



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



ESAME DI MATURITÀ

Anno Scolastico 2025 - 2026

Classe V B IPSEOA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Art. 10 O.M. n. 54 del 26-03-2026

Coordinatore

Prof.ssa Capano Roberta

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione

Sommario

PARTE 1	4
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	4
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	4
PARTE 2	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
2.1 ELENCO DEI CANDIDATI	6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	8
PARTE 3	9
PERCORSO DIDATTICO	9
3.1 OBIETTIVI	9
3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI	9
3.3 UDA INTERDISCIPLINARI	9
3.4 EDUCAZIONE CIVICA	10
3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE	14
3.6 STRUMENTI	14
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	15
3.8 FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL	15
3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA	16
3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO	16
3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI	17
PARTE 4	18
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	18
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	19
4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	20
4.3 VERIFICHE	22
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI MATURITÀ	23
IL CONSIGLIO DI CLASSE	Errore. Il segnalibro non è definito.
ALLEGATO 1 - RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE	27

ALLEGATO 2 – RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO/A BES.....	68
ALLEGATO 2/ BIS - RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO/A DSA/ALTRI BES.....	71
ALLEGATO 2/ Ter – PEI.....	75
ALLEGATO 3 - ATTIVITÀ FSL	76
ALLEGATO 4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - COLLOQUIO	78
ALLEGATO 5 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA.....	80

PARTE 1
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

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

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

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

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

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

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche:

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

- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

C. ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche:

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

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

PARTE 2 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

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

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V B Ipseoa è ad indirizzo di Enogastronomia articolata nel settore sala e vendita e nel settore cucina, ed è costituita da 16 studenti: 6 femmine e 10 maschi, di cui 2 non frequentanti. Nel gruppo classe è presente un alunno BES ai sensi della L.104/92 e 3 ALTRI BES ai sensi della Circolare Ministeriale 8/2013. Dal punto di vista relazionale, la classe si presenta generalmente collaborativa e i rapporti tra gli studenti sono nel complesso positivi e improntati al rispetto reciproco, anche se non sono mancati momenti di difficoltà che sono stati affrontati e superati nel tempo. Dal punto di vista comportamentale, la maggior parte degli studenti ha mostrato un atteggiamento corretto e responsabile, anche se a tratti si è resa necessaria una maggiore sollecitazione da parte dei docenti per mantenere un livello costante di attenzione e impegno. Dal punto di vista didattico, la classe evidenzia livelli di preparazione diversificati: un piccolo gruppo ha raggiunto risultati buoni, dimostrando autonomia nello studio, un secondo gruppo di studenti ha conseguito risultati complessivamente sufficienti con un impegno abbastanza regolare. Vi è, poi, un piccolo gruppo di alunni che ha incontrato maggiori difficoltà in diverse discipline, ma hanno comunque dimostrato impegno e partecipazione durante le attività didattiche. I processi di apprendimento sono stati costantemente monitorati mediante prove scritte ed orali finalizzate non soltanto ad acquisire elementi per la valutazione, ma anche a far sì che gli alunni fossero in grado di sistematizzare ed organizzare quanto appreso mettendo insieme conoscenze, abilità e competenze. Per colmare le

lacune emerse durante l'anno scolastico, per tutti gli alunni e in tutte le discipline, sono state attivate in itinere strategie ed attività di recupero, inoltre per facilitare la comprensione di concetti fondamentali, sia per la loro futura attività lavorativa, sia per un eventuale proseguimento degli studi, sono stati applicati metodi di studio efficaci a sviluppare e a rielaborare criticamente le conoscenze apprese e ad applicarle anche in diversi contesti disciplinari. Nei 3 anni e in particolar modo nell'ultimo anno, la classe ha partecipato al dialogo educativo con un buon interesse, in un clima di collaborazione con i docenti, pur manifestando un diverso livello di curiosità intellettuale, di capacità di comunicazione e di competenze disciplinari. Tutta la classe, nel corso di quest'anno scolastico, ha partecipato alle attività, agli eventi e alle iniziative organizzate dall'istituto e ai percorsi FSL presso diverse strutture ricettive del territorio. Durante lo svolgimento di queste attività, gli studenti hanno dimostrato la loro maggiore predisposizione all'area professionalizzante in quanto alcuni alunni già lavorano in altre strutture ricettive durante il periodo estivo e non solo.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali presenti all'interno del gruppo classe, il Consiglio di Classe redige ed allega un'apposita relazione finale di presentazione dell'alunno/a con relativo PEI al fine di garantire un efficace mediazione culturale tra discente ed esaminatore (vedi allegato 2-2/bis- 2/ter).

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
Capano Roberta	Lingua e letteratura italiana e storia	X	X	X
Riemma Carmela	Matematica			X
Visciano Vincenza	Lingua inglese			X
Costantino Francesca	Francese		X	X
Angellotti Anna	Scienza degli alimenti			X
Giordano Flaminio	Lab.enogastronomico- settore cucina	X	X	X
Cioffi Massimo	Lab. enostronimico- settore sala e vendita	X	X	X
Di Crescenzo Claudio	Lab.enogastronomico- settore cucina			X
Maffettone Giulio	Lab. enostronimico- settore sala e vendita			X

Toscano Massimo	Diritto e tecniche amministrative			X
Solopaco Salvatore	IRC			X
Giannini Lucia	Scienze motorie e sportive	X	X	X
Murolo Annuziata	Inclusione		X	X

PARTE 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 UDA INTERDISCIPLINARI

Il Consiglio di Classe ha progettato e realizzato per l'anno scolastico 2025/2026 le seguenti Unità di Apprendimento (UDA), finalizzate a favorire un apprendimento organico e consapevole, attraverso un approccio trasversale:

Titolo	Discipline coinvolte
UDA1: Disponibilità e accessibilità alimentare	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC
UDA2: Il nuovo consumatore	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC

UDA3: (recupero-potenziamento) La comunicazione con il cliente nel rispetto delle diversità etniche e geografiche	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC
UDA4: La qualità dei prodotti alimentari	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC
UDA5: La dieta mediterranea: i prodotti tipici	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC
UDA6: (recupero-potenziamento) Commercializzazione dei servizi e dei prodotti, accoglienza turistica-alberghiera, promozione di nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Lingua e letteratura italiana- Storia- Matematica- Lingua inglese- Francese- Scienza degli alimenti- Scienze motorie e sportive - Lab.enog-settore cucina- Lab.enog-settore sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative- IRC

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

L'insegnamento dell'Educazione civica, in conformità alle nuove Linee guida di cui al **DM 183/2024**, operative a partire dall'anno scolastico 2024/2025, si articola attorno a tre nuclei fondanti: Costituzione, sviluppo economico e sostenibilità, cittadinanza digitale. Esso si configura come insegnamento trasversale, per un monte ore complessivo annuale di **33 ore**, e persegue l'obiettivo di formare cittadini consapevoli e responsabili, promuovendo il rafforzamento dell'identità nazionale e dei valori democratici, con particolare attenzione ai temi dell'inclusione, dell'attualità, della salute e della sostenibilità ambientale.

La Costituzione italiana rappresenta non solo il fondamento normativo dell'ordinamento giuridico, ma anche il riferimento imprescindibile per l'individuazione dei valori, dei diritti e dei doveri che costituiscono il patrimonio democratico del Paese, ponendo al centro la Persona quale fulcro della vita sociale. In tale prospettiva, l'insegnamento mira a sviluppare negli studenti competenze di cittadinanza attiva e partecipazione democratica.

In coerenza con il Curricolo verticale d'Istituto e sulla base della progettazione interdisciplinare condivisa in sede di Consiglio di classe, i docenti contitolari hanno elaborato l'Unità di apprendimento intitolata **“Sviluppo sostenibile tra diritti e doveri”**, integrandola con le specifiche progettazioni disciplinari.

Al fine di garantire un coordinamento unitario ed efficace, è stato individuato un docente referente con funzioni di coordinamento e mediazione tra i diversi attori coinvolti. Tale figura ha avuto il compito di raccogliere e sistematizzare gli elementi conoscitivi forniti dai docenti interessati, assicurando un processo valutativo equo e condiviso, sia in itinere sia nella fase finale.

Per ciascuna disciplina coinvolta sono stati definiti gli obiettivi specifici di competenza e i relativi risultati di apprendimento, oggetto di valutazione nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica.

EDUCAZIONE CIVICA

UDA	<u>Sviluppo sostenibile tra diritti e doveri</u> (riempire la scheda) come da Curricolo verticale d'Istituto		
OBIETTIVI DI COMPETENZA	Contenuti	Disciplina/e	N. ore
Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	L'evoluzione tecnica in rapporto all'ambiente	Storia	3
	Uomo e ambiente, il rispetto della natura in letteratura	Lingua e letteratura italiana	4
	Sustainability and environment	Lingua inglese	3
	Produrre testi e condurre brevi conversazioni nella lingua straniera seguendo la tematica scelta	Francese	2
	La matematica come linguaggio della scienza per uno sviluppo sostenibile di una civiltà	Matematica	3
	Le strutture sportive sostenibili	Scienze motorie e sportive	2
	Allergie e tolleranze: le nuove frontiere	Scienza degli alimenti	4
	La cucina 2.0	Lab. enogastronomico-settore cucina	3

Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente. Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità. Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.	I distillati	Lab.enog.- settore sala e vendita	3
	La legislazione turistica: lo sviluppo delle attività nel rispetto della sostenibilità ambientale, sociale ed economica	Diritto e tecniche amministrative	5
	Ama il tuo prossimo come il tuo ambiente	IRC	1
TOTALE		Ore	33

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

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

INDICATORI DESCRIZIONE PER LIVELLI DI VALUTAZIONE		
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	Avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli	Base 6

	nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	
	Lo studente ha conoscenze frammentarie e non consolidate sui temi proposti	In fase di acquisizione Insuff.4/5 Grave Insuff.<3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri.	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera.	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav. Insuff. <3
Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale.	Avanzato 9-10
	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere le ragioni e le opinioni diverse dalla sua ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e 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

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

- Pertanto, i docenti del Consiglio di Classe hanno utilizzato le metodologie didattiche di volta in volta ritenute più idonee a consentire la piena attuazione del suddetto processo:
- Lezione frontale
- Debate
- Lavori di gruppo.
- Lettura diretta, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici).
- Problem solving
- Lavori di ricerca.
- Cooperative learning
- Discussione guidata/ partecipata
- Didattica laboratoriale
- Classe capovolta
- Peer Education
- Project Based Learning
- Storytelling
- Learning by doing
- Jigsaw
- Ibse

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

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

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

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

3.8 FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL

Considerato l'apprendimento quale processo permanente (*lifelong learning*), la Formazione Scuola-Lavoro si configura come una metodologia didattica finalizzata a integrare in modo organico il percorso scolastico con l'esperienza operativa. Essa mira alla valorizzazione delle competenze personali degli studenti — in particolare creatività, capacità organizzative e abilità relazionali — attraverso un progressivo avvicinamento e una successiva immersione in contesti culturali e professionali coerenti con i diversi indirizzi di studio.

Il progetto di Formazione Scuola-Lavoro d'Istituto, nello specifico, si propone di favorire un efficace raccordo tra le competenze disciplinari e trasversali acquisite nel percorso scolastico e quelle richieste dal mondo del lavoro, nonché di sostenere gli studenti nei processi di orientamento per le future scelte formative e professionali. In tale prospettiva, l'iniziativa intende offrire agli alunni opportunità concrete per affrontare nuove sfide formative e sperimentare modalità di apprendimento innovative, contribuendo al superamento del divario tra dimensione teorica e applicazione pratica, secondo i principi del *learning by doing* e della didattica laboratoriale.

In particolare la FSL ha puntato alle seguenti competenze:

Competenze comunicative

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

Competenze tecnico-professionali

- Comprendere l'organizzazione del contesto lavorativo ed i suoi principali processi;
- Utilizzare strumenti, macchinari ed attrezzature utilizzate nel processo produttivo
- Svolgere in modo autonomo i compiti assegnati previa idonea formazione sulle procedure operative
- Saper risolvere piccoli problemi pratici proponendo autonomamente soluzioni;

- Generalizzare il campo di applicazione delle procedure operative applicandole anche a situazioni diverse o nuove;

Competenze relazionali

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

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

3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA

A seguito dell'emanazione del Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, attuativo della Riforma 1.4 del sistema di orientamento del PNRR (Missione 4 – Componente 1) la scuola ha potenziato la didattica orientativa, in linea con le più recenti linee guida ministeriali e con l'introduzione delle figure del docente tutor e del docente orientatore.

Le attività realizzate sono state finalizzate a promuovere negli studenti una maggiore consapevolezza delle proprie attitudini e competenze, promuovendo un ruolo attivo nella costruzione del proprio percorso formativo e professionale. In tale quadro, Il Consiglio di Classe ha progettato e attuato nel corso della classe quinta, moduli di orientamento formativo di 30 ore, integrati con le esperienze di Formazione Scuola-Lavoro (FSL), le iniziative di orientamento verso l'istruzione superiore e i percorsi laboratoriali in ambito STEAM, in raccordo con le scuole secondarie di I grado. Le esperienze svolte sono confluite nell'**E-Portfolio** digitale e nel **Curriculum dello studente**, strumenti previsti dalla normativa vigente, che documentano il percorso formativo e valorizzano le competenze acquisite. Ogni studente ha inoltre caricato sulla **Piattaforma Unica** il proprio "capolavoro", rappresentativo dei progressi e delle competenze sviluppate nel corso del quinquennio.

3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

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

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
Il Menù	Lingua inglese	Lingua inglese/ Lab.enogastronomico- settore cucina	4	Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in

			diversi ambiti e contesti professionali.
--	--	--	--

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Progetto "Non è una bufala"	Istituto E. Pantaleo	30h
	Marcia per della pace	Pompei	29/04/2026
	Cena di Natale	Hotel Poseidon	14/12/2025
	PantaChristmas	Istituto E. Pantaleo.	19/12/2025
	Corso dell'Associazione Cuochi Vesuviani	Istituto E. Pantaleo.	15 h
	Incontro di riflessione " Vedere oltre l'apparenza... la realtà"	Chiesa di Sant'Antonio di Padova.	22/12/2025
	Incontro di riflessione " Il poverello di Assisi"	Chiesa di Sant'Antonio di Padova.	01/04/2026
	Uscita Didattica " Street Food"	Napoli	05/02/2026
	Progetto Gol	Istituto E. Pantaleo	60 H

Orientamento	“Giro d’Italia del Made in Italy”	Stazione Marittima- Molo Angioino a Napoli	27/03/2026
	Evento presso il Dipartimento di Agraria dell’Università degli studi di Napoli.	Univ. Federico II di Napoli con sede a Portici.	12/02/2026
	Attività di orientamento presso le scuole medie del territorio	Scuole Secondarie di Primo grado di Torre del Greco	6 h
	Open day	Istituto “E. Pantaleo”	16/01/2025 18/01/2025

PARTE 4

VALUTAZIONE DELL’APPRENDIMENTO

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

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

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

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla/a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentarie e superficiali	Limitate, che consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9

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

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

Il Consiglio di Classe, ai fini della valutazione del comportamento, si è attenuto ai criteri deliberati dal Collegio dei Docenti, il quale recepisce le finalità della valutazione del comportamento indicate dal Decreto Ministeriale n. 5 del 16 gennaio 2009 e dalla successiva normativa, in particolare il D.P.R. 122/2009, il D. Lgs. 62/2017 e delle disposizioni introdotte dalla Legge n. 150/2024, che ha rafforzato il ruolo del voto di comportamento nel sistema scolastico, con l'obiettivo di valorizzare il rispetto delle regole, la responsabilità individuale e la convivenza civile.

In tale prospettiva, la valutazione del comportamento è stata intesa principalmente nella sua funzione educativa e formativa, e non esclusivamente sanzionatoria, volta a:

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole del Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate (non oltre dieci assenze nel primo quadrimestre e/o venti in totale nell'intero anno scolastico). 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo corretto. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace. 8. Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta 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, fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate, giustificate regolarmente, a quadrimestre (non oltre quindici assenze nel primo quadrimestre e/o venticinque in totale nell'intero anno scolastico). 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo 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 cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. È 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, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.	9/10
1. Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro (è stato richiamato max due volte per iscritto per l'uso del cellulare o di altri dispositivi non autorizzati). 3. Frequenta con regolarità le attività didattiche, fa registrare massimo dieci ritardi e/o uscite anticipate, giustificate regolarmente, a quadrimestre (non oltre quindici assenze nel primo quadrimestre e/o venticinque in totale nell'intero anno scolastico). 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo generalmente 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 abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. È di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni di corsi.	8/10
1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave (allontanamento dalla comunità scolastica per max 2 giorni) e/o si rilevano fino a cinque annotazioni sul registro di classe (è stato richiamato più di due volte per iscritto per l'uso del cellulare o di altri dispositivi non autorizzati). 3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, fa registrare più di dieci ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i venti giustificati regolarmente oppure oltre i dieci non giustificati per quadrimestre); presenta non oltre venti assenze nel primo quadrimestre e/o trenta in totale nell'intero anno scolastico. 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico 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. È sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta attenzione alla propria formazione esibendo almeno 1 certificazioni/attestazioni di corsi.	7/10
1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto più di cinque annotazioni sul registro di classe (è stato richiamato più di cinque volte per iscritto per l'uso del cellulare o di altri dispositivi non autorizzati) e ha ricevuto una sanzione disciplinare più o meno grave (è stato allontanato dalla comunità scolastica da due a quindici giorni). 3. Frequenta con irregolarità le attività didattiche e fa registrare più di venti ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente oltre i venti giustificati regolarmente oppure oltre i venti ritardi/uscite non giustificati per quadrimestre; presenta oltre venti assenze nel primo quadrimestre e/o oltre trenta in totale nell'intero anno scolastico). 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo poco corretto. 5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento non sempre cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica.	6/10

9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola.	
1. Lo studente non rispetta le regole previste dal Regolamento interno (comportamento recidivo). 2. Non opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 3. Non rispetta le consegne e si sottrae alle verifiche. 4. Compaiono reiterate assenze non giustificate (oltre venti a quadrimestre) e frequenti ritardi (oltre venti a quadrimestre) immotivati e pretestuosi. 5. Assume un comportamento violento o di aggressione nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale scolastico, commette reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana o arrechino pericoli per l'incolumità altrui. 6. Sono stati presi a suo carico più provvedimenti disciplinari che hanno comportato l'allontanamento dalla comunità scolastica per un numero di giorni superiori a quindici. 7. Spesso ha un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo classe (comportamento recidivo) 8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo mostra disinteresse per le attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e per i progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 9. L'attività di Formazione scuola Lavoro ex PCTO è stata interrotta dall'Ente ospitante per gravi ragioni e/o lo studente non ha conseguito la documentazione necessaria per la valutazione. 10. Lo studente non manifesta attenzione alla propria formazione.	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).

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

Per la verifica formativa

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

Per la verifica sommativa

Prova pratica	Analisi del testo
Realizzazione di PPT	Relazioni scritte

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti), all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. Dall'**O.M. n. 54 del 26-03-2026** art. 11 e ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, (espresso in numero intero) sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

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

Il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto il nuovo Esame di Maturità, fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente. Si è programmato e provveduto ad eseguire in data 27/04/2026 la simulazione della prima prova di esame e in data 07/05/2026 la simulazione della seconda prova d'esame. Secondo L'O.M. 54 del 26/03/2026 la prima prova scritta (Articolo 19) accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Relativamente alla seconda prova d'esame negli istituti professionali del vigente ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita, (Articolo 20). Dall'anno scolastico 2022/2023 per i percorsi di istruzione afferenti gli undici indirizzi degli Istituti professionali di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017 cessano di avere effetto i quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione previsti dall'Allegato B del decreto ministeriale n. 769 del 2018. Sono invece adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del decreto n. 164 del 15 giugno 2022. Pertanto, sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento di cui si è resa necessaria la condivisione con i

candidati; si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due “parti” della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, “curvature” (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all’indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove dovranno vertere:

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

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

- TIPOLOGIA A Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.
- TIPOLOGIA B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (caso aziendale).
- TIPOLOGIA C Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.
- TIPOLOGIA D Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all’innovazione delle filiere di indirizzo.

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

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

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

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

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

Inoltre, nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare:

- a. di aver acquisito le competenze in uscita, i nuclei tematici fondamentali di indirizzo correlati alle competenze; di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b. di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell’ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato, tenuto conto delle criticità determinate dall’emergenza pandemica;

- c. di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b) del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale nonché il grado di maturità raggiunto. Esso avrà inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente (Art. 22). Inoltre, il colloquio verifica le competenze di ed. civica e le attività di Formazione Scuola Lavoro.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 07/05/2026.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	Capano	Roberta	Coordinatore
2	Riemma	Carmela	
3	Visciano	Vincenza	
4	Costantino	Francesca	
5	Angellotti	Anna	
6	Giordano Flaminio	Flaminio	
7	Cioffi	Massimo	
8	Maffettone	Giulio	
9	Toscano	Massimo	
10	Di Crescenzo	Claudio	
11	Giannini	Lucia	
12	Solopaco	Salvatore	
13	Murolo	Annunziata	

Il Coordinatore
Prof.Ssa Capano Roberta

Il Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Mingione

ALLEGATO 1 - RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Prof.ssa Capano Roberta

CLASSE: V SEZ. B IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 frequentanti, di cui 8 maschi e 6 femmine. E' presente un alunno BES ai sensi della L.104/92 e tre alunni ALTRI BES ai sensi della Circolare Ministeriale 8/2013 per i quali il CdC ha attivato un Piano Didattico Personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla norma vigente. Nel corso dell'anno scolastico, l'insegnamento della disciplina è stato finalizzato allo sviluppo delle competenze linguistiche, espressive e critiche degli studenti, nonché alla conoscenza del patrimonio letterario italiano. Dal punto di vista disciplinare, la classe ha mantenuto un comportamento complessivamente corretto. La partecipazione è stata nel complesso adeguata, anche se con livelli differenti di impegno e interesse: alcuni studenti si sono distinti per continuità e approfondimento, mentre altri hanno mostrato un approccio più discontinuo. Il profitto risulta mediamente soddisfacente: una parte della classe ha raggiunto buoni risultati, dimostrando autonomia nello studio; un altro gruppo si attesta su livelli sufficienti, con competenze di base consolidate ma non approfondite.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e di vario tipo (Imparare ad	Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti Saper distinguere i tipi di testi scritti comprendendone	Conoscere i principali generi letterari

imparare, agire in modo autonomo e responsabile) Analizzare i testi scritti, letterari e non	genere letterario, senso e scopo	Conoscere le strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi e argomentativi
Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura	Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento	Conoscere lessico specifico del linguaggio letterario
Utilizzare e produrre testi multimediali	Cogliere elementi di continuità o di differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario	Conoscere titolo, autore, struttura, contenuto e forma delle più importanti opere letterarie italiane
Eseguire il discorso orale in forma corretta e appropriata	Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	Conoscenza della storia della letteratura italiana Da Verga al Novecento.

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

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	☐

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
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	X	Discussione di prove scritte assegnate come compito	☐
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica	X		☐

Contenuti

*Riportare il programma svolto

L'Età del Positivismo. Il Naturalismo francese: la fiducia nella scienza e nel progresso.

Il Verismo italiano: il canone dell'impersonalità.

Giovanni Verga: la vita, la poetica e le opere.

I Malavoglia: struttura, composizione e i personaggi.

Lettura ed analisi: I Malavoglia: La Prefazione e La famiglia dei Malavoglia

Il Decadentismo.

Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino.

Myricae: titolo, composizione e temi.

Lettura e analisi della poesia "X Agosto"

Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere l'estetismo.

Lettura ed analisi: "Il ritratto di un esteta"

Lettura e analisi di "La pioggia nel pineto"

Le Avanguardie: la letteratura del primo Novecento.

Il Futurismo: caratteri generali e F.T. Marinetti

Luigi Pirandello: la vita la poetica e l'umorismo.

Il fu Mattia Pascal.

Lettura e analisi: "La patente"

Italo Svevo; la vita, la poetica e i romanzi.

"La coscienza di Zeno": il racconto, la vicenda e l'io narrante.

Lettura e analisi "L'ultima sigaretta".

L'Ermetismo: caratteri generali.

Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.

Lettura e analisi "Fratelli"

Eugenio Montale: la vita e le fasi della produzione poetica.

Lettura e analisi "I Limoni"

Salvatore Quasimodo: la vita e la poetica

Umberto Saba: la vita e la poetica

Il Neorealismo: caratteri generali.

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Capano Roberta

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Prof.ssa Capano Roberta

CLASSE: V SEZ. B IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 frequentanti, di cui 8 maschi e 6 femmine. E' presente un alunno BES ai sensi della L.104/92 e tre alunni ALTRI BES ai sensi della Circolare Ministeriale 8/2013 per i quali il CdC ha attivato un Piano Didattico Personalizzato (PDP) con una programmazione riferita agli obiettivi della classe e con l'uso di strumenti dispensativi e compensativi come previsto dalla norma vigente. Sotto il profilo didattico, la classe risulta eterogenea: è presente un gruppo di studenti che ha profuso più impegno e più interesse nella disciplina, raggiungendo risultati soddisfacenti. Vi è poi un piccolo gruppo di studenti meno collaborativo e spesso superficiale nella preparazione e nello studio domestico. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, il comportamento è corretto, favorendo così il regolare svolgimento delle attività didattiche.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il cambiamento in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	☒
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	☒	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	☒	Classe capovolta	X
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	X	Project Based Learning	☒

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	☐

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

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		☐

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Società e cultura all'inizio del Novecento: La Belle Epoque e le sue contraddizioni L'età giolittina La grande guerra e la rivoluzione russa
--

La prima guerra mondiale:

le cause del conflitto e il suo inizio;
i campi di battaglia e la modernità del conflitto;
l'intervento dell'Italia;
la face centrale della guerra e la sua conclusione;
i trattati di pace e la nascita della Società delle Nazioni;

La rivoluzione russa:

la rivoluzione russa di febbraio;
la conquista del potere da parte dei bolscevichi;
dalla guerra mondiale alla guerra civile;
dal "comunismo di guerra" alla NEP e la nascita dell'URSS

Il declino dell'Europa:

le conseguenze della grande guerra;
le relazioni internazionali tra speranze e timori

La crisi in Italia e le origini del Fascismo:

il "biennio rosso";
la crisi dello Stato liberale: Mussolini al potere;
verso uno Stato dittatoriale

Gli Stati Uniti e la crisi economica del 1929:

lo scoppio della crisi e il New Deal;
le conseguenze della crisi nel mondo

L'età dei totalitarismi:

la dittatura fascista: Mussolini
la dittatura sovietica: Stalin
la dittatura nazionalsocialista: Hitler

La seconda guerra mondiale:

l'inizio e la fase centrale del conflitto;
la fine del conflitto

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Capano Roberta

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: INGLESE

DOCENTE: Prof.ssa VISCIANO VINCENZA

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 alunni, 8 maschi e 6 femmine, con 1 alunno diversamente abile e 3 con PDP. Negli anni precedenti, vi è stato un avvicinarsi dei docenti di lingua inglese pertanto ho dovuto riprendere anche il programma degli anni precedenti, viste le lacune preesistenti. L'impegno è stato costante quasi per tutti ed hanno seguito con interesse e partecipazione.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua inglese, per scopi comunicativi e utilizzare linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali.	Saper comprendere il significato di messaggi e richieste semplici e su argomenti di interesse personale, quotidiano e nel settore enogastronomico	Utilizzo del lessico e della microlingua del settore enogastronomico, servizi e sala

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	X	Lavori di ricerca	X
Didattica laboratoriale	☒	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	☒
Cooperative learning	X	Project Based Learning	☒

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

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	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Prova Autentica	☐		☐
-----------------	--------------------------	--	--------------------------

Contenuti

*Riportare il programma svolto

I principali tempi del verbo in tutte le forme.
 La ristorazione e i vari tipi di ristorazione.
 La strumentazione da bar e i cocktails.
 Servire al ristorante.
 Il menù.
 Spiegare il menù.
 Consigliare un vino.
 Esprimere le quantità.
 Chiedere e dire il prezzo.
 Pagare: i vari tipi di pagamento.
 Il conto e i saluti al cliente.
 Esempi di stile di vita sostenibile.

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Visciano Vincenza

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: Francese

DOCENTE: Prof.ssa Francesca Costantino

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

La classe si è sempre mostrata disciplinata e partecipa alle proposte didattiche.

L'approccio alla lingua francese è stato effettuato attraverso la lettura e comprensione orale di testi e dialoghi del settore enogastronomico, sala e vendita con la produzione scritta di ricette e menu.

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare il francese per scopi comunicativi e usare il linguaggio settoriale per comunicare	Saper comprendere il significato di messaggi e richieste semplici e su argomenti di interesse personale, quotidiano e nel settore enogastronomico	Utilizzo del lessico e della microlingua del settore enogastronomico, servizi e sala

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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
------------------------	---

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	☐
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☐

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Les groupes alimentaires
 Les OGM
 Les allergies et intolérances,
 Les régimes alimentaires pour coeliaques,
 Les menus religieux,
 L'alimentation du sportif,
 Les regimes alternatifs,
 systemes de controle et de prevention
 Les regimes durables
 Les itinéraires gastronomiques
 Les buffets
 Ingrédients et préparation de base
 Servir
 Exprimer les quantités
 Demander et dire le prix
 Payer
 La carte de desserts

Accueillir
Expliquer le menu
Gérer les plaints
L'addition et le départ du client
Conseiller sur la choix d'un vin
Grammaire: le conditionnel

Torre del Greco, 07/05/ 2026

DOCENTE

Prof.ssa Costantino Francesca

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: DTA – Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof. Toscano Massimo

CLASSE: V SEZ. _B___ IND. ENOG. E OSPITALITA' ALBERG ART. SALA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 16 discenti effettivamente frequentanti, di cui 6 femmine e 10 maschi.

Il gruppo si presenta corretto e l'approccio alla disciplina si è rivelato adeguato per la maggior parte dei discenti. Alcuni di loro infatti si sono applicati con diligenza risultando anche propositivi rispetto alle tematiche affrontate.

Altri invece hanno mostrato spesso interesse e partecipazione al dialogo educativo non sempre costante per lacune pregresse e per metodo di studio non sempre efficace.

Infatti varie sono state le specifiche lezioni mirate a colmare le succitate carenze.

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

La classe si è comunque fatta notare per la sua attitudine nei rapporti interpersonali sia individualmente che collegialmente.

Si segnala che, per alcuni studenti, gli argomenti e le relative connotazioni tecnico-giuridiche trattate hanno formato un serio e costruttivo oggetto di approfondimento personale, a mezzo di consultazione internet di siti istituzionali, e dalla lettura personale di quotidiani specializzati.

Al termine di questo anno scolastico, si può quindi affermare che alcuni discenti sono riusciti, seppur con tempistiche differenti, a raggiungere un livello sufficiente di conoscenza della materia, acquisendo i contenuti minimi richiesti ad un diplomato in tale disciplina e per questo corso di studi.

Altri invece per impegno costante e adeguato raggiungono una buona preparazione finale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

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	☒
Discussioni guidate	X	Interrogazione breve	X
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☒
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☒	Analisi del testo	X
Realizzazione di PPT	X	Relazioni scritte	X
Test a scelta multipla	X	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	☒
Prove grafiche	☒	Commenting	X
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	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	☒
Prova Autentica	☒		☒

Contenuti

Analisi dei costi

Food cost
Costi fissi
Costi variabili
Costi diretti
Costi indiretti
Costi comuni
Costi speciali
Il controllo dei costi
La pianificazione, programmazione e controllo di gestione
Il budget
Il controllo budgetario
Il marketing
Il marketing: aspetti generali Il marketing strategico
Il marketing operativo Il web marketing
Il marketing plan
Le norme sulla sicurezza sul lavoro e dei luoghi di lavoro

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

IL DOCENTE

Prof. Toscano Massimo

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Prof.ssa ANNA ANGELLOTTI

CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO SALA E CUCINA

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Formulare menù funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a	Dieta razionale ed equilibrata nelle varie condizioni fisiologiche e nelle principali patologie. Allergie, intolleranze

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

Lezione frontale	X	Esercitazioni individuali	

Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	X
Peer Education	X	Lavori di ricerca	
Didattica laboratoriale		Classe capovolta	X
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	

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

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		Interrogazione breve	
Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	X
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica		Analisi del testo	
Realizzazione di PPT		Relazioni scritte	X
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	X
Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	X
Prova Autentica			

Contenuti

*Riportare il programma svolto

La sicurezza alimentare
 Il pacchetto igiene
 Il sistema HACCP
 L'igiene professionale
 L'etichettatura
 Le frodi alimentari
 La contaminazione fisica e chimica degli alimenti
 I prodotti fitosanitari
 Le contaminazioni da contenitore
 La contaminazione da metalli
 Le contaminazioni biologiche
 I principali microrganismi alterativi
 Le malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione
 Fattori di rischio delle tossinfezioni
 Il concetto di qualità totale
 Certificazioni di qualità, marchi e prodotti tipici del territorio: DOP, IGP, STG, PAT, DeCo
 Produzione biologica: agricoltura e allevamento biologico
 Prodotti a chilometro zero e filiera corta
 Sostenibilità ambientale
 Agenda 2030
 Biodiversità
 Nuovi prodotti alimentari
 Alimentazione equilibrata
 LARN e linee guida per una corretta alimentazione
 La dieta nelle diverse fasi della vita
 Le piramidi alimentari
 Doppia piramide (alimentare/ambientale).
 Gli stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta vegetariana e la dieta vegana
 Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, diabete, malattie cardiovascolari, aterosclerosi e ipertensione arteriosa.
 L'alimentazione e il cancro.
 Le sostanze bioattive ed i radicali liberi
 Le intolleranze: intolleranza al lattosio, la celiachia
 Le allergie
 Tipi di ristorazione
 Culture alimentari legate alla religione

Torre del Greco,

07,Maggio2026

DOCENTE

Prof.ssa Angellotti Anna

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: LAB. E SERV. DI ENOGASTRONOMIA-CUCINA

DOCENTE: Prof. GIORDANO FLAMINIO

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

Si può affermare che gli obiettivi sono stati 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.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Lavorare in brigata per un servizio di base, con l'ausilio delle varie attrezzature ,per l'elaborazione di un piatto Lavorare in brigata rispettando le norme igieniche sanitarie atte a garantire la 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	☐
Lavori di gruppo	X	Discussione guidata/ partecipata	☐
Peer Education	X	Lavori di ricerca	☐
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	☐

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	☐
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	☐

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	☐	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	☐
Domande flash	☐	Testi scritti di varie tipologie	☐

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	☐	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐

Contenuti

*Riportare il programma svolto

- ❖ La brigata di cucina
- ❖ Etica Professionale
- ❖ L'attrezzatura di cucina
- ❖ L'utensileria di cucina
- ❖ Cibo Sostenibile
- ❖ I reparti di cucina
- ❖ Catering banqueting
- ❖ Attrezzature per la conservazione
- ❖ La trasformazione del calore e la cottura
- ❖ Il sistema di autocontrollo HACCP
- ❖ L'igiene degli ambienti
- ❖ L'igiene degli operatori
- ❖ I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali
- ❖ Alimenti OGM e alimenti biologici
- ❖ Prodotti ittici
- ❖ Ortaggi
- ❖ Carne
- ❖ I menu regionali e internazionali
- ❖ Le varie tipologie di diete

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Giordano Flaminio

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: Sala e vendita

DOCENTE: Prof.ssa _Massimo Cioffi

CLASSE: V SEZ. _B_ IND. __Enogastronomico

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 14 frequentanti. Nel corso dell'anno scolastico, gli studenti hanno affrontato gli argomenti principali con impegno e partecipazione. Durante le attività pratiche, la classe ha dimostrato un progressivo miglioramento nelle abilità operative, acquisendo maggiore sicurezza nello svolgimento delle diverse mansioni di sala. Il lavoro di gruppo ha favorito la collaborazione e il rispetto dei ruoli, elementi essenziali in un contesto lavorativo reale. Dal punto di vista disciplinare, il comportamento è stato nel complesso corretto, anche se non sono mancati momenti di vivacità che tuttavia non hanno compromesso lo svolgimento delle lezioni. La partecipazione è risultata generalmente attiva per la maggior parte degli studenti. Per quanto riguarda il profitto, i risultati sono mediamente soddisfacenti: una parte della classe ha raggiunto buoni livelli di preparazione, mentre altri studenti presentano competenze più essenziali ma comunque adeguati agli obiettivi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare le tecniche del servizio di sala e le teniche di miscelazione	Saper gestire un evento e impostare varie tipologie di menu	I piatti nazionali ,i vini e i cocktail internazionali IBA

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

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

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	☒	Interrogazione breve	X
Brainstorming	☒	Realizzazione di PPT	☒
Domande flash	☒	Testi scritti di varie tipologie	☒

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	☒
Realizzazione di PPT	☒	Relazioni scritte	X
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	☒		☒

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Cucina Flambe -Cocktail nazionali e internazionali-Servizi speciali-IL mondo dei vini – i distillati

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Cioffi Massimo

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: matematica

DOCENTE: Prof.ssa Riemma Carmela

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, conosciuta all’inizio di gennaio, ha tenuto un comportamento corretto.

La frequenza è stata regolare. L’impegno nello studio è risultato buono per gran parte della classe. Gli obiettivi programmati sono stati raggiunti. Infatti, alcuni studenti dimostrano un’ottima padronanza degli argomenti trattati, per altri si può parlare di un livello di conoscenza buona rispetto ad ognuno dei concetti affrontati e per altri discreta.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere situazioni problematiche e fenomeni diversi riconducibili ad uno stesso modello matematico.	Calcolare i limiti di una funzione agli estremi del dominio. Analizzare un grafico in dipendenza dell’andamento al limite e della presenza di asintoti. Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente. Leggere graficamente un limite. Risolvere forme indeterminate di limiti.	Concetto intuitivo di limite finito/infinito per x che tende ad un valore finito/ infinito. Concetto intuitivo di limite destro e sinistro. Asintoti. Forme indeterminate dei limiti. Relazioni tra i limiti e gli asintoti
Utilizzare operazioni funzionali per costruire nuove funzioni e disegnare grafici a partire da funzioni elementari.	Determinare la derivata di una funzione elementare e di una funzione razionale fratta. Determinare gli intervalli di monotonia, la presenza di	Rapporto incrementale e derivata in un punto. Funzione derivata. Regole di derivazione. Massimo e minimo relativo

	massimi e minimi relativi in una funzione derivabile. Rappresentare graficamente una funzione razionale intera e fratta.	Grafici di funzioni
Utilizzare le strategie per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Consolidare le capacità logiche di analisi e di sintesi.	Determinare l'utile massimo mediante l'applicazione dello studio di funzione Determinare il dominio di una funzione economica	Funzioni economiche: domanda, offerta, costi, ricavi, profitto. Break even point

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

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

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	X

Brainstorming	X	Realizzazione di PPT	☒
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	☒

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

Ripasso argomenti anni precedenti: equazioni di primo e secondo grado numeriche intere e frazionarie; disequazioni di primo e secondo grado intere e frazionarie.
Definizione di funzione reale in una variabile reale
Dominio e codominio di funzioni razionali intere, fratte
Punti di Intersezione di funzione con gli assi
Positività della funzione
Concetto intuitivo del limite
Forme di indeterminazione
Studio degli asintoti
Definizione e significato della derivata e calcolo delle derivate di funzioni razionali intere e fratte
Monotonia
Massimi e minimi relativi
Rappresentazione grafica di funzioni razionali intere e fratte
Funzioni economiche: domanda, offerta, costi, ricavi, profitto. Break even point

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Riemma Carmela

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S "EUGENIO PANTALEO"****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof.ssa GIANNINI LUCIA

CLASSE: V SEZ. __B__ IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 14 alunni frequentanti, 6 femmine e 8 maschi. Nel complesso la classe si presenta eterogenea nelle conoscenze e competenze: il livello di preparazione è medio alto. La classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando interesse per la materia ed un atteggiamento positivo nei confronti del dialogo educativo, anche se non sempre l'attenzione e la partecipazione alle lezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate. La maggior parte di essi ha lavorato con buone motivazioni, altri, invece, si sono rivelati meno convinti e quindi hanno avuto bisogno di maggiore attenzione da parte del docente per essere più stimolati nel lavoro. Per quanto riguarda il comportamento il gruppo ha mostrato correttezza, senso di responsabilità, un certo spirito di collaborazione e rispetto delle regole. La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti per le attività motorie. La risposta della classe è stata per lo più positiva anche a livello teorico. Complessivamente la classe ha raggiunto gli obiettivi prefissati, con riferimento al grado di possesso qualitativo e quantitativo della competenza che si attesta su livelli medio alto.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere limiti, potenzialità e possibili evoluzioni del proprio vissuto motorio scolastico.	Elaborare risposte adeguate in situazioni complesse e/o non conosciute. Organizzare percorsi motori sportivi, autovalutarsi e elaborare i risultati. Riconoscere e cogliere relazioni con il mondo sportivo contemporaneo.	Conoscere spazi operativi strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi.

Rielaborare il linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti. Riconoscere gli elementi fisiologici, psicologici e motori comuni alle diverse discipline sportive.	Cogliere gli elementi che rendono efficace una risposta motoria. Gestire in modo autonomo la fase di avviamento motorio (riscaldamento) in funzione dell'attività che verrà svolta Trasferire tecniche di allenamento adattandole alle esigenze.	Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo Conoscenza dei fondamentali, della tecnica e dei regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra affrontati
Utilizzare strategie di gioco adeguate e dare il proprio contributo nelle attività di gruppo/squadra.	Mettere in atto comportamenti funzionali alla sicurezza in palestra, a scuola e negli spazi aperti e ad un corretto stile di vita	Conoscenza delle modificazioni strutturali del corpo.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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	x
Brainstorming	☐	Realizzazione di PPT	x
Domande flash	x	Testi scritti di varie tipologie	☐

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

Contenuti trattati nelle uda: Accessibilità e disponibilità alimentare; Nuovo consumatore; La qualità dei prodotti; La dieta mediterranea.

1.1 Educazione alimentare;

1.2 Alimentazione dello sportivo;

1.3 Schemi di gioco e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra;

1.4 Principi dell'allenamento e basi di primo soccorso;

1.5 Le dipendenze

Tematiche di Educazione Civica:

Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri

Le strutture sportive sostenibili

Contenuti

Gli impianti sportivi sostenibili

Sport e ambiente- Agenda 2030

Decalogo dello sport sostenibile

Parte pratica

-potenziamento fisiologico delle qualità motorie e delle capacità condizionali

-progressione piccolo e grande attrezzo autoprodotta

-esercizi di tonificazione, mobilitazione, coordinazione

-sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica

-esercizi a corpo libero e con attrezzi con particolare attenzione ad un'esecuzione fisiologicamente corretta

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Giannini Lucia

ALLEGATO 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI MATURITÀ****A.S. 2025/2026**

DISCIPLINA: IRC (Insegnamento della Religione Cattolica)

DOCENTE: Prof. Solopaco Salvatore

CLASSE: V SEZ.: B IND.: IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe si presenta vivace ma complessivamente motivata al dialogo educativo e alle attività proposte. Nel corso dell'anno scolastico gli alunni hanno mostrato una partecipazione generalmente positiva e costante, manifestando interesse verso le tematiche affrontate e disponibilità al confronto. Il comportamento è risultato nel complesso corretto e rispettoso delle regole scolastiche, pur necessitando talvolta di richiami finalizzati al mantenimento dell'attenzione e della concentrazione. Dal punto di vista didattico, il livello di preparazione prevalente risulta medio. Una parte della classe ha evidenziato buone capacità di rielaborazione personale e spirito critico, mentre altri alunni hanno raggiunto gli obiettivi essenziali attraverso un impegno progressivamente più costante.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

- Sviluppare una maggiore consapevolezza di sé, della propria identità personale e del proprio progetto di vita.
- Riflettere sulle domande fondamentali dell'esistenza umana, sul senso della vita e sulle scelte personali.
- Riconoscere il contributo del cristianesimo alla formazione della cultura europea e italiana.
- Conoscere i principi fondamentali della dottrina sociale della Chiesa.
- Promuovere atteggiamenti di rispetto, dialogo, solidarietà e inclusione.
- Confrontarsi in modo critico e costruttivo con differenti visioni religiose, culturali ed etiche.
- Riflettere sui temi della pace, della giustizia, della legalità e del bene comune.
- Comprendere il valore etico del lavoro e della responsabilità professionale.
- Applicare principi etici e relazionali nel futuro contesto lavorativo del settore alberghiero.

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

Riflettere sui temi fondamentali dell'esistenza umana	Argomentare opinioni personali in modo corretto e rispettoso	Le domande di senso: libertà, felicità, responsabilità
Riconoscere il valore del dialogo e della convivenza civile	Confrontare posizioni religiose e culturali differenti	Le principali religioni e il dialogo interreligioso
Individuare il contributo del cristianesimo alla società	Collegare valori etici e realtà contemporanea	I principi fondamentali della Dottrina sociale della Chiesa
Maturare scelte personali responsabili	Analizzare situazioni concrete e proporre soluzioni etiche	Bioetica, pace, giustizia sociale, legalità
Comprendere il rapporto tra etica e mondo del lavoro	Applicare principi etici in ambito professionale	Etica professionale e responsabilità nel settore alberghiero

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	☐

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	☐

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	☐

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	☐		☐

Contenuti

- Il Concilio Ecumenico Vaticano II: le fasi e i riferimenti storici e i documenti pubblicati.
- Il ruolo della Chiesa nel mondo contemporaneo.
- Il dialogo interreligioso nella società contemporanea.
- La Dottrina sociale della Chiesa: principi fondamentali.
- Solidarietà, pace, giustizia sociale, bene comune, legalità ed etica civile.
- Figure significative del Novecento e contemporanee testimoni di pace e solidarietà.
- La ricerca di senso nell'età giovanile e nel progetto di vita personale.
- Libertà, responsabilità e costruzione dell'identità adulta.
- Il valore della persona umana nella visione cristiana.
- Bioetica: temi fondamentali e valore della vita.
- Diritti umani, dignità della persona e cittadinanza attiva.
- Il lavoro come vocazione, servizio e realizzazione personale.
- Etica professionale nel settore alberghiero: accoglienza, rispetto della persona, correttezza, inclusione, sostenibilità.
- Globalizzazione, povertà e nuove disuguaglianze.

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Solopaco Salvatore

ALLEGATO 2 – RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO/A BES

ALLEGATO 2

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

Relazione Finale V anno - Alunni con BES ai sensi della Legge 104/92

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

Come da copia cartacea

Docenti del Consiglio di Classe		
Qualifica	Nome e Cognome	Firma
Docente coordinatore /lingua e letteratura italiana e storia	Roberta Capano	
Docente per le attività di sostegno	Annunziata Murolo	
Docente di Matematica	Carmela Riemma	
Docente di Lingua inglese	Vincenza Visciano	
Docente di Francese	Francesca Costantino	
Docente di Scienza degli alimenti	Anna Angellotti	
Docente di Lab.enog-settore cucina	Flaminio Giordano	
Docente di Lab.enog-settore cucina	Claudio Di Crescenzo	
Docente di Lab.enog-settore sala e vendita	Massimo Cioffi	Sostituito dal Prof. Maffettone Giulio
Docente di Lab.enog-settore sala e vendita	Giulio Maffettone	
Docente di Diritto e tecniche amministrative	Massimo Toscano	
Docente di Scienze motorie e sportive	Lucia Giannini	
Docente di IRC	Salvatore Solopaco	

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

ALLEGATO 2/ BIS - RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO/A DSA/ALTRI BES

ALLEGATO 2B/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

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

ESAMI DI MATURITÀ

A. S. 2025/2026

Come da copia cartacea

ALLEGATO 2B/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

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

ESAMI DI MATURITÀ

A. S. 2025/2026

Come da copia cartacea

ALLEGATO 2B/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

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

ESAMI DI MATURITÀ

A. S. 2025/2026

Come da copia cartacea

ALLEGATO 2/ Ter – PEI

Il PEI e i PDP sono custoditi nei fascicoli personali degli alunni agli atti della scuola

ALLEGATO 3 - ATTIVITÀ FSL

ALLEGATO 3/BIS

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

FSL - IPSEOA

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

Come da copia cartacea

ALLEGATO 4 GRIGLIA DI VALUTAZIONE - COLLOQUIO

ALLEGATO 4

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

PROVA ORALE

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

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 quattro discipline oggetto del colloquio	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/o incompleto, e li utilizza 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 relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	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/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i 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	
Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				

ALLEGATO 5 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA

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

A.S. 2025/2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ
TIPOLOGIA A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	ATTRIBUITI
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale (10 punti)	discorso disorganico e spesso incoerente	2	
	discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto	4	
	discorso complessivamente coerente, anche se talora poco legato	6	
	discorso ben legato e quasi sempre lineare	8	
	discorso organico, consequenziale e scorrevole	10	
Ricchezza e padronanza lessicale (10 punti)	lessico gravemente inadeguato e scorretto	2	
	lessico talora improprio e ripetitivo	4	
	lessico corretto, anche talora generico	6	
	lessico abbastanza ricco	8	
	lessico scelto e ricco	10	
Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (20 punti)	frequenti e gravi errori in tutti gli ambiti linguistici	6	
	errori grammaticali e sintattici, punteggiatura talora scorretta	9	
	correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni	12	
	forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione	15	
	forma corretta e appropriata, a parte qualche imperfezione	18	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (20 punti)	forma precisa e accurata	20	
	riflessione confusa, documentazione scarsa	6	
	riflessione superficiale, con riferimenti generici e limitati	9	
	riflessione semplice, con riferimenti sostanzialmente corretti	12	
	riflessione quasi sempre adeguata e motivata	15	
INDICATORI SPECIFICI	riflessione ampia e precisa	18	
	riflessione ben approfondita e ben documentata, con spunti personali	20	
	DESCRITTORI	PUNTEGGI	
	Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione) (10 punti)		
	discorso non rispondente alle richieste	2	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici (10 punti) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) (10 punti)	discorso poco aderente alla consegna	4	
	discorso complessivamente adeguato alla consegna	6	
	discorso rispettoso dei vincoli della consegna	8	
	discorso perfettamente rispondente ai vincoli della consegna	10	
	comprensione e analisi lacunose, confuse, con molti errori	6	
Interpretazione corretta e articolata del testo (10 punti)	parziali e imprecise, non sempre pertinenti	9	
	accettabili negli aspetti essenziali	12	
	quasi sempre corrette e abbastanza precise	15	
	adeguate e precise	18	
	complete, puntuali, efficaci, con spunti significativi	20	
TOTALE	Scorretta	2	
	parziale e imprecisa	4	
	Essenziale	6	
	abbastanza chiara e pertinente	8	
	approfondita e significativa	10	

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

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

A.S. 2025/2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ
TIPOLOGIA B. TIPOLOGIA B. Analisi e produzione di un testo argomentativo

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	ATTRIBUITI
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale (10 punti)	discorso disorganico e spesso incoerente	2	
	discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto	4	
	discorso complessivamente coerente, anche se talora poco legato	6	
	discorso ben legato e quasi sempre lineare	8	
	discorso organico, consequenziale e sempre scorrevole	10	
- Ricchezza e padronanza lessicale (10 punti)	lessico gravemente inadeguato e scorretto	2	
	lessico talora improprio e ripetitivo	4	
	lessico corretto, anche se con parole generiche	6	
	lessico vario e adeguato	8	
	lessico scelto e ricco	10	
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (20 punti)	frequenti e gravi errori grammaticali, sintattici e di punteggiatura	6	
	errori grammaticali e sintattici, punteggiatura talora scorretta	9	
	correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni	12	
	forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione	15	
	forma corretta e appropriata, a parte qualche imperfezione	18	
	forma precisa e accurata	20	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (20 punti)	riflessione confusa, documentazione scarsa	6	
	riflessione superficiale, con riferimenti generici e limitati	9	
	riflessione semplice, con riferimenti sostanzialmente corretti	12	
	riflessione quasi sempre adeguata e motivata	15	
	riflessione ampia e precisa	18	
	riflessione ben approfondita e ben documentata, con spunti personali	20	
INDICATORI SPECIFICI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti (20 punti)	trattazione confusa	6	
	trattazione debole, senza una tesi chiara	9	
	trattazione semplice, con tesi esplicita ma non evidente	12	
	ragionamento quasi sempre chiaro	15	
	ragionamento chiaro e ordinato	18	
	ragionamento rigoroso ed efficace nell'uso dei connettivi	20	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto (10 punti)	comprensione e analisi lacunose, confuse, con molti errori	2	
	parziali e imprecise, non sempre pertinenti	4	
	accettabili negli aspetti essenziali	6	
	quasi sempre corrette e abbastanza precise	8	
	complete, puntuali, efficaci, con spunti significativi	10	

Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione (10 punti)	informazione assente o scorretta	2	
	informazione parziale e non sempre corretta	4	
	informazione talora generica ma presente	6	
	informazione abbastanza adeguata e congruente	8	
	informazione ricca e significativa	10	
TOTALE			

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

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

A.S. 2025/2026 GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ

TIPOLOGIA C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

INDICATORI GENERALI	DESCRIPTORI	PUNTEGGI	ATTRIBUITI
- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo Coesione e coerenza testuale (10 punti)	discorso disorganico e spesso incoerente	2	
	discorso poco strutturato, non sempre coerente, contorto	4	
	discorso complessivamente coerente, anche se talora poco legato	6	
	discorso ben legato e quasi sempre lineare	8	
	discorso organico, consequenziale e scorrevole	10	
- Ricchezza e padronanza lessicale (10 punti)	lessico gravemente inadeguato e scorretto	2	
	lessico talora improprio e ripetitivo	4	
	lessico corretto, anche talora generico	6	
	lessico abbastanza ricco	8	
	lessico scelto e ricco	10	
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura (20 punti)	frequenti e gravi errori in tutti gli ambiti linguistici	6	
	errori grammaticali e sintattici, punteggiatura talora scorretta	9	
	correttezza complessivamente accettabile, ma con imprecisioni	12	
	forma abbastanza corretta, anche se con qualche imprecisione	15	
	forma corretta e appropriata, a parte qualche imperfezione	18	
- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali - Espressione di giudizi critici e valutazioni personali (20 punti)	forma precisa e accurata	20	
	riflessione confusa, documentazione scarsa	6	
	riflessione superficiale, con riferimenti banali e limitati	9	
	riflessione semplice, con riferimenti sostanzialmente corretti	12	
	riflessione quasi sempre adeguata e motivata	15	
INDICATORI SPECIFICI	-riflessione ampia e precisa	18	
	riflessione ben approfondita e documentata, con spunti personali	20	
	Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi (20 punti)		
	testo non rispondente alle richieste	6	
	testo poco aderente alla traccia	9	
	testo sufficientemente adeguato alla consegna, con titolo accettabile e parafrasi abbozzata	12	
	testo abbastanza rispettoso dei vincoli della consegna	15	
	discorso pertinente alla traccia, con parafrasi e titoli opportuni	18	
	discorso perfettamente rispondente ai vincoli della consegna, con titolo e parafrasi efficaci	20	

Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione (10 punti)	assente o contraddittorio	2	
	solo accennato o superficiale	4	
	presente, ma non sempre chiaro	6	
	abbastanza evidente	8	
	chiaro e giustificato	10	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali (10 punti)	informazione assente o scorretta	2	
	informazione parziale e non sempre corretta	4	
	informazione talora generica ma presente	6	
	informazione abbastanza adeguata e congruente	8	
	informazione ricca e significativa	10	
TOTALE			

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

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

INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTI
<i>Comprensione del testo introduttivo, della tematica proposta,della consegna operativa</i>	Nessuna comprensione delle sollecitazioni proposte	0	
	Comprensione confusa e frammentaria delle sollecitazioni proposte	1	
	Comprensione parziale delle sollecitazioni proposte	1,5	

	Comprensione delle sollecitazioni essenziale con spunti a carattere interdisciplinare	2	
	Comprensione delle sollecitazioni fondanti e di alcune implicazioni correlate alla trattazione interdisciplinare	2,5	
	Comprensione in chiave interdisciplinare di gran parte delle sollecitazioni e sviluppo delle implicazioni sottese	3	
<i>Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline</i>	Conoscenze irrilevanti	0	
	Conoscenze errate e lacunose	1,5	
	Conoscenze frammentarie e confuse	3	
	Conoscenze essenziali ed adeguate	4	
	Conoscenze precise ed articolate	5	
	Conoscenze approfondite con spunti di rielaborazione personale	6	
<i>Padronanza delle competenze tecnico- professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni</i>	Competenze fortemente limitate e soluzioni proposte non riferibili al contesto	1	
	Competenze limitate e soluzioni proposte solo parzialmente riferibili al contesto	2	
	Competenze minime e soluzioni proposte non sempre adeguate	3	
	Competenze adeguate e soluzioni proposte complessivamente accettabili in riferimento a contesti già noti	4	
	Competenze adeguate e soluzioni proposte pertinenti in riferimento a contesti già noti	5	
	Competenze rilevanti e soluzioni proposte corrette anche in riferimento a nuovi contesti	6	
	Competenze consolidate, applicabili in situazioni nuove per elaborare soluzioni articolate in forma interdisciplinare	7	
	Competenze ben strutturate, funzionali all'elaborazione di strategie risolutive interdisciplinari ed organiche in contesti nuovi	8	
<i>Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente,utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi</i>	Nessuna capacità di sintetizzare e collegare informazioni	0	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni appena abbozzata ed uso del linguaggio tecnico approssimativo	1	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni parziale ed uso del linguaggio tecnico poco specifico	1,5	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni nel complesso adeguata ed uso del linguaggio tecnico complessivamente corretto	2	
	Capacità di sintetizzare e collegare informazioni in trattazioni chiare e lineari ed uso del linguaggio tecnico adeguato	2,5	
	Capacità di collegare ed argomentare le informazioni in trattazioni strutturate ed esaustive ed uso del linguaggio tecnico pertinente	3	
PUNTEGGIOTOTALE			/20