



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



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

Anno Scolastico 2024 - 2025

Classe V A IPSEOA - SS



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Coordinatore

Prof. Donato Nastri



Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione
IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Dott. Giuseppe Mingione

INDICE	
PARTE 1	
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	Pag. 4
PARTE 2	
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	
2.1 ELENCO DEGLI ALUNNI	Pag. 6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	Pag. 7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	Pag. 8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 8
PARTE 3	
PERCORSO DIDATTICO	
3.1 OBIETTIVI	Pag. 8
3.2 CONTENUTI	Pag. 8
3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	Pag. 9
3.4 PERCORSI PER L'EDUCAZIONE CIVICA	Pag. 9
3.5 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	Pag. 12
3.6 STRUMENTI	Pag. 12
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	Pag. 12
3.8 PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (PCTO)	Pag. 13
3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA	Pag. 13
3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO	Pag. 13

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI e PROGETTI	Pag. 14
PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 14
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 16
4.3 VERIFICHE	Pag. 18
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag. 19
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 20
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 21
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 22
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag. 63
ALLEGATO 2 Griglia di valutazione colloquio	Pag. 66
ALLEGATO 3 Griglia di valutazione prima e seconda prova	Pag. 68

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia", il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

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

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

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

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche di indirizzo:

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

C. ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche di indirizzo:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistica-alberghiera

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

**PARTE 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

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

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	
15	
16	
17	
18	
19	
20	
21	

22	
23	
24	
25	
26	
27	
28	
29	
30	
31	
32	
33	
34	

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA serale, eterogenea sia per età anagrafica che per obiettivi che intende raggiungere, è composta da 34 alunni, dei quali 13 non frequentanti. La frequenza, della maggior parte degli alunni, nel primo periodo di scuola, è risultata regolare. Poi con l'approssimarsi delle feste Pasquali nonché della riapertura di strutture alberghiere e turistiche, essendo la classe costituita per la stragrande maggioranza di studenti lavoratori, la frequenza è calata. Tuttavia, con spirito di sacrificio e impegno, hanno comunque cercato di seguire le lezioni saltuariamente e/o parzialmente o ancora tramite appunti e mappe concettuali pubblicate dai docenti anche su classroom.

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

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

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

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

Non sono presenti alunni con Bisogni Educativi .

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
BIFULCO GIUSY FORTUNA	ITALIANO - STORIA			X
SANTARPIA GIUSEPPINA	INGLESE			X
SANNINO LUIGI	D.T.A.			X
NASTRI DONATO	MATEMATICA	X	X	X
NAVARRA CARMINE	CUCINA	X	X	X
ESPOSITO ANTONIO	SALA E VENDITA	X	X	X
LI PIZZI ANTONELLA	FRANCESE			X
CIRIELLO ROSANNA	SCIENZE DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X

3. PERCORSO DIDATTICO

3.1 OBIETTIVI

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

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

3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI

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

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI UDA	
Tematica	Discipline coinvolte
LA GLOBALIZZAZIONE	Italiano, Francese, Matematica, Scienze dell'alimentazione, Cucina, Sala e vendita, Inglese.
LA DIETA MEDITERRANEA	Italiano, Francese, Matematica, Scienze dell'alimentazione, Cucina, Sala e vendita, Inglese.

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

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

DISCIPLINE COINVOLTE E CONTENUTI	Storia: l'evoluzione tecnica in rapporto all'ambiente	3 ore
---	---	-------

	<u>Italiano</u> : uomo e ambiente, il rispetto della natura in letteratura.	5 ore
	<u>Inglese</u> : SUSTAINABILITY AND ENVIRONMENT	3 ore
	<u>Seconda lingua straniera</u> : produrre testi e condurre brevi conversazioni nella lingua straniera seguendo la tematica scelta	2 ore
	<u>Matematica</u> : la matematica come linguaggio della scienza per uno sviluppo sostenibile di una civiltà.	3 ore
	<u>Scienza e cultura dell'alimentazione</u> : allergie e tolleranze: le nuove frontiere	4 ore
	<u>Laboratorio enogastronomia cucina</u> : la cucina 2.0	5 ore
	<u>Laboratorio enogastronomia Bar-Sala vendita</u> : i distillati	3 ore
	<u>Diritto e tecniche amministrative</u> : la legislazione turistica Lo sviluppo delle attività nel rispetto della sostenibilità ambientale sociale ed economica.	5 ore

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

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

		Insuff 4/5 Grav insuff <3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3
Pensiero critico	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere pienamente le ragioni e le opinioni diverse dalla sua, riuscendo ad adeguare il suo punto di vista senza perdere la coerenza con il pensiero originale	Avanzato 9-10
	Posto di fronte ad una situazione nuova l'allievo è in grado di comprendere le ragioni e le opinioni diverse dalla sua ma è poco disponibile ad adeguare il proprio pensiero a ragionamenti e considerazioni diversi dai propri	Intermedio 7-8
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	Base 6
	L'allievo tende ad ignorare il punto di vista degli altri e posto in situazioni nuove riesce con difficoltà ad adeguare i propri ragionamenti e a valutare i fatti in modo oggettivo	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3
Partecipazione	L'allievo sa condividere con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, è molto attivo nel coinvolgere altri soggetti	Avanzato 9-10
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza azioni orientate all'interesse comune, si lascia coinvolgere facilmente dagli altri	Intermedio 7-8
	L'allievo condivide con il gruppo di appartenenza, ma collabora solo se spronato da chi è più motivato	Base 6
	L'allievo non si lascia coinvolgere facilmente dal gruppo di appartenenza	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav insuff <3

La classe, inoltre, ha svolto, in coerenza con gli obiettivi previsti, percorsi mirati finalizzati all'acquisizione delle competenze come da allegato 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 ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del suddetto processo:

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

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

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

- costruire e mantenere relazioni didatticamente significative tra l'insegnante e la classe,

- favorire l'espressione di rapporti positivi tra gli studenti utilizzando anche gli strumenti digitali e le reti di comunicazione oggi a disposizione.

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

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

Trattandosi di un corso serale per adulti, di cui gran parte già lavoratori, non sono stati svolti percorsi di PCTO.

3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA

A seguito dell'emanazione del Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza, la didattica orientativa è divenuta centrale nella formazione per aiutare gli studenti e le studentesse a sviluppare una maggiore consapevolezza di sé delle proprie attitudini e capacità. Tale didattica pone l'individuo al centro del processo di insegnamento, partendo dal presupposto che tutte le persone sono in possesso di risorse per costruire competenze e per esercitare un controllo attivo sulla propria esistenza e sui processi di sviluppo. Ciò considerato, il Consiglio di classe, supportato dal docente Orientatore e dal tutor, secondo quanto indicato nel Piano integrato dell'Orientamento d'Istituto, ha attivato nella classe quinta a partire dall'anno scolastico 2023-2024 come da normativa vigente moduli curriculari di orientamento formativo degli studenti di almeno 30 ore. Tali moduli sono stati integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore e attraverso attività laboratoriali STEAM in raccordo con le scuole secondarie di I grado. Il contenuto dei moduli è confluito in un portfolio digitale. L'*E-Portfolio* integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico del singolo studente, valorizza le competenze acquisite e gli permette di avere a disposizione le più importanti prove di una trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale e il mondo esterno. Ogni studente ha caricato sulla *Piattaforma Unica* il proprio **Capolavoro** prodotto di diversa tipologia che maggiormente rappresenta i progressi e le competenze che ha sviluppato.

3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

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

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
L'HACCP	Inglese	Scienze dell'alimentazione	3	

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Incontri con esperti	Nuove tecnologie di cottura e piatti campani	Laboratorio cucina "Pantaleo"	8 ore

4. VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

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

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

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla /a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedure nelle	4

			Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici		applicazioni, se non con gravi errori	
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentari e superficiali	Limitate, consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5
Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significative	Comprensione completa e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi e valutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

LIVELLO DI RIFERIMENTO	VOTAZIONE CORRISPONDENTE
1. Lo studente rispetta tutte le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche e non fa registrare ritardi e/o uscite anticipate non giustificate. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, aiutando spontaneamente i compagni in difficoltà. 5. Opera nel rispetto e ha cura della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento propositivo e collabora con docenti e compagni in modo efficace. 8. Opera puntualmente nel rispetto dei tempi di consegna della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.	10/10
1. Lo studente rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari. 3. Frequenta con massima assiduità tutte le attività didattiche, fa registrare massimo quattro ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo corretto, prestando aiuto se richiesto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 3 certificazioni/attestazioni di corsi.	9/10

<p>1.Lo studente in genere rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari oltre eventuali annotazioni sul registro. 3.Frequenta con regolarità le attività didattiche, fa registrare massimo sette ritardi e/o uscite anticipate giustificate regolarmente a quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo generalmente corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento abbastanza cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. E' di norma puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa attivamente ed in modo propositivo alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni di corsi/attestazioni.</p>	<p>8/10</p>
<p>1. Lo studente non sempre rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2.Non ha mai ricevuto sanzioni disciplinari, ma si rilevano due annotazioni sul registro di classe. 3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, e fa registrare più di sette ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure da 1 a 7 ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo non sempre corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6.Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8.E' sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9.Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10.Ha manifestato particolare attenzione alla propria formazione esibendo almeno 2 certificazioni/attestazioni.</p>	<p>7/10</p>
<p>1.Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2.Ha ricevuto meno di 5 annotazioni sul registro e ha ricevuto una sanzione disciplinare non grave 3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche e fa registrare più di sette ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i 20 giustificate regolarmente, oppure oltre i sette ritardi/uscite non giustificate per quadrimestre. 4. Si rapporta con compagni e adulti in modo poco corretto. 5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6.Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento non sempre cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e non rispetta i tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10.Ha manifestato parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola.</p>	<p>6/10</p>
<p>1. Lo studente non rispetta le regole previste dal Regolamento interno. 2. Raramente rispetta le consegne, o le cose comuni; compaiono reiterate assenze non giustificate (oltre 20 assenze a quadrimestre) e frequenti ritardi (oltre 7 a quadrimestre) nell'ingresso nella scuola, immotivati e pretestuosi. 3. Assume spesso un comportamento scorretto nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale d'Istituto. 4. L'impegno nello studio e nello svolgimento dei compiti è carente. 5. E' poco interessato e motivato all'apprendimento. 6. Ha spesso un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo-classe. 7. Sono presenti più note disciplinari (> 5) nel registro di classe e sono stati presi a suo carico provvedimenti disciplinari quali la sospensione per più giorni.</p>	<p>5/10</p>

<p>8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo ha dimostrato scarso interesse per le attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, ecc.), a progetti di ampliamento dell'offerta formativa e alle attività di PCTO non rispettando i tempi, il contesto e i criteri di serietà e puntualità previsti;</p> <p>9. L'attività di PCTO è stata interrotta dall'Ente Ospitante per gravi ragioni e/o l'allievo non ha consegnato la documentazione necessaria per la valutazione dell'esperienza da parte del Consiglio di Classe.</p> <p>10. Non ha manifestato attenzione alla propria formazione.</p>	
--	--

4.3 VERIFICHE

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

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

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

Per la verifica formativa

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

Per la verifica sommativa

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti), all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. Dall'**O.M. n.67 del 31-03-2025** art. 11 e ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo periodo didattico moltiplicato per due, in misura comunque non superiore a venticinque punti, e nel terzo periodo didattico (ultimo anno) in misura di un massimo di 15 punti, fino a un massimo di quaranta punti. 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. Possono accedere al punteggio più alto della fascia di competenza gli alunni che sono ammessi a giugno alla classe successiva e che totalizzano una media superiore a 0,5 della fascia di oscillazione o che soddisfano almeno 2 dei seguenti parametri:

PARAMETRI	Descrittori	
Frequenza assidua	Numero di assenze non superiore al 20% del monte ore annuale (Non si considerano le assenze per motivi di salute debitamente certificate)	
Interesse e impegno nella partecipazione alle attività didattiche, attività complementari e integrative	Partecipazione a moduli PON-FSE e altri progetti didattici POF	
	Certificazioni linguistiche e informatiche	
	Partecipazione ai giochi studenteschi	
	Aver ottenuto particolari riconoscimenti essersi distinto in selezioni, gare o concorsi gestiti da Enti pubblici o riconosciuti	
	Collaborazione all'organizzazione delle attività promosse dalla scuola (Open day- eventi- convegni ecc.)	
	Partecipazione ed impegno alla religione cattolica ovvero ad attività alternative ed al profitto tratto e/o allo studio individuale certificato e valutato dal Consiglio di Classe. (giudizio molto o moltissimo)	
Partecipazione qualificata ai percorsi per Competenze Trasversali e per l'Orientamento	Valutazione uguale/ superiore a buono	
Eventuali crediti formativi*	Esperienze acquisite al di fuori della scuola di appartenenza, documentate attraverso un'attestazione proveniente da Enti, Associazioni, Istituzioni presso cui si sono svolte	

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

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato (come da D.L. 62/2017), fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina al fine del conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Si è programmato e provveduto ad eseguire in data 12/03/2025 la simulazione della prima prova di esame e in data 06/05/2025 la simulazione della seconda prova d'esame. Si è fatto riferimento al fatto che nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Inoltre, nel corso del colloquio il candidato come da articolo 22 dell'Ordinanza ministeriale dovrà dimostrare:

- di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- 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;
- di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe.

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti

tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5. La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse. La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni

giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08/05/2025.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	NASTRI	DONATO	COORDINATORE
2	BIFULCO	GIUSY FORTUNA	<i>Giusy Fortuna Bifulco</i>
3	CIRIELLO	ROSANNA	<i>Rosanna Cirillo</i>
4	LI PIZZI	ANTONELLA	<i>Antonella Li Pizzi</i>
5	SANNINO	LUIGI	<i>L. Sannino</i>
6	NAVARRA	CARMINE	<i>Carmine Navarra</i>
7	SANTARPIA	GIUSEPPINA	<i>Giuseppina Santarpià</i>
8	ESPOSITO	ANTONIO	x SOSTITUITO DALLA S.P. MARE ELISABETTA <i>Elisabetta Esposito</i>

Il Coordinatore

Donato Nastro

Il Dirigente Scolastico

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

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

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof./ssa Giusy Fortuna Bifulco

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSSEO A – SS

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è costituita da 34 alunni, dei quali 21 risultano frequentanti con regolarità. Il gruppo classe si presenta eterogeneo per livelli di apprendimento, motivazione e partecipazione. Le dinamiche relazionali tra gli studenti sono generalmente positive, caratterizzate da rispetto reciproco e collaborazione nei momenti di lavoro condiviso.

Nonostante le difficoltà riscontrate da alcuni studenti, legate talvolta a lacune pregresse o a discontinuità nella frequenza, la maggior parte del gruppo ha mostrato impegno costante e un progressivo miglioramento nel percorso formativo. L'interesse per la disciplina si è rivelato vario, ma una parte significativa della classe ha partecipato attivamente alle lezioni, dimostrando capacità di riflessione autonoma e di rielaborazione critica dei contenuti.

Complessivamente, la classe ha seguito un percorso di crescita che, pur con le naturali differenze individuali, ha condotto allo sviluppo di competenze coerenti con gli obiettivi disciplinari prefissati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il significato generale di testi letterari di epoche diverse.	Individuare i temi principali e gli elementi formali essenziali di un testo.	Conoscenza dei principali autori e movimenti letterari dell'Ottocento e Novecento.
Esprimere in modo semplice ma corretto le proprie opinioni su temi e autori trattati.	Riconoscere le caratteristiche principali di un autore o di un movimento letterario.	Elementi basilari di analisi del testo poetico e narrativo.

Prodotte testi scritti e orali rispettando le principali regole grammaticali e logiche.	Riferire in modo essenziale e ordinato contenuti studiati.	Contesti storici e culturali in cui si collocano le opere studiate.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

- **GIACOMO LEOPARDI:** Vita, opere, pensiero
 La produzione poetica
 Lo Zibaldone: un'autobiografia intellettuale
 L'infinito
 Il sabato nel villaggio
 La sera del dì di festa
 A Silvia
- **POSITIVISMO:**
 Contesto storico, l'epoca e le idee
- **LA SCAPIGLIATURA**
- **NATURALISMO E VERISMO:**
 Una nuova poetica;
 L'approdo al verismo, i principi della poetica verista, le tecniche narrative, la visione della vita nella narrativa di Verga;
 Il realismo
- **GIOVANNI VERGA:** Vita, opere, pensiero
 La produzione verista: Nedda;
 Il ciclo dei vinti, Vita dei campi, Novelle rusticane,
 I Malavoglia, Mastro Don Gesualdo
 Rosso Malpelo, La lupa, Fantasticheria, Jeli il pastore
 La roba, La libertà
- **IL DECADENTISMO:**
 Le definizioni del decadentismo e gli aspetti caratterizzanti
- **DUE FILONI COMPLEMENTARI: SIMBOLISMO ED ESTETISMO**
- **GIOVANNI PASCOLI:** Vita, opere, pensiero
 Myricae
 La poetica del fanciullino
 Il simbolismo
 I grandi temi: la natura, l'infanzia, il male e la fuga nel 'nido'
 X Agosto
 Temporale
 Il lampo
 Il tuono
- **GABRIELE D'ANNUNZIO:** Vita, opere, pensiero, poetica
 L'Estetismo dannunziano
 Le laudi, Alcyone
 Analisi dei seguenti testi:
 Il piacere
 La pioggia nel pineto
- **LUIGI PIRANDELLO:** vita, opere, pensiero
 Uno, Nessuno e Centomila
 Il fu Mattia Pascal
 I quaderni di Serafino Gubbio operatore
 La carriola
- **ITALO SVEVO:** Vita, opere, pensiero
 Una vita
 Senilità

Senilità

La coscienza di Zeno

• L'ERMETISMO

• GIUSEPPE UNGARETTI: Vita, opere, pensiero

Analisi dei seguenti testi:

Soldati

Veglia

San Martino del Carso

• ITALO CALVINO

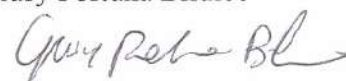
Cosmicomiche

Il visconte dimezzato

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE

Giusy Fortuna Bifulco



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

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof./ssa Giusy Fortuna Bifulco

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSSEO A - SS

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A è costituita da 34 alunni, dei quali 21 risultano frequentanti con regolarità. Il gruppo classe si presenta eterogeneo per livelli di apprendimento, motivazione e partecipazione. Le dinamiche relazionali tra gli studenti sono generalmente positive, caratterizzate da rispetto reciproco e collaborazione nei momenti di lavoro condiviso.

Nonostante le difficoltà riscontrate da alcuni studenti, legate talvolta a lacune pregresse o a discontinuità nella frequenza, la maggior parte del gruppo ha mostrato impegno costante e un progressivo miglioramento nel percorso formativo. L'interesse per la disciplina si è rivelato vario, ma una parte significativa della classe ha partecipato attivamente alle lezioni, dimostrando capacità di riflessione autonoma e di rielaborazione critica dei contenuti.

Complessivamente, la classe ha seguito un percorso di crescita che, pur con le naturali differenze individuali, ha condotto allo sviluppo di competenze coerenti con gli obiettivi disciplinari prefissati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere e comprendere i principali eventi e processi storici del Novecento	Organizzare e sintetizzare informazioni storico-politiche in modo coerente	Conoscenza dei principali avvenimenti del Novecento
Ricostruire, anche con guida, semplici collegamenti tra cause e conseguenze degli eventi storici.	Comprendere e utilizzare semplici documenti storici o fonti guidate.	Nozioni essenziali di contesto storico-politico italiano ed europeo
Utilizzare un linguaggio storico di base per esporre fatti e concetti.	Ordinare cronologicamente fatti ed eventi principali	Principali protagonisti e trasformazioni del XX secolo

--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

Modulo n. 1: L'Italia dall'inizio del Novecento alla prima guerra mondiale

- La bella époque
- L'età giolittiana

Modulo n. 2: Il terribile Novecento: guerra, crisi e rivoluzione

- La prima guerra mondiale
- La rivoluzione russa
- Il primo dopoguerra
- Il biennio rosso
- La crisi degli anni venti
- Il crollo della borsa di Wall Street
- Il New deal di Roosevelt

Modulo n. 3 I totalitarismi

- L'Italia fascista, Mussolini
- Il nazismo al potere, Hitler

Modulo n. 4 La seconda guerra mondiale

- La seconda guerra mondiale
- Le aggressioni di Hitler
- Il dominio nazista
- La Shoah; la Resistenza

Modulo n.5 Il secondo dopoguerra

- Il secondo dopoguerra e il piano Marshall
- La guerra fredda

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE

Giusy Fortuna Bifulco



Allegato 1**I.I.S.S.“EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare**

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: Prof./ssa Santarpia Giuseppina

CLASSE: V SEZ. A IND.IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 34 studenti di cui solo 21 risultano regolarmente frequentanti. Il profilo della classe si presenta eterogeneo per apprendimento, abilità di base dei discenti che hanno raggiunto un livello basilare di conoscenze acquisendo una conoscenza semplice degli argomenti trattati considerando un impegno discontinuo determinato da esigenze lavorative e/o familiari e considerando che la sottoscritta ha iniziato le lezioni dopo l'assunzione in servizio a partire dal 21.01.2025. Si evidenzia una buona collaborazione, condivisione e supporto tra i discenti e una buona relazione dei discenti col Docente. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi disciplinari quasi tutti gli alunni hanno avuto nel corso del secondo quadrimestre, stimoli e motivazione all'apprendimento, seguendo con attenzione e partecipazione le lezioni. Alcuni studenti sono riusciti a raggiunger un livello di preparazione più che sufficiente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi.	Affrontare varie situazioni comunicative scambiando informazioni e idee.	Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua .
Utilizzare un linguaggio settoriale relativo al percorso di studio intrapreso.	Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali.	Vocabulary: lessico specifico di indirizzo.
Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo per scopi comunicativi.	Esprimere opinioni su argomenti d'attualità indicando vantaggi e svantaggi.	
	Elaborare prodotti multimediali	

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa**:

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

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

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

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

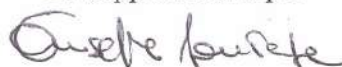
Contenuti

FOOD AND HEALTH:

- Safety in catering
- Food and beverage staff organization structure
- HCCP in USA and in Italy
- Food preparation techniques: cutting/mixing
- The round table and safe food for all: the millennium challenge
- Slow food Presidia and Slow food Act
- F2F (farm to fork)
- Cooking methods
- Food contamination
- Food allergies/intolerances
- Religious and cultural diets
- Diabetes
- The Food Pyramid
- Traceability and certification
- The global food supply chain
- Ed.Civica: Sustainability and Slow food

Torre del Greco 08/05/2025

Giuseppina Santarpia



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa ANTONELLA LI PIZZI

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 34 alunni di cui solo 21 risultano frequentare regolarmente, infatti alcuni alunni non hanno mai partecipato alle lezioni mentre gli altri alunni, per motivi di lavoro o per motivi familiari, hanno frequenze saltuarie. La classe è estremamente eterogenea sia per età anagrafica che per obiettivi scolastici che si intendono raggiungere, tuttavia risulta ben predisposta a formare un gruppo classe coeso ed unito. Dal punto di vista comportamentale, la classe sembra essere rispettosa e disciplinata ed in parte anche motivata nella funzione di apprendimento. Riguardo il raggiungimento degli obiettivi disciplinari, si è rilevato che parte della classe, ha stimoli e voglia di apprendimento, accompagnati anche dallo studio a casa; gli alunni con frequenza saltuaria invece hanno obiettivi più pratici intesi al raggiungimento del diploma. Pur nell'eterogeneità del gruppo di classe, i discenti, nel complesso, sembrano comunque stimolati al raggiungimento degli obiettivi educativi e formativi previsti ed allo sviluppo di un percorso personale di crescita culturale e professionale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Padroneggiare la lingua straniera per scopi comunicativi.	Affrontare varie situazioni comunicative scambiando informazioni e idee.	Cultura e civiltà dei paesi di cui si studia la lingua.
Utilizzare un linguaggio settoriale relativo al percorso di studio intrapreso.	Individuare il punto di vista dell'altro in contesti formali e informali.	Vocabulary: lessico specifico di indirizzo.
Leggere e comprendere testi scritti di vario tipo per scopi comunicativi.	Esprimere opinioni su argomenti d'attualità indicando vantaggi e svantaggi.	
	Elaborare prodotti multimediali	

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

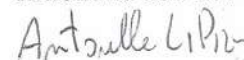
*Riportare il programma svolto

<p>Le personnel de cuisine et la sécurité La brigade de cuisine La brigade du cuisiner professionnel La sécurité en cuisine L'hygiène Les infections et les intoxications alimentaires Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments Le système HACCP</p> <p>Régimes et nutrition Les groupes alimentaires Le régime méditerranéen (Pyramide alimentaire) Allergies et intolérances Les régimes alimentaires pour cœliaques Les troubles du comportement alimentaires Les régimes alternatifs</p> <p>En salle Le personnel de salle La mise en place Les différents types de services Les buffets Carte ou menu Ed. Civica : Végétarisme : Les Français se mettent au vert.</p>

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE

Antonella Li Pizzi



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

DISCIPLINA: __ CUCINA

DOCENTE: Prof. NAVARRA CARMINE

CLASSE: V SEZ. _A_ IND. _IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 34 alunni di cui frequentanti 21.

Questi alunni hanno dimostrato grande interesse per la disciplina.

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

La condotta degli allievi è stata sempre corretta: infatti si sono comportati educatamente sia nei confronti dei propri compagni che con i docenti.

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.

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

Si può affermare che gli obiettivi sono stati complessivamente raggiunti dalla maggior parte della classe.

*a cura del docente

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	Saper elaborare un piatto della cucina Regionale, europea e internazionale , usando le piccole e le grandi attrezzature	Conoscere i ruoli delle varie figure professionali di cucina e le varie attrezzature sia grandi che piccole e tutte le norme

Lavorare in brigata rispettando le norme igieniche sanitarie atte a garantire la salubrità	mettere in pratica le norme dell'haccp	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	<input checked="" type="checkbox"/>	Esercitazioni individuali	<input type="checkbox"/>
Lavori di gruppo	<input checked="" type="checkbox"/>	Discussione guidata/ partecipata	<input type="checkbox"/>
Peer Education	<input type="checkbox"/>	Lavori di ricerca	<input checked="" type="checkbox"/>
Didattica laboratoriale	<input type="checkbox"/>	Classe capovolta	<input checked="" type="checkbox"/>
Lettura critica, analisi e contestualizzazione di testi (letterari, scientifici, iconografici)	<input type="checkbox"/>	Learning by doing	<input type="checkbox"/>
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	<input checked="" type="checkbox"/>	Storytelling	<input type="checkbox"/>
Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

BLOCCO TEMATICO 1

La brigata di cucina L'attrezzatura di cucina L'utensileria di cucina I reparti di cucina L'HACCP
L'organizzazione del lavoro Le aree di lavoro (1) e (2) Gli impianti

BLOCCO TEMATICO 2

La conservazione degli alimenti Congelazione e surgelazione
La conservazione mediante atmosfera protettiva o sottovuoto Attrezzature per la conservazione
La trasformazione del calore e la cottura Modulo 2
Il sistema di autocontrollo delle condizioni igieniche

- 1 Il sistema di autocontrollo HACCP
- 2 L'igiene degli ambienti
- 3 L'igiene degli operatori

BLOCCO TEMATICO 3

I prodotti a denominazione d'origine e i prodotti tradizionali Alimenti OGM e alimenti biologici
Il mercato dei prodotti I Cereali

BLOCCO TEMATICO 4

I Prodotti Alimentari
Prodotti ittici
Ortaggi
Carne

BLOCCO TEMATICO 5

"I menu regionali e internazionali"

- 1 prodotti tipici con marchi di qualità
- 2 menu regionali nazionali e intercontinentali

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE

Carmine Navarra



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: SALA

DOCENTE: Prof. ESPOSITO ANTONIO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 34 alunni di cui 21 frequentanti.

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

*a cura del docente

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Conoscere la sala ristorante individuando strutture, impianti e dotazioni	Conoscere e osservare i regolamenti di settore	Descrizione delle forme di ristorazione moderna, arredo, mobilio, dotazioni, attrezzatura, utensili

Conoscere e rispettare i criteri antinfortunistici	Predisposizione alla sicurezza del pericolo	HACCP
Conoscere e distinguere nelle sue funzioni il personale di sala	Conoscenza del reparto di lavoro e possedere i requisiti professionali	Organigramma mansioni
Svolgere con sicurezza e autonomia il compito assegnato	Conoscere i reparti attrezzature, dotazioni e modalità dei tempi di servizio	Presentazione delle vivande Menu'.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

L'operatore di sala ristorante

La sicurezza sul lavoro

HACCP

Il mondo della sala ristorante

Stili di servizio

La divisa

La brigata di sala ristorante

Catering e banqueting

I cocktail (classificazione , attrezzature)

Allergeni cocktail

I marchi e i prodotti tipici.

Bevande salutari

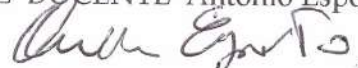
Il flambe'

Il caffè'

Rum cenni.

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

IL DOCENTE Antonio Esposito



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUT. RICETTIVA

DOCENTE: PROF. SANNINO LUIGI

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A indirizzo IPSEOA (III periodo didattico del corso per adulti) è composta da 34 alunni di cui 21 frequentanti.

La classe ha dimostrato, durante l'intero anno scolastico, un comportamento caratterizzato dal rispetto delle regole, senso di responsabilità, collaborazione e correttezza nei rapporti interpersonali. Gli studenti si sono distinti per la partecipazione attiva e il clima positivo instaurato all'interno del gruppo, contribuendo a rendere l'ambiente scolastico sereno e stimolante.

Al riguardo della frequenza scolastica, la classe, in generale, ha avuto tassi di assenza elevati. Vi è da dire che, essendo un percorso per adulti, gli alunni spesso effettuano assenze per motivi di lavoro o per motivi familiari.

Dal punto di vista dell'impegno e della partecipazione, la classe ha mostrato un atteggiamento generalmente costruttivo e interessato. La maggior parte degli alunni ha affrontato con serietà le attività didattiche, dimostrando buona autonomia nello studio e spirito di collaborazione.

Il rendimento complessivo è da considerarsi buono, con diversi studenti che hanno raggiunto risultati pienamente soddisfacenti nella materia in esame. Tuttavia, permangono alcune eccezioni, relative a singoli casi in cui l'impegno è stato discontinuo e i risultati non sempre in linea con le potenzialità.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>Partecipare alla progettazione, in collaborazione con il territorio, di pacchetti di offerta turistica integrata, promuovendo la vendita di servizi e prodotti coerenti con i principi dell'ecosostenibilità ambientale.</p>	<p>Identificare le caratteristiche del mercato turistico</p> <p>Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche</p> <p>Riconoscere gli elementi principali della normativa nazionale, internazionale e comunitaria di riferimento</p> <p>Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato</p>	<p>Il mercato; la domanda e l'offerta</p> <p>L'elasticità della domanda e dell'offerta</p> <p>La trasposizione della curva di domanda e dell'offerta</p> <p>Le forme di mercato</p> <p>Il mercato turistico</p> <p>Il mercato turistico internazionale</p>
<p>Curare e gestire tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture e rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.</p>	<p>Individuare le risorse per promuovere il turismo integrato</p> <p>Operare scelte di marketing strategico</p> <p>Utilizzare le leve di marketing mix</p> <p>Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali</p> <p>Realizzare in semplici situazioni operative un piano di marketing</p>	<p>Tecniche di marketing turistico</p> <p>Marketing pubblico, privato e integrato</p> <p>Marketing Territoriale</p> <p>Analisi interna ed esterna</p> <p>Targeting, posizionamento e scelte strategiche</p> <p>Leve di marketing</p> <p>Tecniche e strumenti di web-marketing</p> <p>Piano di marketing</p>
<p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione</p> <p>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p>	<p>Individuare gli elementi alla base di una strategia aziendale</p> <p>Riconoscere i punti di forza e di debolezza di un'impresa</p> <p>Riconoscere le opportunità e le minacce per un'impresa provenienti dall'ambiente esterno</p> <p>Analizzare casi aziendali esprimendo valutazioni personali sulle strategie adottate dalle imprese</p> <p>Individuare le funzioni e gli elementi del budget</p> <p>Redigere i budget settoriali e il budget economico</p> <p>Calcolare gli scostamenti tra dati effettivi e dati programmati</p>	<p>Analisi dell'ambiente e scelte strategiche</p> <p>Pianificazione e programmazione aziendale</p> <p>Vantaggio competitivo</p> <p>Controllo di gestione</p> <p>Budget e tipologie di budget</p> <p>Controllo budgetario e report</p> <p>Business plan e suo contenuto</p>
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa nei contesti di riferimento, con particolare attenzione alle norme di sicurezza, alle certificazioni</p>	<p>Sicurezza sul lavoro</p> <p>Sicurezza alimentare e frodi alimentari</p>

	obbligatorie e volontarie Individuare norme e procedure relative a provenienza, produzione e conservazione del prodotto Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	Tutela dei dati personali
--	---	---------------------------

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la **verifica formativa**:

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

Sono state utilizzate per la **verifica sommativa**:

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


Verifica orale breve/ lunga	X	Esposizione orale in videoconferenza	<input type="checkbox"/>
Prova Autentica	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	_____		

Contenuti

I QUADRIMESTRE
 Modulo 1: Il Mercato turistico
 La domanda e l'offerta del mercato; il punto di equilibrio del mercato; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale; Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico internazionale; le forme di mercato.
 Modulo 2: Il Marketing turistico
 Tecniche di marketing turistico; Marketing pubblico, privato e integrato; Marketing territoriale; Analisi interna ed esterna; Targeting, posizionamento e scelte strategiche; Leve di marketing; Tecniche e strumenti di web-marketing; Piano di marketing.

II QUADRIMESTRE
 Modulo 1: Pianificazione, programmazione e controllo
 Analisi dell'ambiente e scelte strategiche; Pianificazione e programmazione aziendale; Vantaggio competitivo; Controllo di gestione; Budget e tipologie di budget; Controllo budgetario e report; Business plan e suo contenuto
 Modulo 2: Gli adempimenti dell'impresa turistica
 Sicurezza sul lavoro; Sicurezza alimentare e frodi alimentari; HCPP; Tutela dei dati personali; Certificazioni di qualità
EDUCAZIONE CIVICA: La legislazione turistica tra organismi internazionali, Stato e Regione; Lo sviluppo delle attività nel rispetto della sostenibilità ambientale sociale ed economica

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE
 Luigi Sannino


Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

DISCIPLINA: __ MATEMATICA

DOCENTE: Prof. NASTRI DONATO

CLASSE: V SEZ. _A_ IND. _IPSEOA SERALE

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, all’inizio dell’anno scolastico, presentava un livello di preparazione e di conoscenza della materia molto scarno e profondamente lacunoso; circostanza che ha richiesto la ripresa di alcuni argomenti dei precedenti anni. Ciò nonostante la classe ha risposto alle attività proposte con interesse abbastanza costante e una apprezzabile partecipazione. In generale, le spiegazioni sono state seguite con attenzione e con una buona disponibilità al lavoro. Nel complesso, nel corso dell’intero anno scolastico, la classe ha fatto rilevare un buono interesse per la disciplina; i contenuti proposti hanno stimolato la curiosità dei discenti, incoraggiandone l’approccio critico. Gli alunni hanno manifestato costanza nell’applicazione, non sottraendosi agli impegni e approfondendo energie e tempo nei lavori somministrati. Sulla scorta di queste riflessioni e del profitto individuale disciplinare è possibile delineare un quadro generale che si riassume in due fasce di livello, ovvero, una fascia sufficiente e una fascia discreta

*a cura del docente

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Riconoscere situazioni problematiche e fenomeni diversi riconducibili ad uno stesso modello matematico. Utilizzare operazioni funzionali per costruire nuove funzioni e	Utilizzare il linguaggio tipico dell’analisi matematica. Comprendere il concetto di funzione i diversi tipi e le loro caratteristiche. Determinare il dominio di una funzione. Calcolare i limiti di una	Definizione di Funzione. Dominio delle funzioni Segno, intersezione e positività delle funzioni Limiti di funzioni Forme indeterminate dei limiti Asintoti di una funzione Grafico di una funzione

disegnare grafici a partire da funzioni elementari.	funzione agli estremi del dominio. Calcolare gli asintoti e rappresentarli graficamente.	
Utilizzare il linguaggio e metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative. Utilizzare strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Consolidare le capacità logiche di analisi e di sintesi.	Applicare la definizione di derivata. Comprendere il significato analitico e geometrico della derivata di una funzione Riconoscere le derivate di funzioni elementari. Calcolare le derivate di una funzione mediante le derivate fondamentali e le regole di derivazione Problemi di massimo e di minimo relativi Analizzare concavità e convessità di una funzione Svolgere lo studio completo di una semplice funzione intera e fratta e rappresentarla graficamente.	Derivate fondamentali e regole di derivazione per il calcolo delle derivate. Massimi e minimi relativi, massimi e minimi assoluti
Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca ed approfondimento disciplinare	Le Matrici. Determinante di una matrice quadrata.	Le Matrici. Determinante di una matrice quadrata di ordine 2 e 3.
Utilizzare il linguaggio e metodi propri della Statistica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni quantitative e qualitative	Leggere e interpretare grafici, medie e rapporti statistici	Statistica descrittiva. Caratteri e modalità. Frequenze assolute e relative. Medie, mediana e moda. Rappresentazione dei dati: Istogrammi e aerogrammi

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

Videolezioni	<input checked="" type="checkbox"/>	Ricerca-azione	<input type="checkbox"/>
Cooperative learning	<input type="checkbox"/>	Project Based Learning	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)			

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

Equazioni di I e II grado.
 Disequazioni di I e II grado. Disequazioni fratte.
 Concetto di funzione e rappresentazione grafica.
 Dominio delle Funzioni.
 Segno, intersezione e positività delle funzioni.
 I limiti di funzione Limiti di una funzione continua e forme indeterminate.
 Le derivate Derivate fondamentali e regole di derivazione.
 Minimi e massimi di una funzione.
 Grafico della funzione.
 Matrici e determinanti
 Statistica descrittiva: definizione, fasi indagine
 Rappresentazione dei dati
 Distribuzioni di frequenza
 Media aritmetica; mediana e moda
 Varianza

Torre del Greco, 08 Maggio 2025

DOCENTE

Donato Nastri



Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: Scienze degli alimenti

DOCENTE: Prof.ssa Rosanna Ciriello

CLASSE: V SEZ. A corso serale IND. enogastronomia

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A si compone di 34 studenti di cui 21 frequentanti. Il gruppo classe si presenta abbastanza eterogeneo relativamente alle singole attitudini e conoscenze pregresse, alcuni studenti si sono inseriti soltanto al quinto anno altri invece hanno frequentato anche il terzo e quarto anno. Gli studenti che frequentano le lezioni partecipano proficuamente al dialogo educativo, alcuni studenti, per impegni di lavoro, hanno frequentato in modo saltuario, nonostante tutto hanno mostrato un adeguato interesse verso le attività proposte, inoltre nel gruppo classe si sono instaurati ottimi rapporti che hanno assicurato una proficua collaborazione anche verso i compagni che hanno frequentato meno assiduamente.

*a cura del docente

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto, le esigenze della clientela, anche in relazione a problematiche ambientali ✓ Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Riconoscere le principali forme di contaminazione ambientale e l'importanza dello sviluppo sostenibile. ✓ Saper individuare la filiera agroalimentare "corta" rispetto ad una "lunga". ✓ Riconoscere le caratteristiche dei nuovi prodotti alimentari. ✓ Descrivere almeno tre esempi di contaminazione biologica degli alimenti. ✓ Indicare i requisiti d'igiene degli ambienti di lavoro e della persona. ✓ Saper applicare un sistema HACCP elementare. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile. ✓ Filiera agroalimentare. ✓ Impronta ecologica. ✓ Pacchetto igiene L.178/2002 ✓ Qualità degli alimenti e i marchi di tutela DOP, IGP, STG. ✓ Lettura di una etichetta alimentare. ✓ Contaminazione fisica, chimica e biologica. ✓ Malattie da contaminazione biologica degli alimenti. ✓ Igiene nella ristorazione: ambienti di lavoro e personale (OSA). ✓ Sistema HACCP. ✓ Additivi alimentari: sicurezza e criticità.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Individuare alcuni piatti che utilizzano prodotti di stagione e del territorio.. ✓ Individuare e riconoscere le caratteristiche della dieta mediterranea 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La Dieta mediterranea ✓ La dieta mediterranea nelle diverse condizioni fisiologiche: allattamento e gravidanza ✓ Alimentazione equilibrata nel bambino, adolescente e anziano.
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità fisiologiche o esigenze imputabili a stati patologici 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Saper mettere in relazione le carenze o gli eccessi alimentari con le varie patologie. ✓ Individuare le prescrizioni dietetiche nei casi di obesità, sindrome metabolica, aterosclerosi, ipertensione e diabete. ✓ Riconoscere il ruolo dell'alimentazione nei tumori e le regole da seguire per la loro prevenzione. ✓ Individuare strategie per la prevenzione dell'abuso alcolico. ✓ Saper proporre una dieta per prevenire la carenza di nutrienti. ✓ Riconoscere gli alimenti responsabili di allergie e intolleranze. ✓ Prescrivere una dieta nei casi di celiachia e intolleranza al lattosio. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Obesità. ✓ Sindrome metabolica. ✓ Malattie cardiovascolari: dislipidemie, aterosclerosi, ipertensione. ✓ Diabete. ✓ Alimentazione e malattie tumorali. ✓ Consumo e abuso di bevande alcoliche. ✓ Malattie da carenza di nutrienti. ✓ Allergie e intolleranze alimentari.

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)	X	Learning by doing	
Problem solving: soluzione di quesiti, esercizi, problemi.	X	Storytelling	
Videolezioni		Ricerca-azione	X
Cooperative learning	X	Project Based Learning	
Altro (specificare)			

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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	
Domande flash	X	Testi scritti di varie tipologie	X
Altro _____			

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

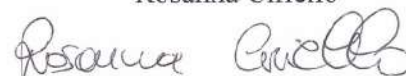
- concetto di qualità nel settore agroalimentare: food security, food safety
- concetto di sicurezza alimentare
- contaminanti chimici e fisici
- contaminazione microbica e requisiti di igiene
- contaminazione biologica degli alimenti
- requisiti di igiene: concetto di autocontrollo e principi di HACCP
- pacchetto igiene: Reg. Ce 178/2002, Reg. Ce 852/2004, Reg. Ce 853/2004, Reg. Ce 2073/2005
- Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile
- Agenda ONU 2013
- la doppia piramide alimentare
- Filiera agroalimentare e impronta ecologica
- prodotti a km 0
- frodi alimentari
- etichettatura dei prodotti agroalimentari
- metodi fisici di conservazione degli alimenti
- additivi alimentari, impiego e legislazione relativa

- malattie alimentari: infezioni e tossinfezioni
- Dieta equilibrata, LARN e linee guida alimentari
- Alimentazione nelle grandi religioni: ebraismo
- Dieta in particolari condizioni patologiche: obesità, malattie cardiovascolari e diabete
- allergie e intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia
- l'alcolismo

Torre del Greco, 10 Maggio 2025

DOCENTE

Rosanna Ciriello



ALLEGATO 1/BIS

Materiali Percorsi Interdisciplinari

Allegato 1/BIS
I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”
Materiali Percorsi Interdisciplinari
ESAME DI STATO
A.S. 2024/2025

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO LA DIETA MEDITERRANEA		
<p style="text-align: center;">OBIETTIVI</p> <p>Nuclei tematici pluridisciplinari: Mangiare sano Disturbi alimentari Sport e alimentazione Le malattie legate all'alimentazione Obiettivi: Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro. Tenuto altresì conto che le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curriculari, gli ulteriori obiettivi sono quelli propri delle singole discipline curriculari</p>	Italiano:	Pizza Regina Margherita www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm
	Cucina:	www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm
	Scienze dell'alimentazione:	da Linee guida per una sana alimentazione www.crea.gov.it
	Inglese:	“Food and Health” dal testo “Cook Book” CLITT
	Sala e vendita	www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm
	Matematica	“I grafici: gli istogrammi e gli aerogrammi” da “Matematica in cucina e sala e in albergo” Zanichelli Editore

<p style="text-align: center;">TITOLO</p> <p style="text-align: center;">LA GLOBALIZZAZIONE</p>		
<p style="text-align: center;">OBIETTIVI</p> <p>Nuclei tematici pluridisciplinari:</p> <p>Il Novecento</p> <p>Sostenibilità</p> <p>Discriminazione</p> <p>Obiettivi:</p> <p>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro.</p> <p>Tenuto altresì conto che le tematiche indicate non hanno costituito oggetto di trattazione aggiuntiva e separata rispetto allo svolgimento dei singoli programmi curriculari, gli ulteriori obiettivi sono quelli propri delle singole discipline curriculari</p>	<p>Italiano:</p>	<p>Pirandello</p> <p>“Il bello della letteratura”</p> <p>Zanichelli Editore</p>
	<p>Cucina:</p>	<p>www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm</p>
	<p>Scienze dell'alimentazione:</p>	<p>La doppia piramide alimentare</p> <p>Da “Alimentazione oggi”</p> <p>Zanichelli</p>
	<p>Inglese:</p>	<p>Think globally and eat locally</p> <p>dal testo “Cook Book” CLITT</p>
	<p>Sala e vendita</p>	<p>www.agricoltura.regione.campania.it/tipici/indice.htm</p>
	<p>Matematica</p>	<p>“La Statistica descrittiva”</p> <p>da “Matematica in cucina e sala e in albergo” Zanichelli</p>

ALLEGATO 2

Grigli di valutazione

Colloquio

ALLEGATO 2

Griglia di valutazione

Colloquio

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME DI STATO 2024/2025

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

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

ALLEGATO 3

**Griglie di Valutazione prima e seconda prova
scritta**

ALLEGATO 3

Griglie di Valutazione prima prova scritta

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

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

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

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

Indicatori specifici (max 40 punti)						
Individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	10-9 puntuale e completa	8-7 individuazione corretta della tesi e riconoscimento delle principali argomentazioni	6 individuazione corretta ma parziale di tesi e argomentazioni	5-4 individuazione imprecisa di tesi e argomentazioni	3-1 errata o assente individuazione di tesi e argomentazioni presenti nel testo	10
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti.	20-17 argomentazioni e coerente e completa, con utilizzo di connettivi pertinente ed efficace	16-14 argomentazione sostanzialmente coerente, utilizzo dei connettivi complessivamente adeguato	13-11 argomentazione non sempre completa, utilizzo dei connettivi appena adeguato	10-8 argomentazioni e superficiale e/o incompleta, con incoerenze, nell'uso dei connettivi	7-1 argomentazioni e lacunosa o assente, con gravi incoerenze nell'uso dei connettivi	20
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	10-9 numerosi, pertinenti e utilizzati in modo congruente e personale,	8-7 pertinenti e utilizzati in modo sempre appropriato	6 pertinenti ma limitati	5-4 talvolta inappropriati	3-1 scarsi	10
					Totale	100
					/5	20

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
 "Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

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

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

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

Griglia di valutazione della seconda prova scritta

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.

Seconda Prova Scritta

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	
PUNTEGGIO TOTALE			/20