



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



ESAME DI MATURITÀ

Anno Scolastico 2025 - 2026

Classe V A IPSEOA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

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

Coordinatore
Prof.ssa Rosaria Serino

Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Mingione

Sommario

PARTE 1	4
PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA	4
1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO	4
PARTE 2	6
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	6
2.1 ELENCO DEI CANDIDATI	6
2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE	7
2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES	8
2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	8
PARTE 3	9
PERCORSO DIDATTICO	9
3.1 OBIETTIVI	9
3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI	9
3.3 UDA INTERDISCIPLINARI	9
3.4 EDUCAZIONE CIVICA	10
3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE	15
3.6 STRUMENTI	15
3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO	16
3.8 FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL	16
3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA	17
3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO	17
3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI	18
PARTE 4	19
VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	19
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	19
4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	20
4.3 VERIFICHE	23
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI MATURITÀ	24
IL CONSIGLIO DI CLASSE	26
ALLEGATO 1 - RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE	27
ALLEGATO 2- RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO ALTRI BES	78

ALLEGATO 3 - ATTIVITÀ FSL	79
ALLEGATO 4- GRIGLIA DI VALUTAZIONE - COLLOQUIO	80
ALLEGATO 5 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA.....	81

PARTE 1 PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA
--

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO
--

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

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

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

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

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

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche:

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

C. ENOGASTRONOMIA**Competenze specifiche:**

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

PARTE 2
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

2.1 ELENCO DEI CANDIDATI

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

	ALUNNI
N.	Cognome/ Nome

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe V SEZ. A- indirizzo di enogastronomia ed ospitalità alberghiera con percorso enogastronomia settore cucina- è formata da 12 alunni (tutti maschi). Nel gruppo classe sono presenti due alunni individuati come altri BES ai sensi della C.M. 8 /2013. Il profilo del gruppo classe nelle aree relazionale, motivazionale, cognitiva e operativa, può considerarsi il seguente: il livello di socializzazione, integrazione e disponibilità alla collaborazione reciproca è progressivamente migliorato e, allo stato attuale, può dirsi sufficientemente consolidato; anche al di fuori dell'ambito scolastico condividono musica, sport, viaggi e contatti sui social. Il gruppo classe ha mantenuto un atteggiamento nel complesso corretto e disponibile alla collaborazione nei confronti dei docenti. Le motivazioni allo studio (attenzione, interesse e impegno) pur disomogenee sul piano individuale, si sono rivelate per lo più costanti per circa la metà degli studenti. Tuttavia, nonostante la presenza in aula sia stata per la maggioranza degli alunni alquanto continua e attiva, non è stata sempre supportata da un'attività di studio pomeridiano costante e soprattutto produttiva. Nessun allievo intende proseguire gli studi a livello universitario, ma tutti cercheranno di inserirsi in modo stabile nel mondo del lavoro, trasferendosi anche in altre città italiane o estere. Infatti alcuni studenti, nel fine settimana e nei periodi estivi, già lavorano presso strutture ristorative. La classe si presenta piuttosto omogenea rispetto alla provenienza socio-culturale, per cui il consiglio di classe, si è adoperato per rendere sempre più consolidati i livelli di partenza che influiscono sugli stili di apprendimento e sulle capacità espositive degli allievi. Rispetto ai progressi compiuti nel metodo e nelle tecniche di studio, e per quanto riguarda i livelli di acquisizione delle conoscenze, si evidenzia che un piccolo gruppo di allievi, partecipando attivamente e costruttivamente alle attività didattiche, ha conseguito una discreta autonomia nell'applicazione di regole e principi, supportata anche dall'utilizzo di un linguaggio tecnico appropriato e pertanto raggiunge una preparazione più che sufficiente. Un altro gruppo, invece, dovendo sopperire ad alcune lacune di base, ha faticato a staccarsi da una ripetizione mnemonica e poco riflessiva di contenuti e concetti espressi nei manuali e dagli insegnanti, riuscendo comunque ad applicare regole e principi nel complesso adeguati che rispecchiano una preparazione appena sufficiente. I processi di apprendimento sono stati costantemente monitorati mediante prove scritte e orali finalizzate non soltanto ad acquisire elementi per la valutazione, ma anche a far sì che gli alunni fossero in grado di sistematizzare ed organizzare quanto appreso mettendo insieme conoscenze, competenze e abilità. Per colmare le lacune emerse durante l'anno scolastico per tutti gli alunni e in tutte le discipline sono state attivate in itinere strategie ed attività di recupero, inoltre per facilitare la comprensione di concetti fondamentali, sia per la loro futura attività lavorativa sia per un eventuale proseguimento degli studi, sono stati applicati metodi di studio efficaci a sviluppare e a rielaborare criticamente le conoscenze apprese e ad applicarle anche in diversi contesti disciplinari. Per ampliare le conoscenze e le competenze acquisite sono state organizzate dall'Istituto mirate attività extracurricolari e

progetti di FSL estero a cui, negli anni del triennio, alcuni alunni hanno partecipato.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

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

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
IERVOLINO OSVALDO	Lingua e letteratura italiana- Storia			X
MILONE MICHELE	Matematica	X	X	X
SERINO ROSARIA	Scienza e cultura dell'alimentazione	X	X	X
COZZOLINO MARIO	Lab. Serv. Enog. Sett. Cucina	X	X	X
MASCOLO PALMAROSA	Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita			X
MATRONE MARIAGRAZIA	Diritto e tecniche amministrative		X	X
PEPE ROSSANA	Lingua Francese	x	x	X
CEFARIELLO ROSA	Lingua Inglese			X
LUISO GABRIELLA	Religione	X	X	X
MASCIA PASQUALE DANILO	Scienze motorie e sportive		X	X

PARTE 3
PERCORSO DIDATTICO

3.1 OBIETTIVI

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

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

3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI

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

3.3 UDA INTERDISCIPLINARI

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

Titolo	Discipline coinvolte
FOOD COST AND ECONOMY	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
ISTRUZIONE ED ETICA PROFESSIONALE	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita- Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive

SALUTE E BENESSERE NELLA CUCINA GLOBALE. LA CUCINA GLOBALE STA SOSTITUENDO LA DIETA MEDITERRANEA? CONFRONTO NUTRIZIONALE TRA UN MENU' TIPICO DELLA DIETA MEDITERRANEA E UN MENU' DI TENDENZA (ES. CUCINA ORIENTALE, FAST FOOD) UDA di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
ITINERARI-ENOGASTRONOMICI INTERNAZIONALI SOSTENIBILI	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
IL MONDO DEL CATERING	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive
NOI CITTADINI DEL MONDO UDA di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana – Storia - Matematica -Sc. e cultura dell' alimentazione - Lab.Serv. Enog. Sett. Cucina - Lab.Serv. Enog. Sett. Sala e vendita - Diritto e tecniche amministrative – lingua Francese- lingua Inglese- IRC- Scienze motorie e sportive

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA

UDA	<u>Sviluppo sostenibile tra diritti e doveri</u> (riempire la scheda) come da Curricolo verticale d'Istituto		
OBIETTIVI DI COMPETENZA	Contenuti	Disciplina/e	N. ore
Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico. Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente. Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente. Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo	L'evoluzione tecnica in rapporto all'ambiente	Storia	3
	Uomo e ambiente, il rispetto della natura in letteratura	Italiano	4
	Sustainability and environment	Inglese	3
	Produrre testi e condurre brevi conversazioni nella lingua straniera seguendo la tematica scelta	Francese	2
	La matematica come linguaggio della scienza per lo sviluppo sostenibile di una civiltà	Matematica	3
	Le strutture sportive sostenibili	Scienze motorie e sportive	2
	Allergie e intolleranze le nuove frontiere	Scienza e cultura dell'alimentazione	4
	La cucina 2.0	Lab enogastronomia cucina	3
	I distillati	Lab. Enogastronomia sala e vendita	3
	La legislazione turistica Lo sviluppo delle attività nel rispetto della sostenibilità ambientale sociale ed economica.	Diritto e tecniche amministrative	5
	Ama il tuo prossimo come il tuo ambiente	Insegnamento religione cattolica	1

responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata. Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità. Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.			
TOTALE		Ore	33

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

Rubrica di Valutazione - Educazione Civica

INDICATORI DESCRIZIONE PER LIVELLI DI VALUTAZIONE		
Conoscenza	Lo studente conosce il significato degli argomenti trattati. Sa comprendere e discutere della loro importanza e apprezzarne il valore riuscendo a individuarli nell'ambito delle azioni di vita quotidiana.	Avanzato 9-10
	Lo studente conosce il significato dei più importanti argomenti trattati. Se sollecitato ne parla anche con riferimento a situazioni di vita quotidiana	Intermedio 7-8
	Lo studente conosce le definizioni letterali dei più importanti argomenti trattati anche se non è in grado di apprezzarne pienamente l'importanza e di riconoscerli nell'ambito del proprio vissuto quotidiano	Base 6
	Lo studente ha conoscenze frammentarie e non consolidate sui temi proposti	In fase di acquisizione Insuff.4/5 Grave Insuff.<3
Impegno e responsabilità	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera, è in grado di riflettere e prendere decisioni per risolvere i conflitti, prova a cercare soluzioni idonee per raggiungere l'obiettivo che gli è stato assegnato.	Avanzato 9-10
	Nello svolgimento di un compito, lo studente dimostra interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera ma non è in grado di adottare decisioni efficaci per risolvere i conflitti e trovare soluzioni.	Intermedio 7-8
	Lo studente impegnato nello svolgere un compito lavora nel gruppo ma evita il più delle volte le situazioni di conflitto	Base 6

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

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

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

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

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

3.8 FORMAZIONE SCUOLA LAVORO FSL

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

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

In particolare, la FSL ha puntato alle seguenti competenze:

Competenze comunicative

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

Competenze tecnico-professionali

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

situazioni diverse o nuove;

Competenze relazionali

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

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

3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA

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

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

3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

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

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

			contesti professionali
--	--	--	------------------------

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2025/2026			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e Manifestazioni culturali	Arte bianca	Laboratorio via Cimaglia	30 ore
	SAIMA formazione	Sede Saima San Marco Evangelista (Caserta)	32 ore
	Mozzarella di bufala	Laboratorio via Cimaglia	30 ore
	Pantaleo a Lavoro (eventi interni ed esterni)	Sede interna e fuori sede	50 ore
	Stazione Marittima di Napoli	Napoli	5 ore
	Coldiretti (incontro con Ministro Lollobrigida)	Napoli	5 ore
Incontri con esperti	Tommaso Foglia(pasticciere)	SAIMA	18 ore
	Chef Iavarone	Sede di via Cimaglia	5 ore
Orientamento	Università degli Studi di Napoli- Dipartimento scienze agrarie- scienze enogastronomiche	Portici	6 ore
Attività extra-curricolari	Tutti i progetti sopraelencati sono stati svolti in ore extracurricolari		

PARTE 4**VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO**

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

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

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

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO**

Livello	Impegno e qualità della partecipazione al dialogo educativo	Progressi	Abilità	Conoscenze	Competenze	Voto
Insufficienza grave	Nulla/a	Non percepibili	Nessuna comprensione Nessun uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Assenti	Assenti	1-3
	Scarso/a	Progressi appena percepibili	Comprensione molto limitata Uso limitato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Molto superficiali e frammentarie	Non sufficienti per procedere nelle applicazioni, se non con gravi errori	4
Insufficienza	Discontinuo/a	Accettabili	Comprensione parziale e superficiale Difficoltà nell'uso degli strumenti e dei linguaggi specifici	Frammentarie e superficiali	Limitate, che consentono di applicare solo parzialmente le conoscenze acquisite	5

Sufficiente	Adeguito/a	Normali	Comprensione limitata alle principali informazioni Uso accettabile degli strumenti e dei linguaggi specifici	Essenziali, ma non approfondite	Sufficienti a risolvere problemi semplici	6
Discreto	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso generalmente corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Abbastanza approfondite	Adeguate alla soluzione di problemi di media complessità e applicate correttamente	7
Buono	Notevole	Sensibili	Comprensione completa Uso adeguato degli strumenti e dei linguaggi specifici	Approfondite	Permettono un'organizzazione autonoma del lavoro, la soluzione di problemi complessi.	8
Ottimo	Considerevole	Significativi	Comprensione completa e dettagliata. Uso corretto degli strumenti e dei linguaggi specifici	Completa e approfondita	Acquisizione sicura delle competenze richieste che consentono collegamenti ed analisi	9
Eccellente	Considerevole	Molto significative	Comprensione completa e approfondita. Padronanza degli strumenti ed uso sempre corretto dei linguaggi specifici	Complete, approfondite e personali	Acquisizione piena delle competenze previste che consentono collegamenti e analisi e valutazione critica ed originale	10

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

- verificare la capacità di rispettare il complesso delle disposizioni che disciplinano la vita scolastica;
- accertare i livelli di apprendimento e di consapevolezza raggiunti, con specifico riferimento alla cultura e ai valori della cittadinanza e della convivenza civile;
- diffondere la consapevolezza dei diritti e dei doveri degli studenti all'interno della comunità scolastica, promuovendo comportamenti coerenti con il corretto esercizio dei propri diritti

e al tempo stesso con il rispetto dei propri doveri, che corrispondono sempre al riconoscimento dei diritti e delle libertà degli altri;

- dare significato e valenza educativa anche al voto inferiore a 6/10.

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

3. Frequenta con sufficiente regolarità le attività didattiche, fa registrare più di dieci ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente non oltre i venti giustificati regolarmente oppure oltre i dieci non giustificati per quadrimestre); presenta non oltre venti assenze nel primo quadrimestre e/o trenta in totale nell'intero anno scolastico. 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo non sempre corretto. 5. Opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento modestamente cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. È sufficientemente puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta attenzione alla propria formazione esibendo almeno 1 certificazioni/attestazioni di corsi.	7/10
1. Lo studente rispetta poco le regole previste dal Regolamento interno. 2. Ha ricevuto più di cinque annotazioni sul registro di classe (è stato richiamato più di cinque volte per iscritto per l'uso del cellulare o di altri dispositivi non autorizzati) e ha ricevuto una sanzione disciplinare più o meno grave (è stato allontanato dalla comunità scolastica da due a quindici giorni). 3. Frequenta con irregolarità le attività didattiche e fa registrare più di venti ritardi e/o uscite anticipate (complessivamente oltre i venti giustificati regolarmente oppure oltre i venti ritardi/uscite non giustificati per quadrimestre; presenta oltre venti assenze nel primo quadrimestre e/o oltre trenta in totale nell'intero anno scolastico). 4. Si rapporta con compagni e personale scolastico in modo poco corretto. 5. Non sempre opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 6. Non sempre osserva responsabilmente le norme nell'utilizzo di locali e servizi. 7. Assume un atteggiamento non sempre cooperativo nei riguardi delle diverse attività proposte. 8. Spesso non è puntuale nell'esecuzione delle consegne e nel rispetto dei tempi della vita scolastica. 9. Partecipa saltuariamente alle attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e a progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 10. Manifesta parziale attenzione alla propria formazione partecipando a qualche attività organizzata dalla scuola.	6/10
1. Lo studente non rispetta le regole previste dal Regolamento interno (comportamento recidivo). 2. Non opera nel rispetto della dotazione strumentale della scuola, del materiale scolastico e informatico proprio e altrui. 3. Non rispetta le consegne e si sottrae alle verifiche. 4. Compaiono reiterate assenze non giustificate (oltre venti a quadrimestre) e frequenti ritardi (oltre venti a quadrimestre) immotivati e pretestuosi. 5. Assume un comportamento violento o di aggressione nei confronti dei compagni, dei docenti e/o del personale scolastico, commette reati che violino la dignità e il rispetto della persona umana o arrechino pericoli per l'incolumità altrui. 6. Sono stati presi a suo carico più provvedimenti disciplinari che hanno comportato l'allontanamento dalla comunità scolastica per un numero di giorni superiori a quindici. 7. Spesso ha un comportamento poco responsabile durante l'attività scolastica dimostrando un completo disinteresse, disturbando in modo assiduo le lezioni, svolgendo una funzione negativa per la socializzazione nell'ambito del gruppo classe (comportamento recidivo) 8. Nonostante le sollecitazioni dei docenti, l'allievo mostra disinteresse per le attività di didattica alternativa programmate dalla scuola (orientamento, visite guidate, convegni, Formazione Scuola Lavoro ex PCTO, ecc.) e per i progetti di ampliamento dell'offerta formativa. 9. L'attività di Formazione scuola Lavoro ex PCTO è stata interrotta dall'Ente ospitante per gravi ragioni e/o lo studente non ha conseguito la documentazione necessaria per la valutazione. 10. Lo studente non manifesta attenzione alla propria formazione.	5/10

4.3 VERIFICHE

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

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

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

Per la verifica formativa

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

Per la verifica sommativa

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il credito scolastico, costruito attraverso un percorso didattico triennale, esprime la valutazione che il Consiglio di Classe ha attribuito al grado di preparazione complessiva raggiunto nell'anno scolastico con riguardo al profitto e al comportamento (media voti), all'impegno profuso dallo studente, alla partecipazione alle attività complementari ed integrative. Dall'**O.M. n. 54 del 26-03-2026** art. 11 e ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il Consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito

scolastico a ogni candidato interno, (espresso in numero intero) sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017 nonché delle indicazioni fornite nel presente articolo. L'art. 15, co. 2 bis, del d.lgs. 62/2017 prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi.

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

Il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto il nuovo Esame di Maturità, fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente. Si è programmato e provveduto ad eseguire in data 30 aprile la simulazione della prima prova di esame e in data 4 maggio la simulazione della seconda prova d'esame. Secondo L'O.M. 54 del 26/03/2026 la prima prova scritta (Articolo 19) accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Relativamente alla seconda prova d'esame negli istituti professionali del vigente ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita, (Articolo 20). Dall'anno scolastico 2022/2023 per i percorsi di istruzione afferenti gli undici indirizzi degli Istituti professionali di cui al decreto legislativo n. 61 del 2017 cessano di avere effetto i quadri di riferimento e le griglie di valutazione della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione previsti dall'Allegato B del decreto ministeriale n. 769 del 2018. Sono invece adottati i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali, di cui agli allegati da A ad M che costituiscono parte integrante del decreto n. 164 del 15 giugno 2022. Pertanto, sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento di cui si è resa necessaria la condivisione con i candidati; si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non sarà più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma dovrà riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove dovranno vertere:

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

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

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

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

- assumono un esplicito valore formativo rispetto alle competenze di cui sono i supporti;
- sono costituiti da tematiche che ricorrono nello sviluppo di uno o più insegnamenti;

- sono elementi essenziali che hanno valore strutturante e generativo sia di conoscenze che del saper agire;
- sono elementi la cui comprensione permette di prevedere e di affrontare i compiti cognitivi o operativi che si possono incontrare nel percorso di apprendimento o nell'attività lavorativa.

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

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

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

Inoltre, nel corso del colloquio il candidato dovrà dimostrare:

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

Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b) del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale nonché il grado di maturità raggiunto.

Esso avrà inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente (Art. 22). Inoltre, il colloquio verifica le competenze di ed. civica e le attività di Formazione Scuola Lavoro.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 7 maggio 2026.

IL CONSIGLIO DI CLASSE			
N°	COGNOME	NOME	FIRMA
1	SERINO	ROSARIA	COORDINATORE
2	COZZOLINO	MARIO	
3	PEPE	ROSSANA	
4	CEFARIELLO	ROSA	
5	MATRONE	MARIAGRAZIA	
6	LUISO	GABRIELLA	
7	IERVOLINO	OSVALDO	
8	MILONE	MICHELE	
9	MASCIA	PASQUALE DANILO	
10	MASCOLO	PALMAROSA	

Il Coordinatore
Prof.ssa Rosaria Serino

Il Dirigente Scolastico
Dott. Giuseppe Mingione

ALLEGATO 1 - RELAZIONE FINALE DISCIPLINARE

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

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: Prof. OSVALDO IERVOLINO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA è composta da 12 studenti, tutti di sesso maschile, tra cui due alunni BES per i quali è stato predisposto un PDP con l'adozione di strumenti compensativi e dispensativi.

Nel complesso, la classe si presenta abbastanza omogenea e si colloca su un livello medio per quanto riguarda metodo di studio, impegno e competenze. Un gruppo di studenti ha raggiunto risultati soddisfacenti, dimostrando una discreta autonomia nello studio e una partecipazione abbastanza costante; altri evidenziano alcune fragilità, soprattutto nell'organizzazione del lavoro e nella rielaborazione dei contenuti, ma hanno comunque mostrato un lento miglioramento nel corso dell'anno scolastico.

La classe ha acquisito i nuclei fondamentali della disciplina. Sul piano relazionale, il gruppo si è mostrato nel complesso corretto e collaborativo, partecipando alle attività didattiche e alle esperienze formative proposte, comprese quelle di indirizzo professionalizzante e i percorsi FSL.

Nel complesso, gli studenti hanno raggiunto una preparazione globalmente sufficiente/discreta in Lingua e letteratura italiana. La programmazione è stata svolta in modo quasi completo e sarà ultimata entro la fine dell'anno scolastico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
- Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti di vario tipo - Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile - - Analizzare testi scritti, letterari e non - Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura	- Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti - Saper distinguere i tipi di testo ascoltati o letti - Saper analizzare testi scritti comprendendone genere letterario, senso, scopo -Svolgere l'analisi	Conoscere i Principali generi letterari -Strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi, argomentativi - Contesto storico-sociale di riferimento di autori e di opere - Lessico specifico del linguaggio letterario

-Avere consapevolezza dell'evoluzione storica della lingua -Eseguire un'analisi corretta del testo -Collocare il testo in un quadro di confronti con opere dello stesso autore e di altri autori -Collegare il fenomeno letterario con altre manifestazioni artistiche - Eseguire il discorso orale in forma corretta e appropriata	- linguistica, stilistica, retorica del testo -Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento -Cogliere elementi di continuità o differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario; -Confrontare testi dello stesso autore e/o di autori diversi - - Interpretare un testo in riferimento al suo significato per il nostro tempo - Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	-Conoscere titolo, autore, struttura, contenuto e forma delle più importanti opere letterarie italiane. -Conoscere il pensiero e le opere degli autori più importanti della letteratura italiana. -Conoscere la struttura della lingua nei suoi aspetti grammaticali e sintattici curando l'arricchimento del lessico e l'acquisizione di diversi linguaggi. -Conoscenza della storia della letteratura italiana da Leopardi al Novecento
- Produrre testi di vario tipo in relazione ai differenti scopi comunicativi Utilizzare e produrre testi multimediali (Progettare/Risolvere problemi) - Produrre testi scritti, orali, multimediali - Saper interpretare un testo letterario cogliendone non solo gli elementi tematici, ma anche gli aspetti linguistici e retorico – stilistici	- Saper distinguere e produrre testi coerenti e coesi afferenti alle tipologie di scrittura note - Saper scegliere l'organizzazione testuale ed il registro linguistico adatti - Sviluppare in modo critico e personale il testo -Saper argomentare la propria tesi -Saper rielaborare le informazioni, utilizzando i dati - Saper prender appunti e utilizzare metodi e strumenti per fissare i concetti fondamentali (scalette, mappe, schemi...) - Gestire in modo autonomo una comunicazione anche con supporti multimediali	-Conoscere le modalità di produzione del testo; la sintassi del periodo e uso dei connettivi, interpunzione, varietà lessicali in relazione ai contesti comunicativi -Caratteristiche delle diverse tipologie testuali -Lessico specifico del linguaggio letterario -Strategie di comunicazione multimediale -Conoscenza dei testi dei movimenti letterari che più hanno influenzato la letteratura italiana e europea (realismo, naturalismo, simbolismo, decadentismo, sperimentalismi vari)
-Padroneggiare gli strumenti espressivi ed argomentativi per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. (Comunicare, Individuare collegamenti/relazioni -Saper operare collegamenti e confronti critici all'interno di testi letterari e non letterari, contestualizzandoli e fornendone un'interpretazione personale che affini gradualmente le capacità valutative, critiche ed estetiche	-Potenziare le abilità argomentative -Saper esporre i contenuti con chiarezza e coesione, rielaborandoli autonomamente e utilizzando il lessico specifico della disciplina. -Progettare percorsi di ricerca personali, anche interdisciplinari, utilizzando le tecnologie dell'informazione e comunicazione.	-Conoscenza delle poetiche delle principali opere degli autori più significativi del periodo letterario indicato. - Una selezione minima potrebbe essere la seguente: Verga, Pascoli, D'Annunzio, Ungaretti, Quasimodo, Montale, Svevo, Pirandello.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

L'età del Positivismo: la città come metropoli; l'industria e l'alienazione
 Il Naturalismo francese
 Dal Realismo al Verismo
 Il Verismo e Giovanni Verga: vita, opere, formazione ideologica, poetica
Rosso malpelo (da Vita dei campi)
 Il ciclo dei vinti. Le trame: I Malavoglia e Mastro don Gesualdo
I Malavoglia di padron'Ntoni (da I Malavoglia)
 Giosuè Carducci, Le raccolte. *Pianto antico* (da Rime nuove)
 La lirica: il Simbolismo francese e i poeti maledetti.
 C. Baudelaire, la poetica dell'analogia, La poetica degli oggetti;
 Il Decadentismo in Europa
 Il Decadentismo in Italia
 Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino. Le opere. La poesia civile.
 Dalle raccolte di G. Pascoli: *Temporale, Il lampo; x Agosto, (da Myricae).*
Il gelsomino notturno, (da Canti di Castelvecchio) È dentro di noi un fanciullino (da *Il fanciullino*)
 Gabriele D'Annunzio: la vita, le opere, l'estetismo.
 Il Piacere. I romanzi. La teoria del superuomo. *Alcyone*: temi e panismo dannunziano.
 Lettura e analisi di: La pioggia nel pineto, I pastori, La sabbia del tempo (da *Alcyone*)
 La scienza e la tecnica: l'approccio scientifico- tecnologico nella seconda metà dell'Ottocento
 L'introspezione psicologica dell'individuo: I. Svevo e L. Pirandello
 Italo Svevo, la vita, la formazione. L'inetto.
 La Coscienza di Zeno: struttura dell'opera; Il rapporto tra salute e malattia: *La vita è inquinata alle radici, (da La coscienza di Zeno)*
 Luigi Pirandello, le fasi dell'attività artistica, l'ideologia e la poetica
 Il treno ha fischiato, (da *Novelle per un anno*) La scissione tra il corpo e l'ombra, Mattia Pascal dinanzi alla sua tomba, (da *Il fu Mattia Pascal*) Tutto per un naso, (da *Uno, Nessuno e Centomila*)
 La produzione drammaturgica: *Sei personaggi in cerca d'autore*. Il teatro nel teatro.
 La poesia delle Avanguardie in Europa e in Italia: I crepuscolari, i futuristi, e i vociani
 Filippo Tommaso Marinetti, *Bombardamento* (da Zang Tumb Tumb),
 Il manifesto del futurismo e il manifesto della cucina futurista
 Aldo Palazzeschi, *E lasciatemi divertire!* (da L'incendiario) *La fontana malata*
 Tra le due guerre: Ungaretti e Montale
 La poetica dell'Ermetismo, il linguaggio poetico e le soluzioni tecniche
 L'Ermetismo: caratteri generali, contesto storico, intellettuali e regime fascista.
 Giuseppe Ungaretti la vita, la formazione, l'ideale della "poesia pura libera". "L'Allegria": composizione, titolo, struttura, temi, stile. "Sentimento del tempo" e "Il dolore": il ritorno alle forme metriche tradizionali. Lettura e analisi di: Veglia, *San Martino del Carso, Mattina, Fratelli (da L'Allegria) Non gridate più (da Il dolore)*
 Eugenio Montale: il correlativo oggettivo e la disarmonia tra individuo e realtà
I limoni, Non chiederci la parola; Spesso il male di vivere ho incontrato; Meriggiare pallido e assorto, Cigola la carrucola in un pozzo (da Ossi di seppia), L'anguilla, (da La Bufera ed altro) Non recidere forbice quel volto, (da Le occasioni) Ho sceso dandoti il braccio, (da Satura)
 L'ermetismo e Salvatore Quasimodo: Le prime raccolte di versi. Le raccolte del dopoguerra e le nuove soluzioni espressive. Il significato politico e sociale della poesia.
Ed è subito sera, (da Ed è subito sera); Milano 1943 (da Giorno dopo giorno)
 La poesia del dolore: Umberto Saba e il *Canzoniere, La capra, A mia Moglie, Trieste, Mio padre è stato per me l'assassino.*

La narrativa di guerra e del dopoguerra

Il Neorealismo e la cinematografia

Primo Levi: vita, opere e poetica. Il realismo narrativo. Lettura e analisi di: *Shemà*, (da *Se questo è un uomo*)

Carlo Levi, *Lavorare stanca*

Italo Calvino, vita ed opere: *Il sentiero dei nidi di ragno*, *Il barone rampante*, *Il cavaliere inesistente*, *La giornata di uno scrutatore*.

Dino Buzzati, *I giorni perduti*.

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

Docente

Prof. Osvaldo Iervolino

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

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: Prof. OSVALDO IERVOLINO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V A IPSEOA è composta da 12 studenti, tutti di sesso maschile, tra cui due alunni BES per i quali è stato predisposto un PDP con l'adozione di strumenti compensativi e dispensativi.

Nel complesso, la classe si presenta abbastanza omogenea e si colloca su un livello medio per quanto riguarda metodo di studio, impegno e competenze. Un gruppo di studenti ha raggiunto risultati soddisfacenti, dimostrando una discreta autonomia nello studio e una partecipazione abbastanza costante; altri evidenziano alcune fragilità, soprattutto nell'organizzazione del lavoro e nella rielaborazione dei contenuti, ma hanno comunque mostrato un lento miglioramento nel corso dell'anno scolastico.

La classe ha acquisito i nuclei fondamentali della disciplina. Sul piano relazionale, il gruppo si è mostrato nel complesso corretto e collaborativo, partecipando alle attività didattiche e alle esperienze formative proposte, comprese quelle di indirizzo professionalizzante e i percorsi FSL.

Nel complesso, gli studenti hanno raggiunto una preparazione globalmente sufficiente/discreta in Lingua e letteratura italiana. La programmazione è stata svolta in modo quasi completo e sarà ultimata entro la fine dell'anno scolastico.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Collocare eventi e fenomeni storici nello spazio e nel tempo.	? Individuare gli aspetti fondamentali di un periodo storico.	? L'Europa e il mondo tra fine Ottocento e inizio Novecento.

• Comprendere e interpretare fonti storiche di diversa tipologia. • Analizzare cause e conseguenze degli eventi storici. • Stabilire collegamenti tra passato e presente. • Utilizzare il lessico specifico della disciplina. • Esporre in modo chiaro e coerente contenuti storici, anche in forma scritta.	☐ Confrontare eventi, contesti e modelli politico-sociali diversi. ☐ Analizzare documenti storici (testi, immagini, dati). ☐ Sintetizzare e rielaborare informazioni in schemi e mappe concettuali. ☐ Argomentare su tematiche storiche con spirito critico. ☐ Lavorare in gruppo per approfondimenti e ricerche.	☐ La Prima Guerra Mondiale: cause, svolgimento e conseguenze. ☐ I totalitarismi del Novecento: fascismo, nazismo e stalinismo. ☐ La Seconda Guerra Mondiale e la Shoah. ☐ Il secondo dopoguerra e la Guerra Fredda. ☐ La nascita della Repubblica Italiana e la Costituzione. ☐ Trasformazioni economiche e sociali del secondo Novecento. ☐ Globalizzazione e scenari contemporanei.
--	---	---

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

Videolezioni	☐	Ricerca-azione	☐
Cooperative learning	☒	Project Based Learning	☐
Altro (specificare)			

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

--

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

SCENARI DI INIZIO SECOLO

La Bella Epoue: un periodo di splendore

L'Italia di Giolitti

La svolta di Giolitti Socialisti, cattolici, nazionalisti

La guerra in Libia e le elezioni a suffragio universale

LA PRIMA GUERRA MONDIALE E LA RIVOLUZIONE RUSSA

Lo scoppio del conflitto

Il primo anno di guerra e l'intervento italiano

Lo svolgimento del conflitto e la vittoria dell'intesa

La rivoluzione del febbraio 1917

La rivoluzione d'ottobre

LA GRANDE GUERRA COME SVOLTA STORICA

La conferenza di pace e la nuova carta europea

Il problema mediorientale

Il dopoguerra economico: ricostruzione e sviluppo

Crisi dei sistemi liberali

VINCITORI E VINTI

I difficili anni venti

Il dopoguerra in Austria, Germania e Ungheria

La repubblica di Weimer

I vincitori: Gran Bretagna, Francia e Stati Uniti

L'unione Sovietica da Lenin a Stalin

La fase della Nep

L'ascesa di Stalin

IL DOPOGUERRA IN ITALIA E L'AVVENTO DEL FASCISMO

Le lotte sociali e sindacali: il biennio rosso

La vittoria mutilata e la questione fiumana

Il 1919, un anno cruciale

Il crollo dello stato liberale e lo squadristismo

Il partito milizia: l'ascesa del fascismo

Il fascismo al potere

La dittatura

LA CRISI DEL 1929 E IL NEW DEAL

Le origini della crisi

Il meccanismo della crisi

Roosevelt e il New Deal

La lezione del New Deal

IL FASCISMO

Le istituzioni della dittatura fascista Il corporativismo e i rapporti con la chiesa La politica economica sociale L'organizzazione del consenso L'opposizione al fascismo La guerra in Etiopia
Le leggi razziali del 1938 LO STALINISMO La collettivizzazione dell'agricoltura e lo sterminio dei kulaki La pianificazione economica e lo sviluppo industriale Epurazioni, processi, Gulag Stalin e il partito VERSO UN NUOVO CONFLITTO Lotte anticoloniali e regimi autoritari nel mondo Democrazie e autoritarismi in Europa Hitler destabilizza l'ordine europeo Lo scoppio della guerra LA SECONDA GUERRA MONDIALE La guerra lampo Nuovi fronti di guerra La guerra di annientamento in Unione Sovietica Pearl Harbor e Stalingrado Il crollo dell'Asse La fine del conflitto L'EUROPA NAZISTA: LA RESISTENZA E LA SHOAH I movimenti di resistenza in Europa L'8 settembre e la nascita della Resistenza in Italia La guerra partigiana e la Liberazione La "soluzione finale" La "macchina" dello sterminio

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE
PROF. OSVALDO IERVOLINO

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

DISCIPLINA: Lingua Inglese

DOCENTE: Prof.ssa Cefariello Rosa

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 12 studenti, tutti maschi. Sotto il profilo didattico, la maggior parte della classe ha manifestato una scarsa applicazione e poco interesse per lo studio della lingua inglese, fatto evidenziato sia da uno svolgimento non puntuale dei compiti assegnati sia da profonde lacune pregresse. Nel corso dell'anno scolastico è stato necessario svolgere interventi specifici miranti al recupero di parte degli apprendimenti. I discenti hanno palesato difficoltà notevoli nell'esecuzione di compiti semplici pertanto il docente ha dovuto guidarli e orientarli nella rielaborazione dei contenuti proposti. Ne consegue che la preparazione complessiva in termini di conoscenze, competenze e abilità previste è appena sufficiente. Un gruppo molto esiguo ha partecipato in maniera più costruttiva e propositiva al dialogo educativo evidenziando tuttavia una progressione positiva delle competenze raggiungendo complessivamente un livello discreto. Sotto il profilo disciplinare, il clima in classe è stato a tratti confusionario ma nel complesso accettabile.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Promuovere le tradizioni locali e nazionali utilizzando la lingua per scopi specifici	Realizzare itinerari tematici enogastronomici e culturali	Conoscere i principali aspetti degli itinerari enogastronomici
Integrare le competenze professionali con quelle linguistiche	Produrre nella forma scritta e orale brevi relazioni su esperienze del settore d'indirizzo	Essere in grado di organizzare un discorso semplice utilizzando il lessico del settore d'indirizzo

Valorizzare e promuovere le tradizioni e le inferenze culturali	Riconoscere le dimensioni culturali della lingua ai fini della comunicazione interculturale	Conoscere i principali aspetti socio-culturali dei Paesi riferiti al settore d'indirizzo
---	---	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

UDA 1: Food cost

- Food and catering industry: types of restaurants (pop-ups, fast food, ghost restaurants, etc)
- Grammar revision

UDA 2: Istruzione ed etica professionale

- HACCP, food safety, contamination, certifications (definition and principles)
- CLIL: Food cultural diversity "recipes of Pizza di scarole and Ramen"
- Grammar revision

UDA 3: Itinerari enogastronomici sostenibili

- Mediterranean-style diet (appunti)
- Mediterranean Diet Pyramid (appunti)
- Chefs "Go Green"
- Biodiversity
- Grammar revision

UDA 4: Il mondo del Catering

- What we will be eating in 2030; Agenda 2030 (goals 2-3-12; World Health Organisation)
- How to find a job (cenni)
- Culture: British Isles and The United Kingdom; the typical british dish (cenni)
- The woman's day, the right to vote, the Suffragettes (cenni)

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Rosa Cefariello

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

DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE

DOCENTE: Prof.ssa PEPE ROSSANA

CLASSE: V SEZ. _A_ IND._IPSEO

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta esclusivamente da alunni maschi e presenta un livello complessivamente eterogeneo per quanto riguarda le competenze linguistiche. Nel corso dell'anno scolastico, l'interesse verso la disciplina non è stato sempre costante: la partecipazione alle attività didattiche si è rivelata talvolta discontinua e, in diversi casi, limitata allo stretto necessario.

Nonostante ciò, grazie al lavoro svolto in classe e al supporto dell'insegnante, gli studenti sono riusciti a raggiungere, seppur con livelli differenti, gli obiettivi minimi di competenza previsti. In particolare, la maggior parte della classe è in grado di comprendere semplici testi relativi all'ambito professionale e di utilizzare un lessico di base legato al settore enogastronomico.

Le abilità di produzione, soprattutto orale, risultano ancora fragili per alcuni alunni, che manifestano difficoltà nell'esprimersi in modo fluido e corretto. Tuttavia, se guidati, riescono a portare a termine compiti comunicativi essenziali.

Il comportamento è stato generalmente corretto, anche se talvolta vivace. Nel complesso, il gruppo classe ha mostrato un impegno sufficiente a garantire il raggiungimento degli obiettivi minimi, pur senza particolari approfondimenti o spunti di eccellenza.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare la lingua francese per scopi comunicativi in ambito professionale, con	Comprendere istruzioni, dialoghi e brevi spiegazioni	Ingredienti, utensili e tecniche di cucina

particolare riferimento al settore enogastronomico.	relative alla cucina e al servizio.	termini relativi alla ristorazione e al servizio tipologie di menu e piatti della cucina francese
Comprendere testi scritti e orali relativi al mondo della ristorazione, dell'accoglienza e dei prodotti alimentari.	Leggere e comprendere menu, ricette, testi tecnici e informativi.	Tempi verbali principali (présent, passé composé, futur) uso degli articoli e delle preposizioni forme interrogative e negative espressioni utili nel contesto professionale
Interagire in situazioni tipiche del contesto lavorativo (ristorante, cucina, fornitori, clienti).	Descrivere piatti, ingredienti e tecniche culinarie; sostenere semplici conversazioni professionali.	Organizzazione della brigata di cucina prodotti tipici francesi norme di igiene e sicurezza alimentare (HACCP in contesto francese) relazione con clienti e fornitori
Redigere semplici testi professionali (menu, descrizioni di piatti, procedure, ordini). Conoscere e utilizzare il lessico specifico della cucina e della ristorazione francese.	Scrivere ricette, menu e brevi testi descrittivi in ambito gastronomico. Interazione: comunicare in modo semplice ma efficace in situazioni simulate di lavoro	

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Les préparations culinaires

Les légumineuses, les céréales, les condiments, les légumes et les fruits, la viande, les produits de la pêche, les oeufs, les corps gras et les beurres composés, les fromages.

Techniques culinaires et conservation

Les techniques de cuisson à l'eau, les techniques de cuisson au corps gras, les techniques de cuisson à la chaleur, les méthodes physiques de conservation, les méthodes chimiques de conservation, les méthodes physico-chimiques et biologiques.

Régimes et nutrition

Les groupes alimentaires, les aliments biologiques, les OGM, le régime méditerranéen, allergies et intolérances, les régimes alimentaires pour coeliaques, les troubles du comportement alimentaire.

Trouver un travail, le CV, la lettre de motivation, les offres d'emploi, l'entretien d'embauche.

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Rossana Pepe

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

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: Prof. MICHELE MILONE

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA-CUCINA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe a fine percorso scolastico si presenta abbastanza omogenea per competenze e conoscenze di base. Sono abbastanza omogenee le capacità personali, l'interesse e l'impegno. La maggior parte degli alunni con notevoli sforzi ha raggiunto la sufficienza. Pochi sono gli alunni che hanno partecipato attivamente all'attività didattica. Da un punto di vista disciplinare, la classe talvolta ha mostrato atteggiamenti poco rispettosi nei confronti delle regole e verso il docente.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio e metodi matematici per valutare informazioni qualitative e quantitative.	Risolvere disequazioni di primo e secondo grado.	Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte.
Saper enunciare in modo corretto regole, proprietà e definizioni matematiche	definizione di funzione e classificazione di funzioni.	Classificazione di funzioni, Dominio di una funzione.
Riconoscere ed applicare le procedure matematiche illustrate	Dominio, segno e intersezione con gli assi delle funzioni.	Rappresentazione grafica di alcune funzioni.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Sistemi di disequazioni.
Definizione di funzione; classificazione di funzioni; calcolo del dominio di una funzione razionale intera, razionale fratta e irrazionale. Intersezione con gli assi cartesiani; studio del segno di una funzione. Zeri e identificazione di funzioni pari e dispari e loro grafici;
Funzioni in economia: La funzione della domanda e della vendita. La funzione dell'offerta e della produzione. Il prezzo di equilibrio. Funzione del costo. Costi fissi e costi variabili. Costo Totale. La funzione del ricavo nel mercato di concorrenza perfetta e in quello monopolistico. La funzione del guadagno/utile/profitto. Diagramma di redditività e il punto di equilibrio (breack-even point)
Il calcolo dei limiti agli estremi del dominio. Asintoti orizzontali e verticali.

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Michele Milone

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof.ssa Maria Grazia Matrone

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da dodici discenti. Si divide in due gruppi. Il primo è formato da alunni che seguono le lezioni e rispettano le consegne. Un secondo gruppo al contrario non segue le lezioni e non rispetta le consegne

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche	Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale
	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, utilizzare le tecniche di marketing	Tecniche di marketing strategico e operativo applicate al settore turistico-ristorativo
Pianificazione, programmazione e controllo di gestione Predisporre prodotti servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela	Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure per redigere un business plan	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche, pianificazione e programmazione aziendale, vantaggio competitivo, controllo di gestione, budget, controllo budgetario e report Business plan marketing plan

Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con l'ecosostenibilità	Individuare norme e procedure relative alla provenienza, produzione e conservazione del prodotto; individuare norme e per la tracciabilità dei prodotti	Normativa relativa all'igiene alimentare e alla tracciabilità dei prodotti
--	---	--

X

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
---------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

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

Contenuti

Il mercato turistico internazionale
 Gli organismi e le fonti normative internazionali
 Il mercato turistico nazionale
 Gli organismi e le fonti normative interne
 Le nuove tendenze del turismo
 Il marketing
 Il marketing strategico
 Il marketing operativo
 Il marketing web
 Il marketing plan
 La pianificazione e la programmazione
 Il budget
 Il business plan
 Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
 Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
 I contratti delle imprese ristorative
 Le abitudini alimentari
 I marchi di qualità alimentare

Torre del Greco 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Maria Grazia Matrone

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: Enogastronomia Lab. Cucina

DOCENTE: Prof. Mario Cozzolino

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

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

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

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

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

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

Calcolare i costi delle materie prime elaborando il prezzo al pubblico dei piatti	Saper elaborare un piatto rispettando i costi delle materie prime	Conoscere i vari calcoli da fare per elaborare un food cost
Lavorare in brigata per un servizio di base, con l'ausilio delle varie attrezzature, per l'elaborazione di un piatto Lavorare in brigata rispettando le norme igieniche sanitarie atte a garantire la salubrità	Saper elaborare un piatto della cucina regionale, europea e internazionale, usando le piccole e le grandi attrezzature mettere in pratica le norme dell'haccp	Conoscere i ruoli delle varie figure professionali di cucina e le varie attrezzature sia grandi che piccole e tutte le norme presenti nell'haccp, conoscere principali piatti della cucina nazionale e internazionale
Lavorare in brigata per elaborare piatti presenti nel menu nel rispetto dell'ambiente	Saper elaborare i vari piatti presenti nel menu. i fondi e le salse della cucina nazionale nel rispetto del sistema ecologico	Conoscere la stagionalità dei prodotti alimentari l'impatto degli stessi sulla nostra salute a seconda della loro natura, del tipo di cottura e tecniche effettuate per ottenere piatti tipi di menu
Lavorare in brigata per elaborare piatti presenti nel menu nel rispetto dell'ambiente	Saper elaborare i vari piatti presenti nel menu, i fondi e le salse della cucina nazionale nel rispetto del sistema ecologico	Conoscere la stagionalità dei prodotti alimentari l'impatto degli stessi sul sistema ecologico a seconda della loro natura, del tipo di cottura e tecniche effettuate per ottenere piatti tipi di menu Nel rispetto della cultura degli stati
Lavorare in brigata per elaborare piatti con ingredienti di varia natura avvalendosi dell'attrezzatura tradizionale e moderna	Saper elaborare piatti complessi e semplici usando la moderna attrezzature nella valorizzazione dei piatti a base di verdura, carne, pesce e ibridi	Conoscere i vari tipi di razze i tessuti che compongono la stessa i tagli, i vari tipi di pesci, le varietà di verdura stagionalità e specie di verdure valorizzandoli con il giusto utilizzo della nuova tecnologia

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

Titolo UDA
 1FOOD COST and economy
 Calcolo del costo di un piatto
 La qualità alimentare
 La filiera produttiva
 2Istruzione ed Etica Professionale
 La brigata di cucina
 Haccp
 Igiene personale
 I rapporti professionali
 I giusti comportamenti
 3Salute e Benessere
 La cucina globale
 La dieta mediterranea
 I menù di tendenza
 4Itinerari enogastronomici Internazionali Sostenibili
 Il Menu/I Fondi/Le salse
 La stagionalità dei prodotti
 La sostenibilità delle derrate alimentari La Carne/I prodotti Ittici/Le verdure
 Cucina internazionale
 5Il Mondo del Catering
 Il Catering
 Forme di ristorazione
 Tipi di servizio
 L'elaborazione di piatti complessi e semplici
 La verdura
 La Carne
 I pesce
 I tagli
 La nuova tecnologia
 Ed. Civica con UDA
 UDA6.Noi Cittadini del mondo
 Contenuti
 Rispettare i collaboratori

Le norme ecosostenibili
La stagionalità dei prodotti
I Prezzi di mercato
il cibo ecosostenibile
Sapersi atteggiare in modo consapevole
Saper mantenere il giusto comportamento nel rispetto di tutti
Conoscere le problematiche di interrelazione tra colleghi
Esercitazioni pratiche di laboratorio
Le Schede Tecniche dei piatti elaborati
Partecipazione agli eventi

Torre del Greco, 07 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Mario Cozzolino

Allegato 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: SCIENZE ALIMENTI

DOCENTE: Prof.ssa SERINO R.

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

*a cura del docente

La classe VA IPSEOA, composta da 12 alunni, tutti maschi, è una classe eterogenea sia nella preparazione di base sia nell'interesse sia nella partecipazione. Si presenta distinta in un piccolo gruppo di alunni che ha sempre partecipato in modo serio e motivato al dialogo educativo sviluppando padronanza della disciplina, competenze e abilità. Un altro gruppo di alunni che pur mostrando interesse e curiosità non sempre è riuscito a raggiungere piene conoscenze e adeguate abilità e infine, un altro gruppo che sin dall'inizio dell'anno scolastico si è mostrato poco motivato e con scarso impegno di partecipazione.

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

		alimentazione e malattie tumorali
Saper distinguere gli alimenti sostenibili. Identificare le diverse culture alimentari anche in base alle diverse religioni.	Comprendere le culture degli alimenti. Distinguere le diverse tipologie	La biodiversità. La sostenibilità e gli sprechi alimentari. La carta di Milano. L'alimentazione europea.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	X	Analisi del testo	X
---------------	----------	-------------------	----------

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

Contenuti

*Riportare il programma svolto

Titolo UDA
1FOOD COST and economy
Calcolo del costo di un piatto
La qualità alimentare
La filiera produttiva
2Istruzione ed Etica Professionale
Haccp
Igiene personale
Contaminazioni, infezioni e tossinfezioni
3Salute e Benessere
La dieta mediterranea e le varie tipologie di dieta
I prodotti innovativi
Le malattie legate all'alimentazione
4Itinerari enogastronomici Internazionali Sostenibili
La stagionalità dei prodotti, i marchi tipici, biologici e le varie tipologie di agricoltura
La sostenibilità delle derrate alimentari
5Il Mondo del Catering
Il Catering
Le nuove tecnologie
Intolleranze e allergie
Ed. Civica con UDA – alimentazione in chiave europea
UDA6.Noì Cittadini del mondo
Contenuti
Rispettare i collaboratori
Le norme ecosostenibili
La stagionalità dei prodotti
I Prezzi di mercato
il cibo ecosostenibile

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Rosaria Serino

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

DISCIPLINA: Sala e vendita

DOCENTE: Prof.ssa Mascolo Palmarosa

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5^a sezione A dell'indirizzo IPSEOA è composta da 12 allievi, tutti di sesso maschile. Sotto il profilo comportamentale, gli studenti si presentano nel complesso corretti e rispettosi delle regole scolastiche, pur evidenziando, in alcuni casi, una certa vivacità e una tendenza alla distrazione durante le attività didattiche. Nel corso dell'anno, la classe ha manifestato un atteggiamento generalmente collaborativo e una discreta disponibilità nei confronti delle proposte educative, contribuendo a mantenere un clima relazionale complessivamente positivo. Per quanto concerne il livello di preparazione, la classe ha raggiunto risultati mediamente sufficienti. Si evidenzia, tuttavia, una differenziazione interna: alcuni alunni si distinguono per impegno e continuità nello studio individuale, mentre altri mostrano un metodo di studio prevalentemente mnemonico, non sempre accompagnato da un'adeguata capacità di rielaborazione dei contenuti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Classificazione dei prodotti alimentari Le certificazioni alimentari	Riconoscere la varietà dell'offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari.	Saper valorizzare la lista e i menu mediante l'impiego di prodotti di qualità con particolare riferimento alle produzioni di eccellenza del proprio territorio

le bevande salutari-energetiche dissetanti.	Saper valutare le qualità del prodotto.	Le produzioni di bevande salutari.
I prodotti tipici regionali e la cucina italiana	Le specialità della cucina regionale italiana.	Tecniche di valorizzazione dei prodotti tipici e di nicchia.
Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.	Saper produrre secondi piatti alla lampada.	Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative
I software di settore	Le tipologie di ausilio informatico I software gestionali.	Web marketing
ED.CIVICA : Utilizzare le corrette procedure del sistema HACCP.	Adottare in ambito lavorativo comportamenti responsabili e sicuri	Igiene e sicurezza alimentare, il protocollo HACCP

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Link e/o video sul web	X
------------------------	---

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	☐	Analisi del testo	☐
Realizzazione di PPT	☐	Relazioni scritte	☐
Test a scelta multipla	☐	Questionari a risposta multipla/risposta aperta	☐
Prove grafiche	☐	Commenting	☐
Quesiti a risposta aperta	☐	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	☐	Esposizione orale in videoconferenza	☐
Prova Autentica	☐		☐

Contenuti

La ristorazione.

Ordinativi per banchetti e software gestionali.

Pubblico esercizio e contratto di lavoro. Obblighi e diritti del lavoratore e del datore di lavoro

Tipicità e tradizionalità. Il limoncello e la macerazione.

Cucina e vini nazionali.

I marchi.

Flambe'.

Tipologia di strutture; pacchetto proposto; menù per esigenze speciali.

Diete: per sportivi, per diabetici, per intolleranti al glutine.

HACCP, igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro.

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof.ssa Palmarosa Mascolo

ALLEGATO 1

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Prof. MASCIA PASQUALE DANILO

CLASSE: V SEZ. A IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 sez. A ind. Ipseoa è composta da 12 alunni, tutti maschi. Pur avendo condiviso insieme il triennio, la classe manifesta, talvolta, poca coesione. Durante l'attività didattica si registra, in generale, un accettabile livello di attenzione, ad eccezione di due-tre alunni che si mostrano molto motivati e interessati. Spesso risulta necessario far leva sulla spinta motivazionale ed emotiva al fine del raggiungimento di una maturazione culturale adeguata. Gli alunni hanno partecipato con discreto interesse all'attività didattica e la maggior parte di essi si è impegnato dimostrando senso di responsabilità e buona volontà. La partecipazione è stata attiva, la classe ha risposto positivamente alle diverse sollecitazioni contribuendo in modo significativo al percorso formativo. Riguardo al raggiungimento degli obiettivi programmati, la classe si è diversificata per interesse, impegno ed acquisizione di specifiche competenze disciplinari. Gli alunni, nel secondo periodo dell'anno scolastico, hanno saputo cogliere le opportunità fornite per migliorare le proprie competenze e, sotto la guida del docente, sono riusciti ad organizzare le loro conoscenze e ad acquisire un metodo di studio più efficace, raggiungendo un possesso adeguato dei contenuti, raggiungendo livelli di competenza nel complesso buoni, anche se qualche allievo, nonostante le continue sollecitazioni, ha interagito con impegno altalenante, per cui si denotano competenze appena accettabili. Il colloquio formativo si è, inoltre, arricchito della proficua partecipazione di alcuni elementi che hanno offerto contributi costruttivi e stimolanti.

Sono stati attivati interventi individualizzati di recupero e di supporto, tesi ad arricchire le conoscenze e a migliorare le competenze e abilità, che hanno trovato la collaborazione della maggior parte degli allievi interessati, tanto che i progressi registrati sono stati adeguati alle attese. Si possono osservare, alla fine dell'anno scolastico, dei gradualismi, seppur differenziati, progressi da parte di tutta la classe, sia per quanto riguarda le competenze disciplinari, sia sotto il profilo personale e comportamentale.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

Assumere comportamenti corretti in ambiente naturale		
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Prova Autentica	X		■
--------------------	---	--	---

Contenuti
1.1 Educazione alimentare; 1.2 Alimentazione dello sportivo; 1.3 Schemi di gioco e regolamenti di alcuni sport individuali e di squadra; 1.4 Principi dell'allenamento e basi di primo soccorso; 1.5 Le dipendenze; 1.6 Sport in ambiente naturale. Tematiche di Educazione Civica: Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri Le strutture sportive sostenibili Contenuti Gli impianti sportivi sostenibili Sport e ambiente - Agenda 2030 Decalogo dello sport sostenibile

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

DOCENTE

Prof. Pasquale Danilo Mascia

ALLEGATO 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI MATURITÀ

A.S. 2025/2026

DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Prof.ssa Gabriella Luiso

CLASSE: V SEZ. A IND.IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è stata seguita dalla docente, dal primo al quinto anno. Nel corso di questi anni gli allievi hanno avuto cambiamenti notevoli dovuti al normale processo di crescita ma anche al contributo che ognuno di loro apportava alle lezioni con la loro partecipazione attiva e impegnata, sempre sostenuti e incoraggiati dalla docente al rispetto delle regole scolastiche. Per tutto il corso dell'anno solo pochissimi allievi hanno dimostrato sempre senso di responsabilità e hanno partecipato con passione, curiosità, interesse verso la disciplina, impegnandosi con ritmo costante e acquisendo le competenze programmate. Altri alunni, piuttosto fragili, poco attrezzati al superamento delle difficoltà e poco, o per niente, inclini al rispetto delle regole scolastiche seppur dotati di una quasi sufficiente capacità di analisi e di critica, non hanno saputo neppure alla fine cambiare l'atteggiamento, talora oppositivo verso i compagni e verso l'intero consiglio di classe. Nel complesso, pur non raggiungendo i risultati sperati e pur non vedendo progressi le conoscenze acquisite hanno una valenza di carattere culturale e di competenze specifiche disciplinari, che si possano attestare su livelli mediocri. Molto dialogata e partecipata è stata la lezione con alcuni allievi e non sono mancati sani confronti e dibattiti accesi soprattutto sulle tematiche etico-morali attraverso i quali i giovani allievi hanno imparato, il rispetto delle idee altrui ispirati ai principi di democrazia e libertà. Il dialogo educativo ha inoltre permesso di acquisire elementi per un futuro sviluppo di competenze di cittadinanza attiva e di etica sociale per la vita dei futuri cittadini nel rispetto delle idee diverse dalle proprie per una crescita personale e sociale dell'unità nella diversità sia culturale che religiosa. Nell'ultimo scorcio dell'anno la didattica è stata finalizzata all'educazione alla pace e alla risoluzione dei conflitti attraverso le armi del dialogo e delle trattative, i ragazzi hanno risposto positivamente alle iniziative didattiche progettate al tal fine.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

1. IL SENSO DELLA VITA: L'UOMO CREATURA DI DIO; PERCHÉ FARE IL BENE; IL PROBLEMA MORALE. RESPONSABILITÀ E SENSO DI COLPA
2. LA COSCIENZA, LA LIBERTÀ, IL PECCATO, IL DECALOGO E LA LEGGE MORALE.
3. IL COMANDAMENTO DELL' AMORE; IL NATALE DI GESU DI NAZARETH E IL SIGNIFICATO DELL'INCARNAZIONE. IL SENSO DI SOLIDARIETÀ E L'ATTENZIONE PER GLI ULTIMI E I POVERI
4. IL RISPETTO DELLA VITA UMANA NASCENTE; SOFFERENZA E MALATTIA, LA BIOETICA DEL MORIRE; LA PENA DI MORTE; SUICIDIO E OMICIDIO
5. | DIRITTI E | DOVERI DELLE PERSONE: LE OFFESE ALLA DIGNITA' UMANA: IL RAZZISMO; SCHIAVITU' E TORTURA; DEMOCRAZIE E DITTATURE. IL LIBRO DELL'ESODO: IL RACCONTO DI UNA LIBERAZIONE.
6. EDUCAZIONE CIVICA: LA GIUSTIZIA SOCIALE: IL DIALOGO TRA RELIGIONI DIVERSE.

Torre del Greco, 7 Maggio 2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Gabriella Luiso

ALLEGATO 2- RELAZIONE FINALE DI PRESENTAZIONE DELL'ALUNNO ALTRI BES

ALLEGATO 3 - ATTIVITÀ FSL

ALLEGATO 4- GRIGLIA DI VALUTAZIONE - COLLOQUIO

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

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

ALLEGATO 5 - GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA E SECONDA PROVA

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

A.S. 2025/2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ

TIPOLOGIAA. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

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

A.S. 2025/2026

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

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

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

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

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

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

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

PUNTEGGIO: / 100

VOTO (divisione per 5 e arrotondamento): / 20

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

A.S. 2025/2026

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
"Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2025/2026

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

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