



Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale

"Eugenio Pantaleo"

Torre del Greco

ESAME DI STATO



Documento del Consiglio di Classe

Classe V A IPSEOA-SS

A.S. 2022/2023

Art. 10 O.M. 45 del 09/03/2023

Coordinatore

Prof. Donato Nastri

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'D. Nastri'.

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

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

PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 17
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 18
4.3 VERIFICHE	Pag. 22
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	Pag. 23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 25
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazioni finali disciplinare	
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	
ALLEGATO A Griglia di valutazione colloquio	
ALLEGATO B Griglia di valutazione I prova	
ALLEGATO C Griglia di valutazione II Prova	

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. Nell'articolazione "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. Nell'articolazione "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. Nell'articolazione "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 di indirizzo:

- 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 di indirizzo:

- 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	
17	
18	
19	
20	
21	
22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA serale, eterogenea sia per età anagrafica che per obiettivi che intende raggiungere, è composta da 32 alunni, dei quali 6 non frequentanti. La frequenza, della maggior parte degli alunni, nel primo periodo di scuola, è risultata regolare. Poi con l'approssimarsi delle feste Natalizie e Pasquali nonché della riapertura di strutture alberghiere e turistiche, essendo la classe costituita per la stragrande maggioranza di studenti lavoratori, la frequenza è calata vertiginosamente. Tuttavia con spirito di sacrificio ed impegno, hanno comunque cercato di seguire le lezioni saltuariamente e/o parzialmente o ancora tramite appunti e mappe concettuali pubblicate dai docenti su classroom.

Il comportamento, durante le lezioni, è risultato corretto. Il gruppo classe che si è formato risulta coeso ed unito, con rapporti fra i singoli alunni quasi sempre cordiali e rispettosi. Anche se non sono mancati divergenze e fraintendimenti, i singoli alunni hanno sempre espresso le loro opinioni in maniera educata e rispettosa.

La classe si è mostrata aperta al dialogo educativo e all'interazione con i docenti, la maggior parte degli alunni, infatti, è risultata motivata e costante nell'attenzione e nell'impegno e con grande volontà è riuscita a superare alcune difficoltà incontrate in alcune materie, raggiungendo livelli di conoscenze e competenze complessivamente soddisfacenti. Attualmente, sul piano del rendimento scolastico, si confermano nella classe due gradi di profitto, dal momento che appare variegato il ventaglio delle posizioni per quanto attiene alla solidità delle conoscenze, al possesso delle competenze e allo sviluppo delle capacità logico critiche. Un nutrito numero di studenti ha manifestato una valida motivazione alle sfide dell'apprendimento, raggiungendo una discreta preparazione e competenza, efficaci mezzi di espressione, elaborazione e riflessione critica. Un altro piccolo gruppo gradualmente è riuscito a mettere a punto un discreto metodo di studio, mostrando di sapersi orientare sufficientemente nella discussione delle tematiche affrontate.

I docenti hanno operato in modo che tutti i discenti avessero le stesse opportunità ed occasioni di successo formativo, non tralasciando l'aspetto dello sviluppo della personalità, dell'autonomia, delle relazioni umane, dell'autostima, progettando un itinerario scolastico profondamente inclusivo.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Nella classe non sono presenti alunni con BES/DSA/ALTRI BES.

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
DE CRESCENZO MARIA	ITALIANO E STORIA			X
TERRANO ROSSELLA	INGLESE			X
FERRARO PIETRO	D.T.A.			X
NASTRI DONATO	MATEMATICA	X	X	X
COZZOLINO MARIO	CUCINA			X
MASCOLO PALMAROSA	SALA E VENDITA			X
FILIPPO ILARIA	FRANCESE	X	X	X
SERINO ROSARIA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	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 dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella:

PERCORSI INTERDISCIPLINARI	
Tematica	Discipline coinvolte
LA GLOBALIZZAZIONE	Italiano, Francese, Matematica, Scienze dell'alimentazione, Cucina, Sala e vendita, Inglese, D.T.A.
LA DIETA MEDITERRANEA	Italiano, Francese, Matematica, Scienze dell'alimentazione, Cucina, Sala e vendita, Inglese, D.T.A.

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, mira a far crescere nei discenti le competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica.

A tal proposito, i docenti, sulla base della progettazione del curricolo d'Istituto condiviso dal Consiglio di classe, delle singole progettazioni disciplinari, hanno affrontato le tematiche scelte, come risultanti dai piani di lavoro, per un monte ore annuale pari a **33 ore**. Per garantire una regia unitaria ad un docente del consiglio è stato affidato il compito di coordinamento, di mediazione tra i diversi attori coinvolti che gli ha permesso 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 evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento, oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica.

EDUCAZIONE CIVICA

OBIETTIVI	Argomento	Disciplina/e	N. ore
-Sviluppare la conoscenza delle istituzioni dell'Ue; -Promuovere la condivisione dei principi di cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale; -Promuovere il diritto alla salute e al benessere della persona; -Contribuire a formare cittadini responsabili e attivi; - Promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale della comunità nel rispetto delle regole dei diritti e dei doveri; -Sviluppare la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali economici e giuridici civici e ambientali della società.	Le Organizzazioni internazionali La nascita della Repubblica Italiana	STORIA DTA	4
	La Costituzione italiana Unione Europea	STORIA DTA	8
	I Diritti umani	INGLESE	4
	Il gioco d'azzardo dal punto di vista probabilistico	MATEMATICA	2
	Agenda 2030 - Lo sviluppo Sostenibile	ITALIANO FRANCESE	8
	La ristorazione moderna Il turismo sostenibile e il turismo accessibile	CUCINA - SALA	4
	Cultura dell'alimentazione in chiave europea	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	3
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 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 Grav 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 considerazioni diversi dai propri	Intermedio 7-8
	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 Grav insuff <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 Grav insuff <3

La classe, inoltre, ha svolto, in coerenza con gli obiettivi previsti, ulteriori percorsi finalizzati all'acquisizione delle competenze (allegato 3 da compilare solo qualora li avessero svolti)

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 ritenuti più idonei 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*

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 (lezioni registrate)
- ✓ 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 di emergenza sanitaria, provocato dalla diffusione del Covid-19, è sorta la necessità di riorganizzare le attività didattiche al fine di contenere le occasioni di contagio nelle scuole, e di conseguenza, di riorganizzare l'ambiente di apprendimento puntando 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.

In particolare, nel corso dell'ultimo anno i docenti, vista la continua alternanza tra la didattica in presenza, la Didattica a Distanza e la Didattica Digitale Integrata, hanno lavorato alla creazione di un ambiente d'apprendimento efficace, capace di essere operativo di fronte a qualsivoglia necessità mediante la preparazione di materiali facilmente accessibili agli studenti, mediante il ricorso ad una piattaforma di e-learning; la realizzazione di stanze virtuali nelle quali accogliere gli studenti; la predisposizione di documenti di lavoro condivisi, utilizzabili dai gruppi e dai singoli sia in modalità sincrona, che asincrona all'interno di ambienti digitali dedicati. Tutto ciò ha favorito un clima socio-emotivo sostenibile e costruttivo che ha permesso la comunicazione e l'interazione fra pari in attività cooperative che hanno consentito agli alunni di interagire e 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 TRASVERSALI e per L'ORIENTAMENTO (PCTO)

L'Istituto scolastico non ha attivato percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento per la classe in questione, non essendo tali attività obbligatorie per un corso serale.

3.9 CLIL: ATTIVITA' E MODALITA' 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
HCCP	INGLESE	DTA- INGLESE	4	
Human rights	INGLESE	DTA-INGLESE	4	

3.10 ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

Trattandosi di un corso serale, non sono state previste attività extra-curricolari per gli alunni della classe. Tuttavia alcuni alunni hanno partecipato a PON istituiti presso la scuola e riservato agli adulti.

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, in presenza, in DDI e in Dad;
- 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 in presenza e/o a distanza	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	Adeguate/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 significativi	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.

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 svolte in presenza e/o a distanza 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 e/o i servizi delle piattaforme. 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 e creativo alle iniziative formative del Pantaleo, del progetto Smoke Free (testimonial del progetto, frequenza a più iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo, e attuare interventi di prevenzione e promozione della salute nella comunità scolastica stessa), ai progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.	10/10
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 (sia in presenza sia a distanza) 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 e/o delle piattaforme. 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.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo e propositivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo).	9/10

10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.	
1. Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro o sul libretto personale. 3. Frequenta con regolarità le attività didattiche e a distanza 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 alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o proposte in DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate all'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo). 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni di corsi/attestazioni.	8/10
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, sia in presenza sia a distanza, e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 4 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 alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), progetti di ampliamento dell'offerta formativa e al progetto Smoke free diffondendone i principi. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni di corsi.	7/10

1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto più di 2 annotazioni sul Registro e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave 3. Frequenta in modo discontinuo le attività didattiche in presenza e/o a distanza e fa registrare più di cinque ritardi e/o uscite anticipate ingiustificate 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. 7. Assume talora un atteggiamento non cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) progetti di ampliamento dell'offerta formativa e/o quelle proposte in ambito DAD (visione di film, realizzazione di video, ecc) e si rende protagonista attivo del progetto Smoke free (testimonial del progetto, frequenza ad iniziative organizzate dall'ASL per la prevenzione e contro la dipendenza dal fumo). 10. Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola.	6/10
1. L'allievo non rispetta i tempi, (< 50% di presenze) . 2. Raramente rispetta le consegne, o i regolamenti, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate e frequenti ritardi 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. E' poco interessato e motivato all'apprendimento. 6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica, in presenza e/o in DAD, 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 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 partecipato a nessuna delle iniziative di PCTO proposte dalla scuola né a quelle previste per il progetto Smoke free né a progetti di ampliamento dell'offerta formativa	5/10

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).

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°.65 del 14 marzo 2022 (allegato C), il credito scolastico complessivo da punteggio su base 40 viene trasformato in punteggio su base 50. In ottemperanza alla normativa vigente, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, provvederà prima all'attribuzione del credito calcolato in quarantesimi, (12 punti massimo in classe terza, 13 punti massimo in classe quarta) con 15 punti per la classe quinta, e poi alla conversione del credito complessivo in cinquantesimi come da tabella ministeriale (allegato C della suddetta ordinanza). Possono accedere al punteggio più alto della fascia di competenza gli alunni che sono ammessi a giugno alla classe successiva e che totalizzano una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

PARAMETRI	DESCRITTORI
Frequenza assidua in presenza e in DAD	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, sia in presenza sia in DAD, 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 o 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.) e partecipazione attiva al progetto Smoke Free (essere testimonial, partecipazione ad iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL)
	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 attività formative*	Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte

*Le attività formative (D.M. 24 Febbraio 2000 n ° 49) saranno riconosciute in presenza di una adeguata documentazione, consegnata in tempo utile, vagliata attentamente dal Consiglio di Classe, attestante le seguenti attività:

- Attività di carattere sociale protratte nel tempo e particolarmente impegnative sul piano dell'impegno, del sacrificio personale, del superamento dello stress emotivo (es. volontario della Croce Rossa, animatore di un centro sociale per disadattati, tutela dell'ambiente, attività costante e/o pluriennale, con ricaduta nel sociale);
- Frequenza di corsi particolarmente significativa per la formazione personale, per la durata nel tempo, per l'impegno di studio richiesto (esempio: corsi di lingue con certificazione di enti abilitati di livello B1, corsi con certificazioni europee, iniziative formative di prevenzione e contro la dipendenza dal fumo organizzate dall'ASL legate al progetto Smoke Free);
- Attività di carattere sportivo ad alto livello con forte responsabilizzazione relativamente alla cadenza degli allenamenti, al mantenimento dei risultati, al superamento dello stress emotivo, alla gestione del tempo libero dagli impegni scolastici (certificati da società sportive qualificate riconosciute dal CONI).

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 (come da D.L. 62/2017), 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 proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina al fine del conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Si è programmato e provveduto ad eseguire in data 20/04/2023 la simulazione della prima prova di esame e in data 27/04/2023 la simulazione della seconda prova d'esame. 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 i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, 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 tecnici e 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 08/05/2023

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	NASTRI	DONATO	COORDINATORE
2	DE CRESCENZO	MARIA	
3	TERRANO	ROSSELLA	Rossella Terrano
4	FILIPPO	ILARIA	Ilaria Filippo
5	MASCOLO	PALMAROSA	P. Palmrosa
6	SERINO	ROSARIA	Rosaria Serino
7	FERRARO	PIETRO	Pietro Ferraro
8	COZZOLINO	MARIO	Mario Cozzolino

Il Coordinatore



Il Dirigente Scolastico

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: Prof./ssa MARIA DE CRESCENZO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

Il profilo generale della classe è eterogeneo per personalità e abilità di base dei discenti che hanno raggiunto un livello basilare di conoscenze, acquisendo una panoramica chiara e semplice degli argomenti alla luce di un metodo di studio carente, di una frequenza discontinua e un impegno altalenante determinati da esigenze lavorative e/o familiari; solo un gruppo esiguo ha mostrato maggiore disponibilità al dialogo educativo e al processo di apprendimento, affinando il metodo di studio e raggiungendo un livello adeguato di conoscenze. Dal punto di vista comportamentale non sono emerse situazioni di cattiva condotta bensì atteggiamenti inappropriati e momenti di distrazione che hanno indotto la docente al richiamo al senso di responsabilità e ai doveri confacenti al percorso scolastico. È da potenziare la capacità di produzione di un testo scritto coerente e coeso, padroneggiando le strutture della lingua, e di esposizione con l'uso di un lessico appropriato, operando collegamenti e valutazioni critiche al fine di dare vita ad un quadro più articolato delle conoscenze acquisite.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padronanza della lingua	Consolidare e arricchire le	Principali strutture

italiana: •padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi indispensabili, per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; •leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo; • produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole del patrimonio artistico e letterario, e produrre testi multimediali	capacità espressive e comunicative; acquisire un repertorio ricco di abilità linguistiche; comprendere il messaggio contenuto in un testo orale; riconoscere differenti registri comunicativi di un testo orale; spaziare tra i diversi stili linguistici, variando a seconda del contesto e dello scopo e scambiando informazioni ed idee al fine di far emergere il proprio punto di vista, sapendo ascoltare quello altrui; rielaborare in forma logica, corretta e chiara le conoscenze acquisite. Aspetti significativi e lavoro guidato di lettura, comprensione e commento di testi scelti Padroneggiare le strutture della lingua presenti nei testi; capacità di orientarsi in un percorso di letture, cogliendo e selezionando gli elementi significativi, individuando genere, contesto, scopo e caratteri specifici, contestualizzando nel giusto contesto storico-culturale e stabilendo collegamenti tra i saperi fondanti; capacità di comprensione, analisi e valutazione critico-personale dei testi con riferimento alle esperienze individuali vissute Compiere funzioni fondamentali quali acquisire, selezionare, sistematizzare informazioni generali e specifiche, riassumere, parafrasare e rielaborare Conoscere e rispettare i beni	grammaticali della lingua italiana; lessico fondamentale per la gestione di semplici comunicazioni orali in contesti formali e informali; contesto, scopo e destinatario della comunicazione; codici fondamentali della comunicazione orale, verbale e non verbale; principi preminenti di organizzazione del testo e delle varie tipologie, del saggio breve, della lettera, del riassunto, del testo poetico (aspetti significativi) Strutture essenziali dei testi narrativi, espositivi, argomentativi; varietà lessicali in rapporto ad ambiti e contesti diversi; tecniche di lettura espressiva, analitica e sintetica; principali generi letterari, con particolare riferimento alla tradizione italiana; contesto storico di riferimento di autori e opere; denotazione e connotazione; principali connettivi logici Elementi strutturali di un testo scritto coerente e coeso; uso dei dizionari; modalità e tecniche delle diverse forme di produzione scritta: riassunto, lettera, relazioni ecc Elementi fondamentali per la lettura/ascolto di un'opera d'arte (pittura, architettura, plastica, fotografia, film, musica); uso essenziale della comunicazione telematica
--	--	---

	culturali e ambientali a partire dal proprio territorio; comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva; elaborare prodotti multimediali (testi, immagini, suoni) anche con tecnologie digitali	
--	---	--

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	☐	Lavori di ricerca	☐
Didattica laboratoriale	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☒	Learning by doing	☐
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	☐	Storytelling	☐
Videolezioni	☐	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	Project Based Learning	☐
Lezione partecipata, discussione guidata			

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	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:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	☐
Attività asincrone	☐
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	☐
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	☐	Mappe	X ☐
Discussioni guidate	X ☐	Interrogazione breve	X ☐
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X ☐	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	☒	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	☒	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

I. Leopardi e il Romanticismo Italiano

Aspetti salienti del Romanticismo e panoramica storico-culturale dell'Ottocento

Giacomo Leopardi

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: la funzione della poesia; la contrapposizione tra ragione e natura; contrasto giovinezza/età adulta; tre tipi di pessimismo: storico, cosmico, eroico

Opera: i "Canti"

Lettura e commento di:

"Lettera a Pietro Giordani: la disperazione e la noia"

"L'infinito": poetica del vago e dell'indefinito; immaginazione

"Alla luna": il ricordo

II. L'Ottocento: le correnti letterarie e Verga

Il secolo e gli aspetti salienti delle correnti letterarie di Scapigliatura, Naturalismo, Verismo, Decadentismo ed Estetismo;

Giovanni Verga

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: il “ciclo dei vinti”; la lotta per la sopravvivenza; il progresso, la “roba” e l’“ideale dell’ostrica”; le tecniche narrative

Opere: aspetti preminenti di “Nedda”, “Vita dei campi”, “Malavoglia”, “Novelle rusticane”, “Mastro don Gesualdo”

Lettura e commento di:

Prefazione ai “Malavoglia” e “La famiglia Toscano”

III. Pascoli e D’Annunzio: la letteratura italiana tra due secoli

Giovanni Pascoli

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: correnti letterarie di Decadentismo, Simbolismo e Classicismo; la “poetica del fanciullino”; la funzione della poesia; il “lato oscuro” della poesia di Pascoli; le immagini del nido e della siepe

Opere: aspetti preminenti di “Myricae”, “Fanciullino”, “Poemetti”, “Canti di Castelvecchio”

Lettura e commento di:

La poetica del “fanciullino”

“X agosto” da “Myricae”: parallelismo tra la morte del padre e della rondine, ricorso alla simbologia cristiana

Gabriele D’Annunzio

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: correnti letterarie del Decadentismo, Estetismo; superomismo e panismo

Opere: aspetti preminenti “Il piacere”, “Le vergini delle rocce”, “Il ciclo delle Laudi, “Notturmo”

Lettura e commento di:

“La filosofia del dandy” da “Il piacere”: estetismo, analisi del protagonista Andrea Sperelli

“La sera fiesolana” da “Alcyone”

IV. Il Novecento letterario

Aspetti preminenti del secolo

Italo Svevo

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: analisi interiore; inettitudine; lo spazio e il tempo misto

Opere: i romanzi “Una vita”, “Senilità”, “La coscienza di Zeno”

Lettura e commento di:

“Il vizio del fumo” da “La coscienza di Zeno”

“Lo schiaffo del padre morente” da “La coscienza di Zeno”

Luigi Pirandello

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica con attenzione a: concezione dell'Universo; comicità ed umorismo;
l'uomo nel contrasto vita/forma; il caso

Opere: aspetti preminenti di “Uno, nessuno e centomila”; “Il fu Mattia Pascal”

Lettura e commento di:

“Il contrasto vita/forma” da “Umorismo”

La conclusione del romanzo “Uno, nessuno e centomila”

Giuseppe Ungaretti

Aspetti preminenti di:

Vita

Pensiero e poetica: linee fondamentali della poetica con tematiche preminenti; la concezione
del tempo; stile

Opere: “Allegria”, “Sentimento del tempo”

Lettura e commento da “Allegria” di:

“Veglia”; “Fratelli”; “Soldati”; “San Martino del Carso”

Sviluppo sostenibile: principi e obiettivi; Agenda 2030

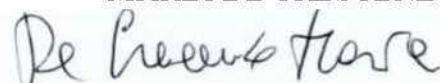
Social network e adolescenti

Il tema

Il riassunto

DOCENTE

MARIA DE CRESCENZO



Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2022/2023**

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa MARIA DE CRESCENZO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

Il profilo generale della classe è eterogeneo per personalità e abilità di base dei discenti che hanno raggiunto un livello basilare di conoscenze, acquisendo una panoramica chiara e semplice degli argomenti alla luce di un metodo di studio carente, di una frequenza discontinua determinata da esigenze lavorative e/o familiari, e di un interesse superficiale e/o di breve durata; solo un gruppo esiguo ha mostrato partecipazione attiva e costruttiva con propensione al dialogo e al confronto, rispondendo positivamente alle attività proposte e raggiungendo un livello adeguato di conoscenze. Dal punto di vista comportamentale non sono emerse situazioni di cattiva condotta bensì atteggiamenti inappropriati e momenti di distrazione che hanno indotto la docente al richiamo al senso di responsabilità e ai doveri confacenti al percorso scolastico. Sono da consolidare la capacità di orientamento nello spazio e nel tempo e l'esposizione con l'uso di un lessico appropriato alla disciplina e operando collegamenti e riflessioni, al fine di dare vita ad un quadro più articolato delle conoscenze acquisite.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il cambiamento e	Possedere una chiara	Le periodizzazioni

la diversità dei tempi storici in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche, e in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche e culturali	cognizione delle epoche storiche; osservare eventi storici e aree geografiche, individuando gli elementi preminenti, al fine di contestualizzare e collocare ogni evento nella corretta successione cronologica e nella dimensione geografica; saper cogliere elementi di affinità e discontinuità tra le diverse civiltà; capacità di organizzazione, elaborazione ed esposizione dei contenuti con l'uso di un linguaggio corretto ed appropriato, selezionando gli aspetti significativi, contestualizzando nel quadro di riferimento storico-culturale e concependo collegamenti interdisciplinari e/o tra gli argomenti oggetto di studio; comprendere il cambiamento in relazione agli usi, alle abitudini, al vivere quotidiano, nel confronto con la propria esperienza personale, collocando quest'ultima in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente; capacità di lettura (anche in modalità multimediale), confronto e valutazione critica delle fonti storiche (letterarie, iconografiche, documentarie, cartografiche), al fine di ricavarne informazioni	fondamentali della storia mondiale; conoscere i principali eventi che consentono di comprendere la realtà nazionale ed europea, ed i fenomeni socioeconomici che caratterizzano il mondo contemporaneo
--	---	---

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	☐
Attività asincrone	☐
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	☐
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate 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	☐
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	☒	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	☒	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

I. Dalla seconda Rivoluzione industriale alla spartizione imperialistica del mondo

La seconda Rivoluzione Industriale
 La guerra civile americana
 Imperialismo e colonialismo; la spartizione dell'Africa e dell'Asia
 Italia: dalla Destra alla Sinistra al potere; Italia di Giolitti

II. Il primo conflitto mondiale e la Rivoluzione russa

La Rivoluzione russa
 La prima guerra mondiale con cause e fasi salienti
 La fine della guerra e i trattati di pace

III. Dal primo dopoguerra al secondo conflitto mondiale

Il primo dopoguerra
 Il quadro generale in Europa e nel mondo
 La crisi del '29
 Germania: dalla repubblica di Weimar al nazismo di Adolf Hitler
 Il fascismo e Benito Mussolini

 La seconda guerra mondiale con cause e fasi salienti
 La Resistenza in Italia

IV. Il secondo dopoguerra

La “guerra fredda”

Il secondo dopoguerra in Italia e la nascita della Repubblica

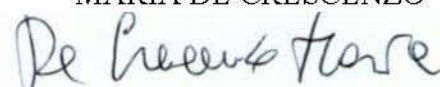
Costituzione Italiana e articoli più significativi;

Il lavoro;

La parità di genere

DOCENTE

MARIA DE CRESCENZO

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'De Crescenzo', written in a cursive style.

Allegato 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: Prof. FERRARO PIETRO

CLASSE: V SEZ. A IPSEOA - CORSO SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 32 alunni ma di questi solo un minor numero ha frequentato il corso. Tre alunni sono stati inseriti nel gruppo classe nel corso del presente periodo didattico mentre gli altri provengono dal precedente periodo didattico.

Il gruppo classe anche se risulta eterogeneo, per età anagrafica e per obiettivi scolastici che si intendono raggiungere, mostra un costante impegno che consente di raggiungere facilmente gli obiettivi previsti dalla programmazione curriculare.

Dal punto di vista della presenza scolastica un nutrito gruppo di discenti ha maturato un numero considerevole di assenze in quanto si tratta di allievi che svolgono attività lavorative in orario pomeridiano coincidente, molte volte, con l'orario scolastico.

Dal punto di vista comportamentale, la classe sembra essere rispettosa, disciplinata e motivata nella funzione di apprendimento.

Riguardo il raggiungimento degli obiettivi disciplinari quasi tutti gli alunni hanno avuto nel corso dell'anno scolastico stimoli e voglia di apprendimento, accompagnati anche dallo studio a casa ed hanno sempre seguito le lezioni con attenzione ed un'attiva partecipazione. I risultati ottenuti sono spesso buoni se non addirittura ottimi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.	Identificare le caratteristiche del mercato turistico - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento - Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale - Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale - Enti e organismi internazionali - Enti e organismi interni - Normativa internazionale e comunitaria di settore - Normativa nazionale di settore
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle	Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato - Operare scelte di marketing strategico - Utilizzare le leve di marketing mix - Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali - Realizzare in semplici	Tecniche di marketing turistico - Marketing pubblico, privato e integrato - Marketing Territoriale - Analisi interna ed esterna - Targeting, posizionamento e scelte strategiche - Leve di marketing - Tecniche e strumenti di web-marketing - Piano di marketing

prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.	situazioni operative un piano di marketing	Il Web marketing. Strumenti operativi
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione - Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. - Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.	- Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale - Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa - Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno - Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese - Individuare le funzioni e gli elementi del budget - Redigere il budget degli investimenti - Redigere i budget settoriali e il budget economico - Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati - Redigere un business plan in situazioni operative semplificate	- Analisi dell'ambiente e scelte strategiche - Pianificazione e programmazione aziendale - Vantaggio competitivo - Controllo di gestione - Budget e tipologie di budget - Controllo budgetario e report - Business plan e suo contenuto

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	☐	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	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	X
Videolezioni	X	Ricerca-azione	X
Cooperative learning	☐	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	X
Visione film e/o documentari	X
Materiali prodotti dal docente	X
Materiali multimediali(lezioni registrate)	☐
Schemi e mappe concettuali	☐
Link e/o video sul web	X
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

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	X	Questionari	☐
Test strutturati e /o semi strutturati	☐	Mappe	☐
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	☐
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	X	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	X	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	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)	_____		

CONTENUTI

Modulo 1: Il Mercato turistico

Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale; Enti e organismi internazionali; Enti e organismi interni; Normativa internazionale e comunitaria di settore; Normativa nazionale di settore.

Modulo 2: Il Marketing turistico

Tecniche di marketing turistico; Marketing pubblico, privato e integrato; Marketing territoriale; Analisi interna ed esterna; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing; Tecniche e strumenti di web-marketing; Piano di marketing; Approfondimento le tecniche operative del web marketing

Educazione civica: Il diritto internazionale

Le fonti del diritto internazionale; L'Onu ed i principali organi; L'UE ed i suoi organi; Gli atti normativi dell'UE

II QUADRIMESTRE

Modulo 1: Pianificazione, programmazione e controllo

Analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; Controllo di gestione; Budget e tipologie di budget; Controllo budgetario e report; Business plan e suo contenuto

Modulo 2: Gli adempimenti dell'impresa turistica

Sicurezza sul lavoro; Sicurezza alimentare e frodi alimentari; HCPP; Tutela dei dati personali; Certificazioni di qualità

Educazione civica: La Costituzione Italiana

Art. 1 Cost.; Art. 2 Cost.; Art. 3 Cost.; I Diritti Umani; Gli organi costituzionali dello Stato: Il Parlamento; il Governo; il Presidente della Repubblica; La Corte Costituzionale; La Magistratura; Gli enti Locali; Le Regioni; I Comuni

IL DOCENTE

Ferraro Pietro



Allegato 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof./ssa DONATO NASTRI

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA Serale

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, all'inizio dell'anno scolastico, presentava un livello di preparazione e di conoscenza della materia molto scarso e profondamente lacunoso; circostanza che ha richiesto la ripresa di alcuni argomenti dei precedenti anni. Ciò nonostante la classe ha risposto alle attività proposte con interesse inizialmente abbastanza costante e una apprezzabile partecipazione. In generale, le spiegazioni sono state seguite con attenzione e con una buona disponibilità al lavoro. Nel complesso, nel corso del primo quadrimestre la classe ha fatto rilevare un buono interesse per la disciplina; i contenuti proposti hanno stimolato la curiosità dei discenti, incoraggiandone l'approccio critico. Purtroppo il secondo quadrimestre è stato caratterizzato da numerose assenze che hanno fatto perdere il ritmo di apprendimento che si era registrato durante il primo periodo. Ciò ha richiesto la rimodulazione delle metodologie e nuove forme di coordinamento delle azioni, rendendo necessario trascurare alcuni contenuti programmatici per consentire il più proficuo consolidamento degli argomenti già trattati. Sulla scorta di queste riflessioni e del profitto individuale disciplinare è possibile delineare un quadro generale che si riassume in un livello poco più che sufficiente della classe.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere situazioni problematiche e fenomeni diversi riconducibili ad uno stesso modello matematico. Utilizzare operazioni funzionali per costruire nuove funzioni e disegnare grafici a partire da funzioni elementari. Stabilire collegamenti con altre discipline curriculari nelle quali si applicano strumenti matematici tipici del Problem-Solving.	Utilizzare il linguaggio tipico dell'analisi matematica. Comprendere il concetto di funzione i diversi tipi e le loro caratteristiche. Determinare il dominio di una funzione. Calcolare i limiti di una funzione agli estremi del dominio. Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente. Risolvere forme indeterminate di limiti	Dominio delle funzioni Segno, intersezione e positività delle funzioni Limiti di funzioni Limiti di somma, prodotto e quoziente Forme indeterminate dei limiti Asintoti di una funzione Grafico di una funzione
Utilizzare il linguaggio e metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative. Utilizzare strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Consolidare le capacità logiche di analisi e di sintesi.	Applicare la definizione di derivata. Comprendere il significato analitico e geometrico della derivata di una funzione Riconoscere le derivate di funzioni elementari. Calcolare le derivate di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione Problemi di massimo e di minimo relativi Analizzare concavità e convessità di una funzione Svolgere lo studio completo di una semplice funzione intera e fratta e rappresentarla graficamente.	Derivate fondamentali e regole di derivazione per il calcolo delle derivate. Massimi e minimi relativi, massimi e minimi assoluti
Utilizzare il linguaggio e metodi propri della Statistica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative	Leggere e interpretare grafici, medie e rapporti statistici	Statistica descrittiva. Caratteri e modalità. Frequenze assolute e relative. Medie, mediana e moda. Rappresentazione dei dati: Istogrammi e aerogrammi

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	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☐	Learning by doing	☐
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	☐	Storytelling	☐
Videolezioni	x	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	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	x
Visione film e/o documentari	☐
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:

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

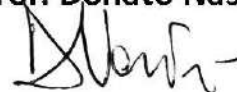
Prove grafiche	☐	Commenting	☐
Quesiti a risposta aperta	☐	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione critica e personale	☐
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☐
Verifica orale breve/ lunga	x	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐

Contenuti

Equazioni di I e II grado.
 Ripasso Equazioni frazionarie.
 Le equazioni di secondo grado e la parabola.
 Disequazioni di secondo grado.
 Sistemi di disequazioni.
 Disequazioni fratte.
 Concetto di funzione e rappresentazione grafica.
 Dominio delle Funzioni.
 Segno, intersezione e positività delle funzioni.
 Retta e piano cartesiano.
 I limiti di funzione Limiti di una funzione continua e forme indeterminate.
 Le derivate Derivate fondamentali e regole di derivazione.
 Minimi e massimi di una funzione.
 Grafico della funzione.

IL DOCENTE

Prof. Donato Nastri



Allegato 1
I.I.S.S.S. "Eugenio Pantaleo"
Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: Enogastronomia lab. cucina

DOCENTE: _Prof Mario Cozzolino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

(Descrizione della situazione finale della classe relativamente agli obiettivi educativi e disciplinari programmati; osservazione sui progressi della classe in termini di interesse, partecipazione al dialogo educativo e apprendimento complessivo.)

Una parte della classe, ha dimostrato poco interesse per la disciplina.

Il programma è stato svolto in tutti i moduli programmati, per ogni unità didattica sono state svolte le esercitazioni pratiche in laboratorio.

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 di 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

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 solubrità	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 “:

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:

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		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	X
Prova Autentica	X		☐
Altro (specificare)			

CONTENUTI

BLOCCO TEMATICO 1

Uda

Modulo 1

La brigata di cucina
L'attrezzatura di cucina
L'utensileria di cucina
I reparti di cucina
L'HACCP

>Etica Professionale
>Food Cost
>Cibo Sostenibile
>4Innovazione Tecnologica nella ristorazione

Modulo 2

L'organizzazione del lavoro
Le aree di lavoro (1) e (2)
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

DOCENTE



Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2022/2023****DISCIPLINA: SALA E VENDITA****DOCENTE: Prof.ssa MASCOLO PALMAROSA****CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE****PROFILO DELLA CLASSE**

La classe è composta da 32 alunni di cui 24 maschi e 8 femmine.

Ogni singola lezione è stata finalizzata per avvicinare i ragazzi al mondo del lavoro con educazione, disponibilità e rispetto. Buona parte della classe, grazie alla costanza e continuità d'impegno ha rilevato una buona capacità di approfondimento a livello personale degli argomenti svolti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni	Conoscere e osservare i regolamenti di settore	Descrizione delle forme di ristorazione moderna, arredo, mobilio, dotazioni, attrezzatura, utensili
Conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici	Predisposizione alla sicurezza del pericolo	HACCP
Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Organigramma mansioni
Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscere i reparti attrezzature, dotazioni e modalità dei tempi di servizio	Presentazione delle vivande Menu'.

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	si
Attività asincrone	☐
Audio lezioni	si
Classi virtuali	si
Sistema di messaggistica istantanea	si
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

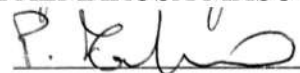
Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	☐	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	☐
Prove grafiche	☐	Commenting	☐
Quesiti a risposta aperta	☐	Risposte a sollecitazione del docente che denotino studio efficace e capacità di rielaborazione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

Contenuti

L'operatore di sala ristorante
La sicurezza sul lavoro
HACCP
Il mondo della sala ristorante
Stili di servizio
La divisa
La brigata di sala ristorante
Catering e banqueting
I cocktail (classificazione , attrezzature)
Allergeni cocktail
I marchi e i prodotti tipici.
Bevande salutari
Il flambe'
Il caffè'
Rum cenni.

DOCENTE

PALMAROSA MASCOLO



Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2022/2023****DISCIPLINA: FRANCESE****DOCENTE: Prof.ssa FILIPPO ILARIA****CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA****PROFILO DELLA CLASSE**

La classe, eterogenea sia per età anagrafica che per obiettivi che intende raggiungere, è composta da 32 alunni, di cui 14 risultano aver frequentato il corso di francese. Per quanto riguarda la disciplina in oggetto, essendo stata nominata la docente ad inizio febbraio, si è reso necessario un adeguamento del piano di lavoro annuale, pertanto la programmazione è stata ridotta per il raggiungimento di obiettivi minimi.

Il lavoro delle prime settimane è stato dedicato alla verifica delle conoscenze pregresse della lingua e della fonetica francese in cui la Classe ha dimostrato un profitto scarso. A seguito delle verifiche informali orali, si è proceduto con l'attuazione del programma. Il lavoro della classe è risultato in partenza essere molto difficoltoso in quanto un'alta percentuale dei discenti ha dovuto recuperare competenze di base scarsamente presenti all'inizio di questo percorso scolastico e solo in parte già recuperate nei precedenti Anni Scolastici.

Nel corso del secondo quadrimestre tutti i discenti frequentanti si sono comunque dimostrati maturi nell'approccio alla disciplina, nel metodo di studio e nella partecipazione al lavoro in classe, associando un atteggiamento attivo e partecipe durante le spiegazioni; piccola parte del gruppo classe è sufficientemente pratica e autonoma nell'esposizione orale nonostante le forti lacune grammaticali e lessicali. Il comportamento, sia a livello interpersonale sia nei confronti della docente, è corretto. Il raggiungimento degli obiettivi preposti è comunque parziale o sufficiente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Strategie di esposizione orale e d'interazione in contesti di studio e di lavoro, anche formali.	- Comprende i punti principali di un discorso o di un testo su argomenti sia generali che specifici. (Compréhension orale et	Nozioni fondamentali riguardanti i concetti legati al settore agroalimentare;

	écrite);	
- Strutture morfosintattiche adeguate alle tipologie testuali e ai contesti d'uso, in particolare professionali del settore enogastronomico.	- Produce testi orali e scritti utilizzando la lingua quotidiana e settoriali (Exposition sectorielle et générale);	Lessico relativo alla cucina: -Analyser/composer une recette; - Reconnaître et présenter les techniques de conservation correctes des aliments
Competenze specifiche - fare una presentazione orale su un argomento dopo aver reperito e analizzato dati - riassumere le informazioni principali di un testo - effettuare comparazioni.	- Coglie informazioni specifiche di testi sia scritti che orali. (Compréhension des textes et production écrite)	-Reconnaître et présenter les règles d'hygiène et sécurité des locaux; -Reconnaître et présenter des menus équilibrés et diététiques.
Competenze trasversali: saper collaborare e relazionarsi, individuare collegamenti e relazioni, sviluppare il pensiero logico, saper raccogliere ed elaborare informazioni, saper affrontare e risolvere problemi, saper progettare, saper agire in modo autonomo, imparare a imparare.	- Espone brevemente i contenuti di testi scritti e orali sia in forma scritta che orale.	-Les différent types de régime et d'alimentation; La pyramide alimentaire 2020; -L'épi alimentaire;

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	☐	Lavori di ricerca	☐
Didattica laboratoriale	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☐	Learning by doing	☐
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	☐	Storytelling	☐
Videolezioni	☐	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	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	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	☐	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	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	X
Prove grafiche	☐	Commenting	☐
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	X
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

Sectoriel:

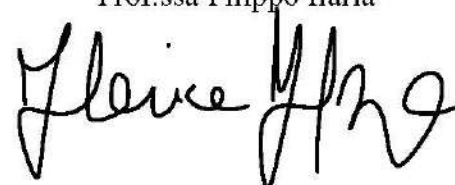
- Le modèle de la pyramide alimentaire
- La pyramide 2020
- L'épi alimentaire
- Le régime méditerranéen/ crétois
- L'HACCP
- La conservation des aliments: les techniques de conservation
- La Soutenabilité et le développement durable: le BIO
- L'A.BIO
- Les produits d'excellence en France et en Italia
- La labelisation

Grammaire:

- Introduction à la phonétique
- La phonétique française
- Les verbes du 1er groupe
- Les verbes du 2eme groupe
- Le present indicative
- Le participe passé
- Le passé composé
- Les aliments

DOCENTE

Prof.ssa Filippo Ilaria



Allegato 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: Lingua inglese

DOCENTE: Prof./ssa Terrano Rossella

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA CORSO SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 32 alunni di cui 24 maschi e 8 femmine.

Dal punto di vista disciplinare una buona parte degli alunni è stata capace, durante le lezioni, di relazionarsi in modo ordinato con i compagni e i docenti, rendendo la didattica proficua.

Per quanto riguarda l'andamento didattico, la classe presenta eterogenei livelli di appartenenza; un terzo della classe è costituita da una fascia medio alta; la restante parte degli alunni presenta notevoli fragilità sia dal punto di vista dell'apprendimento che dal punto di vista personale e deve ancora acquisire un metodo di studio adeguato.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Saper produrre testi di vario tipo in relazione ai diversi scopi comunicativi	-Saper comunicare efficacemente nell'orale e nello scritto	- Acquisire i contenuti specifici della lingua inglese

- Saper utilizzare un metodo di studio funzionale e di lavoro funzionale all'apprendimento	- Acquisire una buona capacità di concentrazione	
- Sapere eseguire le indicazioni operative ricevute	- Acquisire gradualmente la capacità di lavorare in gruppo	

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		Lavori di ricerca	☐
Didattica laboratoriale	☐	Classe capovolta	☐
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	☐	Learning by doing	☐
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.		Storytelling	☐
Videolezioni	☐	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☐	Project Based Learning	☐
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	☐
Link e/o video sul web	
Altro (specificare)	

L'interazione, anche emozionale, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
Video lezioni sincrone	☐
Attività asincrone	☐
Audio lezioni	☐
Classi virtuali	☐
Sistema di messaggistica istantanea	☐
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate 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	
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	☐	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	☐	Esposizione orale in videoconferenza	
Prova Autentica			
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

- Ingredients
- How to make a recipe
- Metric and measures
- Diets and nutrients
- Food allergies and special diets
- Safety at work
- Food Safety
- The Irish potato famine
- The Michelin star system
- Food waste and world hunger
- Revision of verb tenses: (simple past- present perfect con for and since)

DOCENTE

Rossella Terrano



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

DISCIPLINA: SCIENZE E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof./ssa SERINO ROSARIA

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe VA IPSEOA SERALE composta da 32 alunni, con sei alunni mai frequentanti, è una classe piuttosto omeogena sia nella preparazione di base sia nell’interesse sia nella partecipazione. E’ formata da alunni che hanno sempre partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo sviluppando una sufficiente padronanza della disciplina, competenze e abilità. Qualche alunno ha raggiunto davvero buoni risultati nella disciplina.

Il programma di scienze degli alimenti è stato svolto sviluppando in particolar modo le unità didattiche previste nella programmazione annuale.

Sono stati dapprima affrontati i principi nutritivi, i macronutrienti e micronutrienti, per coloro che avevano manifestato carenze disciplinari per tali tematiche nell’anno precedente, per poi proseguire con gli argomenti previsti da programmazione annuale. Si è preso spunto, molto spesso, dai vari quesiti e problemi che i singoli allievi esponevano, cercando in tale occasione di cointeressare e coinvolgere nella trattazione tutta la scolaresca.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Saper distinguere una filiera agroalimentare corta o lunga.	Essere in grado di utilizzare un linguaggio specifico. Saper riconoscere un prodotto alimentare innovativo	Agricoltura biologica, ogm, light, integrali, ecc.
Saper distinguere le contaminazioni alimentari e la prevenzione. Saper applicare l'autocontrollo e l'igiene degli alimenti.	Saper scegliere le procedure per la prevenzione o la correzione di contaminazioni alimentari,	le contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche, haccp, batteri e virus, prioni e parassiti
Analizzare qualitativamente e quantitativamente le necessità nutrizionali dell'organismo umano	Essere in grado di utilizzare adeguatamente il linguaggio specifico Saper mettere in relazione il metabolismo con il fabbisogno energetico Saper utilizzare formule e tabelle per calcolare correttamente il peso corporeo teorico di un individuo	Concetto di metabolismo di base e di lavoro. Il dispendio energetico e il fabbisogno energetico. Calcolo del peso teorico secondo l'IMC I LARN e la dieta equilibrata Le linee guida per una sana alimentazione Le piramidi alimentari
Individuare le buone pratiche all'interno delle abitudini alimentari	Saper mettere in relazione le carenze alimentari con determinate patologie Saper mettere in relazione eccessi alimentari con determinate patologie.	Iponutrizione calorica; Iponutrizione proteico-calorica; Malnutrizioni vitaminiche Anoressia, bulimia, obesità, aterosclerosi ipertensione, diabete, alimentazione e malattie tumorali
Saper distinguere gli alimenti sostenibili. Identificare le diverse culture alimentari anche in base alle diverse religioni.	Comprendere le culture degli alimenti. Distinguere le diverse tipologie	La biodiversità. La sostenibilità e gli sprechi alimentari. La carta di Milano. L'alimentazione europea.

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)	☐	Learning by doing	X
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	☐
Videolezioni	X	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	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, quando si è svolta lezione in DAD, è avvenuta come da tabella:

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI IN DAD/DDI	
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	X	Questionari	X
Test strutturati e /o semi strutturati	X	Mappe	X
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	☐	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	X
Componimento scritto o problema	☐	Discussione di prove scritte assegnate come compito	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐
Altro (specificare)			

Contenuti

Modulo 1: i nuovi alimenti e innovazioni di filiera

- 1.1 Nuovi prodotti alimentari.
- 1.2 filiera agroalimentare.
- 1.3 Prodotti a km 0.

Modulo 2: sicurezza alimentare

- 2.1 igiene e sicurezza
- 2.2 tipi di contaminazioni
- 2.3 microrganismi patogeni

Modulo 3: alimentazione equilibrata

- 3.1 LARN e dieta equilibrata
- 3.2 alimentazione nelle diverse condizioni fisiologiche

Modulo 4: dieta in particolari condizioni patologiche

- 4.1 obesità, aterosclerosi, diabete, alimentazione e cancro.
- 4.2 Allergie e intolleranze alimentari.

ED.CIVICA : Cultura dell'alimentazione in Chiave Europea

- alimentazione sostenibile
- cultura nazionale ed europea degli alimenti

DOCENTE

ROSARIA SERINO



Allegato 1/BIS

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

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ESAME DI STATO

A.S. 2022/2023

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO LA DIETA MEDITERRANEA		
Obiettivi: Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro. Tenuto altresì conto che le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curriculari, gli ulteriori obiettivi sono quelli propri delle singole discipline curriculari	Tutte le discipline	Materiale vario a cura del docente
TITOLO LA GLOBALIZZAZIONE		
Obiettivi: Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro. Tenuto altresì conto che le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curriculari, gli ulteriori obiettivi sono quelli propri delle singole discipline curriculari	Tutte le discipline	Materiale vario a cura del docente

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, 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				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
C=IT
O=MINISTERO
DELL'ISTRUZIONE

Allegato B**Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale****"Eugenio Pantaleo"****ESAME di STATO 2022/2023****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 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)							
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 2022/2023

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- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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)							
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 2022/2023

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)							
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	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

ALLEGATO C

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2022/2023

Griglia di Valutazione per l'Attribuzione del Punteggio della Seconda Prova Scritta

INDICATORI	DESCRIPTORI	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 esaustive ed uso del linguaggio tecnico pertinente	3	
PUNTEGGIO TOTALE _____/20			