personale	6	
<i>Padronanza delle competenze tecnico- professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Competenze fortemente limitate e soluzioni proposte non riferibili al contesto	1	
	Competenze limitate e soluzioni proposte solo parzialmente riferibili al contesto	2	
	Competenze minime e soluzioni proposte non sempre adeguate	3	
	Competenze adeguate e soluzioni proposte complessivamente accettabili in riferimento a contesti già noti	4	
	Competenze adeguate e soluzioni proposte pertinenti in riferimento a contesti già noti	5	
	Competenze rilevanti e soluzioni proposte corrette anche in riferimento a nuovi contesti	6	
	Competenze consolidate, applicabili in situazioni nuove per elaborare soluzioni articolate in forma interdisciplinare	7	
	Competenze ben strutturate, funzionali all'elaborazione di strategie risolutive interdisciplinari ed organiche in contesti nuovi	8	
<i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente,utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi</i>	Nessuna capacità di sintetizzare e collegare informazioni	0	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni appena abbozzata ed uso del linguaggio tecnico approssimativo	1	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni parziale ed uso del linguaggio tecnico poco specifico	1,5	

	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni nel complesso adeguata ed uso del linguaggio tecnico complessivamente corretto	2	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni in trattazioni chiare e lineari ed uso del linguaggio tecnico adeguato	2,5	
	Capacità di collegare ed argomentare le informazioni in trattazioni strutturate ed esauritive ed uso del linguaggio tecnico pertinente	3	
PUNTEGGIOTOTALE			/20