



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



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

Anno Scolastico 2024 - 2025

Classe VB IPSEOA



DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

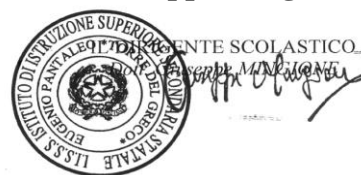
Art. 10 O.M. n. 67 del 31-03-2025

Coordinatore

Prof.ssa Lucia Giannini

Dirigente Scolastico

Dott. Giuseppe Mingione



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

PARTE 4 VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO	
4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO	Pag. 19
4.2 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO	Pag. 21
4.3 VERIFICHE	Pag. 23
4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO E FORMATIVO TABELLE CONVERSIONE CREDITI	Pag. 23
4.5 PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	Pag. 25
FIRME COMPONENTI IL CONSIGLIO DI CLASSE	Pag. 27
PARTE 5 ALLEGATI	
ALLEGATO 1 – Relazione finale disciplinare	Pag. 28
ALLEGATO 1/BIS Materiali Percorsi interdisciplinari	Pag. 73
ALLEGATO 3 Attività PCTO	Pag. 78
ALLEGATO 4 Griglia di valutazione colloquio	Pag. 81
ALLEGATO 5 Griglia di valutazione prima e seconda prova	Pag. 83

1. PROFILO CULTURALE EDUCATIVO E PROFESSIONALE IN USCITA

1.1 PROFILO INDIRIZZO DI STUDIO-SETTORE ENOGASTRONOMICO

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

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

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

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale:

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

A. SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Competenze specifiche:

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

B. ACCOGLIENZA TURISTICA

Competenze specifiche:

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

C. ENOGASTRONOMIA

Competenze specifiche:

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

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

PARTE 2**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE****2.1 ELENCO DEI CANDIDATI**

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

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

2.2 QUADRO DEL PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5 B è ad indirizzo Servizi di Enogastronomia Settore Sala e Vendita, ed è costituita da 17 studenti: 9 femmine e 8 maschi, di cui due non frequentanti. I ragazzi provengono dalla IV B dello scorso anno. Partendo dalle quattro seconde, sono confluiti tutti nella III B. La classe si presenta, per alcuni aspetti, piuttosto omogenea per provenienza, interessi, personalità e formazione culturale. Sebbene dotati di apprezzabili capacità, alcuni alunni non sempre hanno lavorato al massimo delle loro possibilità, mostrando una minore motivazione allo studio, impegnandosi soprattutto in prossimità delle verifiche, piuttosto che ad una comprensione più ampia degli argomenti, dei collegamenti e dell'intero percorso di lavoro. Solo un numero ristretto si è distinto nel triennio per una partecipazione attiva a tutte le attività didattiche, mostrandosi intellettualmente curioso, propositivo, puntuale nelle verifiche e ottenendo buoni risultati. Il comportamento degli alunni, nel complesso, è stato rispettoso delle regole scolastiche. Sicuramente molto votati all'area

professionalizzante: alcuni lavorano in strutture ricettive presenti sul territorio locale, non solo per esigenze professionali e personali ma anche perché alcuni di loro vivono in un contesto di deprivazione socioculturale ed economico. Sicuramente questa situazione ha influito in modo significativo sulla partecipazione, motivazione allo studio, regolarità della frequenza e al perseguimento degli obiettivi, determinando una preparazione poco solida e discontinua, e frequenti ritardi ed assenze. Tutta la classe, nel corso di quest'anno scolastico, ha partecipato alle attività, eventi ed iniziative organizzati dall'Istituto, ai percorsi PCTO presso l'hotel "Poseidon" di Torre del Greco e un'alunna ha partecipato al progetto "Passaporto per il futuro" -10.6.6B Percorsi di alternanza scuola – lavoro - transnazionali, presso una struttura a Nizza. Attualmente, sul piano del rendimento scolastico, si confermano nella classe vari gradi di profitto, per quanto attiene alla solidità delle conoscenze, al possesso delle competenze e allo sviluppo delle capacità logico critiche. Un esiguo numero di studenti ha continuato anche in quest'ultima parte dell'anno scolastico a manifestare una valida motivazione alle sfide dell'apprendimento, raggiungendo una buona preparazione, adeguate competenze, efficaci mezzi di espressione, elaborazione e riflessione critica. Un altro gruppo gradualmente è riuscito a mettere a punto un più sicuro metodo di studio, mostrando di sapersi orientare nella discussione delle tematiche affrontate e raggiungendo una preparazione sufficiente anche se limitata a studi essenziali, privi di approfondimenti. Il Consiglio di Classe ha operato in modo che tutti i discenti avessero le stesse opportunità ed occasioni di successo formativo, non tralasciando l'aspetto dello sviluppo della personalità, dell'autonomia, delle relazioni umane, dell'autostima, progettando un itinerario scolastico profondamente inclusivo.

2.3 ALUNNI CON BES/DSA/ALTRI BES

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

2.4 COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTE Cognome/Nome	DISCIPLINA/E	CONTINUITÀ DIDATTICA		
		3° ANNO	4° ANNO	5° ANNO
CAPANO ROBERTA	ITALIANO/STORIA			X
CACCIOPPOLI ALDA	MATEMATICA			X
de GAETANO ANNA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	X	X	X
ROMANO ROSA	LINGUA INGLESE			X
SIMONETTI DANIELA	LINGUA SPAGNOLA			X
BELLO LEOPOLDO	LAB.ENOG. SETTORE SALA			X
CIOFFI MASSIMO	LAB.ENOG. SETTORE SALA			X

PAGANO NICOLA	LAB. ENOG. SETTORE CUCINA			X
MATRONE MARIAGRAZIA	DTA			X
GIANNINI LUCIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	X	X	X
BALZANO ROSA	IRC	X	X	X

3. PERCORSO DIDATTICO

3.1 OBIETTIVI

Gli Obiettivi generali di apprendimento sono stati raggiunti tenendo conto del profilo dell'indirizzo di studi (v. paragrafo sopra: Profilo indirizzo di studio). Per gli **“Obiettivi specifici disciplinari”** si fa riferimento alle relazioni finali, allegate al presente documento, relative alle singole discipline oggetto di studio.

3.2 CONTENUTI DISCIPLINARI

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

3.3 PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

UDA INTERDISCIPLINARI	
Tematica	Discipline coinvolte
Disponibilità e accessibilità alimentare	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, tecniche amministrative della struttura ricettiva, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog-settore cucina, religione.
Il nuovo consumatore	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, tecniche amministrative della struttura ricettiva, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog-settore cucina, religione.
La comunicazione con il cliente nel rispetto delle diversità etniche e geografiche. Uda di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog- settore cucina, religione.
La qualità dei prodotti alimentari	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog- settore cucina, religione.

La dieta mediterranea: i prodotti tipici	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog- settore cucina, religione.
Commercializzazione dei servizi e dei prodotti, accoglienza turistico-alberghiero, promozione di nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. Uda di recupero/potenziamento	Lingua e letteratura italiana, storia, matematica, lingua inglese, francese, scienza e cultura dell'alimentazione, diritto e tecniche amministrative, scienze motorie e sportive, lab.enog-settore sala e vendita, lab.enog- settore cucina, religione.

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

3.4 EDUCAZIONE CIVICA

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

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

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

EDUCAZIONE CIVICA

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

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 all'interno dello stesso e si adegua alle risoluzioni discusse e proposte dagli altri.	Base 6
	Chiamato a svolgere un compito, lo studente dimostra scarso interesse a risolvere problemi del gruppo in cui opera.	In fase di acquisizione Insuff 4/5 Grav. Insuff. <3

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

3.5 METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

- Project Based Learning
- Storytelling
- Learning by doing
- Jigsaw
- Ibse

3.6 STRUMENTI

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

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

3.7 AMBIENTI D'APPRENDIMENTO

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

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

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

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

Considerato l'apprendimento un'attività permanente (life long learning), i "Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento" (PCTO), la metodologia che nasce dall'esigenza di voler coniugare formazione scolastica ed esperienza lavorativa, hanno puntato alla valorizzazione delle doti di creatività, di organizzazione, di relazione interpersonale, attraverso l'avvicinamento e la successiva immersione in realtà culturali e professionali nazionali e internazionali aderenti ai diversi

indirizzi di studi. Il progetto di PCTO d'Istituto, nello specifico, si è prefisso l'obiettivo di raccordare le competenze specifiche disciplinari e trasversali sia con quelle richieste dal mondo del lavoro, sia con quelle necessarie ad orientare le successive scelte in ambito formativo per offrire agli alunni la possibilità di intraprendere nuove sfide formative e modalità ulteriori di apprendimento, potenzialmente utili anche a superare il divario tra momento formativo (teorico) e momento applicativo (pratico), secondo la logica del *learning by doing* e della didattica laboratoriale. In particolare i PCTO hanno puntato alle seguenti competenze:

Competenze comunicative

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

Competenze tecnico-professionali

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

Competenze relazionali

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

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

3.9 DIDATTICA ORIENTATIVA

A seguito dell'emanazione del Decreto del Ministro dell'istruzione e del merito 22 dicembre 2022, n. 328, concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento, relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4 - Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza, la didattica orientativa è divenuta centrale nella formazione per aiutare gli studenti e le studentesse a sviluppare una maggiore consapevolezza di sé delle proprie attitudini e capacità. Tale didattica pone l'individuo al centro del processo di insegnamento, partendo dal presupposto che tutte le persone sono in possesso di risorse per costruire competenze e per esercitare un controllo attivo sulla propria esistenza e sui processi di sviluppo. Ciò considerato, il Consiglio di classe, supportato dal docente Orientatore e dal tutor, secondo quanto indicato nel Piano integrato dell'Orientamento d'Istituto, ha attivato nella classe quinta, come da normativa vigente, moduli

curricolari di orientamento formativo degli studenti di almeno 30 ore. Tali moduli sono stati integrati con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO), nonché con le attività di orientamento promosse dal sistema della formazione superiore e attraverso attività laboratoriali STEAM in raccordo con le scuole secondarie di I grado. Il contenuto dei moduli è confluito in un portfolio digitale. L'*E-Portfolio* integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico del singolo studente, valorizza le competenze acquisite e gli permette di avere a disposizione le più importanti prove di una trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale e il mondo esterno. Ogni studente ha caricato sulla *Piattaforma Unica* il proprio **Capolavoro** prodotto di diversa tipologia che maggiormente rappresenta i progressi e le competenze che ha sviluppato.

3.10 CLIL: ATTIVITÀ E MODALITÀ D'INSEGNAMENTO

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

Titolo del percorso	Lingua	Disciplina	N. ore	Competenze
Il Menù	Inglese	Lingua inglese e- lab.enog-servizi sala e vendita	4	Utilizzare il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio per interagire in diversi ambiti e contesti professionali

3.11 ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI E PROGETTI

ATTIVITÀ SVOLTE NELL'ANNO SCOLASTICO 2024/2025			
TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DURATA
Progetti e	Progetto "Scuole che promuovono la salute"	Istituto "E.Pantaleo"	4H
	Progetto "GenerazionePari" attività volta all'acquisizione di competenze di cittadinanza attiva.	Istituto "E.Pantaleo"	4H

Manifestazioni culturali	FSE- Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) all'estero-Progetto: Passaporto per il futuro – 10.6.6B Percorsi di alternanza scuola – lavoro - transnazionali	Modulo: Nizza	19 marzo – 8 aprile(21gg)
	Attività didattica volta all'acquisizione di competenze di cittadinanza attiva, nonché di Educazione civica, e dei valori educativi che derivano dalla pratica sportiva	Torneo di bowling	19 dicembre 2024 (4h)
	Attività presso il Circolo Nautico di Torre del Greco	Circolo Nautico di Torre del Greco	7 dicembre 2024
Incontri con esperti			
Orientamento	Incontro con l'Aeronautica di Pozzuoli – Orientamento e accompagnamento al mondo del lavoro. Attività di orientamento Attività di orientamento Attività di orientamento	Istituto "E. Pantaleo"	03 aprile (4H); 11 dicembre 2024 (2H); 13 dicembre 2024 (2H); 13 gennaio 2025 (2H).
Attività extra-curricolari	Open day Open day Percorsi per l'acquisizione del livello QCER B2/C1	Istituto "E. Pantaleo" Istituto "E.Pantaleo"	28 e 30 gennaio 2025; 01;02;06 e 08 febbraio 2025; 13 febbraio al 14 maggio 2025

4.VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

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

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

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

4.1 GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL PROFITTO

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

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

4.2 VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

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

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

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

4.3 VERIFICHE

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

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

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

Per la verifica formativa

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

Per la verifica sommativa

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

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

4.4 CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

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

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

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

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

Sin dall'inizio dell'anno scolastico il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti la modalità con cui si sarebbe svolto l'Esame di Stato, fase conclusiva del percorso di studi superiore. Un esame più aperto alle esperienze personali e agli interessi particolari di ogni studente, ma che faceva memoria ed esperienza delle buone prassi consolidate negli anni. Ogni docente ha cercato di individualizzare le attività, ha proposto testi, documenti, problemi per verificare l'acquisizione di contenuti e di metodi propri della singola disciplina al fine del conseguimento delle competenze in uscita. Si è programmato e provveduto ad eseguire in data **10 aprile** la simulazione della prima prova di esame e in data **6 maggio** la simulazione della seconda prova d'esame. La prima prova scritta (Articolo 9) accerta la padronanza della lingua italiana, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Relativamente alla seconda prova d'esame negli istituti professionali del vigente ordinamento non verte su discipline ma sulle competenze in uscita, (Articolo 20). Dall'anno scolastico 2022/2023 per i percorsi di istruzione afferenti gli 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 a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Linee guida per gli istituti professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

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

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del **8 maggio 2025**.

ALLEGATO 1

Relazione finale disciplinare

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

DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana

DOCENTE: Prof./ssa Capano Roberta

CLASSE: V SEZ. B IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V B è costituita da 17 alunni, di cui 2 non frequentanti. Sotto il profilo didattico, la classe risulta eterogenea: è presente un gruppo di studenti che ha profuso più impegno e più interesse nella disciplina, raggiungendo risultati soddisfacenti. Vi è poi un piccolo gruppo di studenti poco collaborativo e spesso superficiale nella preparazione e nello studio domestico. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, il comportamento è abbastanza corretto, favorendo così il regolare svolgimento delle attività didattiche.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
-Leggere, comprendere ed interpretare testi scritti e di vario tipo (<i>Imparare ad imparare, agire in modo autonomo e responsabile</i>)- -Analizzare testi scritti, letterari e non	-Applicare diverse strategie di lettura per scopi diversi e in diversi contesti	-Conoscere i principali generi letterari
-Dimostrare consapevolezza della storicità della letteratura	-Saper distinguere i tipi di testi scritti comprendendone genere letterario, senso e scopo	-Conoscere le strutture dei testi descrittivi, narrativi, poetici, espositivi e argomentativi
-Avere consapevolezza dell'evoluzione storica della lingua	-Collocare il testo nel sistema storico-culturale di riferimento	-Conoscere lessico specifico del linguaggio letterario
- Eseguiare un'analisi corretta del testo	-Cogliere elementi di continuità o di differenze in testi appartenenti allo stesso genere letterario	-Conoscere titolo, autore, struttura, contenuto e forma delle più importanti opere letterarie italiane

-Collocare il testo in un quadro di confronti con opere dello stesso autore e di altri autori	-Confrontare testi dello stesso autore e/o di autori diversi	-Conoscere il pensiero e le opere degli autori più importanti della letteratura italiana
-Collegare il fenomeno letterario con altre manifestazioni artistiche	-Interpretare un testo in riferimento al suo significato per il nostro tempo	- Conoscere la struttura della lingua nei suoi aspetti grammaticali e sintattici curando l'arricchimento del lessico e l'acquisizione dei diversi linguaggi
-Eseguire il discorso orale in forma corretta e appropriata	-Comprendere i prodotti della comunicazione audiovisiva	-Conoscenza della storia della letteratura italiana Da Leopardi al Novecento.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	X
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X

Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

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

Il Verismo italiano: il canone dell'impersonalità.

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

I Malavoglia: struttura, composizione e i personaggi.

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

Il Decadentismo.

Giovanni Pascoli: la vita, la poetica del fanciullino.

Myricae: titolo, composizione e temi.

Lettura e analisi della poesia "X Agosto"

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

Lettura ed analisi: "Il ritratto di un esteta"

Lettura e analisi di "La pioggia nel pineto"

Le Avanguardie: la letteratura del primo Novecento.

Il Futurismo: caratteri generali e F.T. Marinetti

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

Il fu Mattia Pascal.

Lettura e analisi: "La patente"

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

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

Lettura e analisi "L'ultima sigaretta".

L'Ermetismo: caratteri generali.

Giuseppe Ungaretti: la vita e la poetica.

Lettura e analisi "Fratelli"

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

Lettura e analisi "I Limoni"

Salvatore Quasimodo: la vita e la poetica

Umberto Saba: la vita e la poetica

Il Neorealismo: caratteri generali.

Primo Levi: vita, opere e poetica.

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE

A handwritten signature in black ink on a light blue background. The signature is written in a cursive style and appears to read "Roberto Lepore".

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

DISCIPLINA: Storia

DOCENTE: Prof./ssa Capano Roberta

CLASSE: V SEZ. B IND.Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

La classe V B è costituita da 17 alunni, di cui 2 non frequentanti. Sotto il profilo didattico, la classe risulta eterogenea: è presente un gruppo di studenti che ha profuso più impegno e più interesse nella disciplina, raggiungendo risultati soddisfacenti. Vi è poi un piccolo gruppo di studenti poco collaborativo e spesso superficiale nella preparazione e nello studio domestico. Per quanto riguarda l'aspetto disciplinare, il comportamento è abbastanza corretto, favorendo così il regolare svolgimento delle attività didattiche.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Comprendere il cambiamento in una dimensione diacronica attraverso il confronto fra epoche.	Ricostruire processi di trasformazione individuando elementi di persistenza e discontinuità.	Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI, in Italia, in Europa e nel mondo.
Comprendere la diversità dei tempi storici in una dimensione sincronica attraverso il confronto fra aree geografiche. e culturali.	Riconoscere la varietà e lo sviluppo storico dei sistemi economici e politici ed individuarne in essi con i contesti internazionali e gli intrecci con alcune variabili ambientali, demografiche, sociali e culturali.	Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto su modelli e mezzi di comunicazione, condizioni socio-economiche e assetti politico-istituzionali; radici storiche della Costituzione Italiana e dibattito sulla Costituzione europea.
Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento dei diritti	Individuare l'evoluzione sociale, culturale e ambientale del territorio con riferimenti ai	Aspetti caratterizzanti la storia del Novecento e il mondo attuale.

garantiti dalla Costituzione, a tutela della persona, della collettività e dell'ambiente.	contesti nazionali ed internazionali.	
Orientarsi nel tessuto produttivo del proprio territorio.	Effettuare confronti tra diversi modelli e tradizioni culturali in un'ottica interculturale.	Problematiche sociali ed etiche caratterizzanti l'evoluzione dei settori produttivi e del mondo del lavoro; carte internazionali dei diritti; principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
Testi scelti	<input type="checkbox"/>
Lim	<input type="checkbox"/>
Piattaforme e/o app educative	<input type="checkbox"/>
Visione film e/o documentari	<input type="checkbox"/>
Materiali prodotti dal docente	X

Materiali multimediali (lezioni registrate)	<input type="checkbox"/>
Schemi e mappe concettuali	<input checked="" type="checkbox"/>
Link e/o video sul web	<input type="checkbox"/>
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

Società e cultura all'inizio del Novecento:

La Belle Epoque e le sue contraddizioni

L'età giolittina

La grande guerra e la rivoluzione russa:

La prima guerra mondiale:

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

La rivoluzione russa:

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

Il declino dell'Europa:

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

La crisi in Italia e le origini del Fascismo:

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

Gli Stati Uniti e la crisi economica del 1929:

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

L'età dei totalitarismi:

la dittatura fascista: Mussolini

la dittatura sovietica: Stalin

la dittatura nazionalsocialista: Hitler

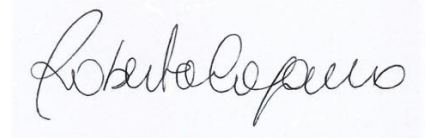
La seconda guerra mondiale:

l'inizio e la fase centrale del conflitto;

la fine del conflitto

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE

A handwritten signature in black ink, reading "Roberto Caputo", is written on a light blue rectangular background.

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

DISCIPLINA: Scienza e cultura dell'alimentazione

DOCENTE: Prof./ssa Anna de Gaetano

CLASSE: V SEZ. B IND. Sala e vendita

PROFILO DELLA CLASSE

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

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

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo, anche nella sua estensione digitale	X
---	---

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

UDA N° 1 DISPONIBILITA' E ACCESSIBILITA' ALIMENTARE

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

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

UDA N° 2 IL NUOVO CONSUMATORE

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

Alimentazione in particolari condizioni patologiche: obesità, magrezza, aterosclerosi, ipertensione, diabete. Malnutrizioni da carenze di nutrienti: malnutrizione proteico - calorica, malnutrizioni vitaminiche e saline. Fattori cancerogeni e anticancerogeni. Consumo e abuso di bevande alcoliche. Allergia ed intolleranza alimentare : intolleranza al lattosio e celiachia. Menù funzionali alle esigenze dietologiche della clientela.

UDA N° 3 La comunicazione con il cliente nel rispetto delle diversità etniche e geografiche

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

UDA N° 4 La qualità dei prodotti alimentari

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

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

Contaminazioni alimentari :generalità. Contaminazioni fisiche . Contaminazioni biologiche: microrganismi : generalità, modalità di trasmissione dei microrganismi Virus: caratteristiche generali, infezione da virus:

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

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

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

UDA N° 5 La dieta mediterranea : i prodotti tipici

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

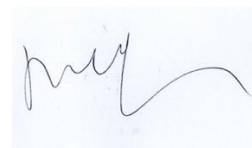
UDA N° 6 La commercializzazione dei servizi e dei prodotti, accoglienza turistico -alberghiera, promozione di nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

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

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE

Anna de Gaetano



Allegato 1

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

Relazione Finale Disciplinare

ESAME DI STATO

DISCIPLINA: MATEMATICA APPLICATA

DOCENTE: Prof./ssa ALDA CACCIOPPOLI

CLASSE: V SEZ. B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è composta da 17 alunni di cui 2 non frequentanti e possiede un livello nel complesso quasi sufficiente, fatta eccezione per un numero alquanto esiguo di alunni che si è distinto per interesse e spirito critico.

Dopo un inizio anno incerto e poco costante nel rendimento, i discenti sono riusciti ad acquisire le competenze, le conoscenze e le abilità minime proprie della disciplina grazie ad una profonda semplificazione del programma.

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

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

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare il linguaggio e metodi matematici per valutare informazioni qualitative e quantitative	Risolvere disequazioni di primo e secondo grado. Definizione di funzione e classificazione di funzioni.	Disequazioni di primo e secondo grado intere e fratte. Classificazione di funzioni, dominio di una funzione
Saper enunciare in modo corretto regole, proprietà e definizioni matematiche.		

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

problemi.			
Videolezioni	•	Ricerca-azione	•
Cooperative learning	x	Project Based Learning	•
Altro (specificare)			

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

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

Esercitazioni	x	Questionari	•
---------------	----------	-------------	---

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

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

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

IL DOCENTE



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

DISCIPLINA: Diritto e tecniche amministrative

DOCENTE: Prof./ssa Maria Grazia Matrone

CLASSE: V SEZ. B IND. Ipseoa

PROFILO DELLA CLASSE

La classe è formata da 17 alunni, due non frequentanti

La classe si divide in due gruppi, uno che risulta attento alle lezioni e che rispetta le consegne; un altro gruppo meno attento alle lezioni. In ogni caso tutti gli alunni sono disciplinati

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale	Caratteristiche e dinamiche del mercato	Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione	Analizzare il mercato turistico	Tecniche di marketing strategico e operativo
Predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto	Interpretare i dati contabili e amministrative	Analisi dell'ambiente e scelte strategiche
Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali	Individuare norme e procedure relative alla provenienza	Redigere la contabilità di settore, individuare fasi e procedure

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

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: aspetti generali
Il marketing strategico
Il marketing operativo
Il marketing plan
La pianificazione e la programmazione
Il budget

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE

Maria Grazia Matarrese

Allegato 1**I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”****Relazione Finale Disciplinare****ESAME DI STATO****A.S. 2024/25**

DISCIPLINA: IRC

DOCENTE: Prof./ssa BALZANO ROSA

CLASSE: V SEZ. B IND IPSEO A

PROFILO DELLA CLASSE

Un gruppo di alunni della classe V B ha mostrato sempre una buona disponibilità ad impegnarsi nelle attività didattiche proposte; un altro gruppo invece ha contribuito a creare un clima e delle relazioni non sempre adeguati al dialogo educativo. Nonostante le difficoltà quasi tutti, pur con grado di coinvolgimento differenziato, hanno portato un proprio contributo al lavoro svolto. Alcuni alunni, accanto ad un notevole interesse culturale, hanno mostrato buone capacità critiche nell'elaborazione di un pensiero personale raggiungendo ottimi risultati.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
<p>Costruire un'identità libera e responsabile, valutando la dimensione religiosa della vita umana, mettendola in rapporto con altre tradizioni culturali e religiose.</p> <p>Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nelle trasformazioni storiche e culturali. Sviluppare un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità.</p>	<p>Operare scelte libere tenendo conto dei valori cristiani.</p> <p>Confrontare le scelte dettate dall'etica cristiana e quelle determinate da altre religioni e da altre correnti di pensiero.</p> <p>Motivare le proprie scelte di vita confrontandole con la proposta cristiana, nel quadro di un dialogo aperto con visioni differenti</p> <p>Operare scelte morali circa le problematiche suscitate dallo sviluppo scientifico e tecnologico.</p>	<p>Conoscere la natura e il valore delle relazioni umane e sociali alla luce della rivelazione cristiana e delle istanze della società contemporanea.</p> <p>Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e sociale.</p> <p>Il magistero della chiesa su aspetti peculiari della realtà sociale</p> <p>Il valore della vita e della dignità della persona secondo la visione cristiana e i suoi diritti fondamentali.</p>

Confrontare il proprio progetto esistenziale con il messaggio cristiano.	Ricondurre queste problemati che a documenti biblici e religiosi che offrano un punto di riferimento per la loro valutazione Riconoscere il valore delle relazioni e la concezione cristiana.	Gli orientamenti della chiesa cattolica sull'etica personale e socilae. Il ruolo della religione nella realtà contemporanea globalizzata, multiethnica e multicultural.
--	--	--

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

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

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

INTERAZIONI CON GLI ALUNNI	
Video lezioni sincrone	X
Attività asincrone	X
Audio lezioni	<input type="checkbox"/>
Classi virtuali	X
Sistema di messaggistica istantanea	X
Altro (specificare)	

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa :

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

Contenuti

CHI SONO IO? DOMANDE ESISTENZIALI;
 LA SCALA DEI VALORI;
 LA BIOETICA, TEMI DI BIOETICA, LE TRE ETA' DELLA DONNA DI GUSTAV KLIMT;
 IL CORAGGIO DELLA LIBERTA', LA TRATTA DELLE DONNE;
 GIUBILEO 2025 SIGNIFICATO E STORIA;
 IL DOGMA DELL'IMMACOLATA CONCEZIONE;
 LE GROTTI DELLA NATIVITA' A BETLEMME, RIFLESSIONI SUL NATALE
 EDUCAZIONE CIVICA. AMA IL TUO PROSSIMO COME IL TUO AMBIENTE, ENCICLICA
 "LAUDATO SI";
 TEMI DI ATTUALITA'; VIDEO INFORMATIVO SULL'USO DEL FANTALIN;

ARTE E RIVELAZIONE: IL GIUDIZIO UNIVERSALE DI MICHELANGELO; LA PESCA
MIRACOLOSA;
LA CROCIFISSIONE;
DONNE BIBLICHE: PUA E SIFRA;
I DUE RACCONTI DELLA CREAZIONE: ESEGESI BIBLICA;
I MIRACOLI EUCARISTICI NELLA STORIA, CARLO ACUTIS;
LA GERARCHIA DELLA CHIESA: IL SUCCESSORE DI PIETRO, PAPA FRANCESCO, IL
CONCLAV

Torre del Greco, _08 Maggio 2025

IL DOCENTE

RoseBel raw

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

DISCIPLINA: _Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Prof./ssa Giannini Lucia

CLASSE: V SEZ. _B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 17 alunni ,9 femmine e 8 maschi di cui due non frequentanti. Sulla base delle osservazioni sistematiche e degli altri elementi di valutazione presi in considerazione durante l'intero anno scolastico, la classe si presenta eterogenea, in quanto è presente un esiguo numero di elementi positivi e disponibili alle attività proposte, ma vi è un numeroso gruppo di studenti che risulta poco motivato. Dal punto di vista della partecipazione, la classe ha saputo, nel corso dell'anno, maturare atteggiamenti positivi nei confronti ai contenuti proposti mostrando interesse per la materia ed un atteggiamento positivo nei confronti del dialogo educativo, anche se non sempre l'attenzione e la partecipazione alle lezioni, per alcuni alunni siano state costanti, per le assenze registrate. La valutazione ha tenuto conto: dell'interesse mostrato nei confronti della materia, della disponibilità, dell'incremento anche minimo delle proprie capacità, dell'acquisizione d'abilità specifiche, delle conoscenze e competenze riguardanti le attività motorie.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

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	Conoscere spazi operativi strumenti, nomenclatura ed utilizzo degli attrezzi.

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

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE
--

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

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

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

Tematiche di Educazione Civica:

Lo sviluppo sostenibile tra diritti e doveri
Le strutture sportive sostenibili

Contenuti

Gli impianti sportivi sostenibili
Sport e ambiente- Agenda 2030
Decalogo dello sport sostenibile

Parte pratica

- potenziamento fisiologico delle qualità motorie e delle capacità condizionali
- progressione piccolo e grande attrezzo autoprodotta
- esercizi di tonificazione, mobilizzazione, coordinazione
- sport di squadra: fondamentali tecnici, arbitraggio, tattica
- esercizi a corpo libero e con attrezzi con particolare attenzione ad un'esecuzione fisiologicamente corretta.

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE



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

DISCIPLINA: Spagnolo

DOCENTE: Prof./ssa Daniela Simonetti

CLASSE: V SEZ. _B IND. IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

LA CLASSE VB È FORMATA DA 17 ALLIEVI, DI CUI UNO NON FREQUENTANTE, (GIANNINI MANUEL); il gruppo classe risulta nell'insieme, piuttosto eterogeneo: vi è un folto gruppo, partecipativo, costante nello studio ed interessato alle attività proposte in classe; un esiguo gruppo invece, risulta piuttosto incostante e poco partecipativo. Grazie un intervento didattico mirato, sono riuscita a coinvolgere anche il piccolo gruppo, meno motivato, tutti comunque hanno raggiunto un livello linguistico più che soddisfacente. Le strategie metodologiche mirate e l'uso di didattiche innovative, hanno consentito il raggiungimento di risultati ottimali per la maggior parte dei discenti.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

Competenze	Abilità	Conoscenze
Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare;	Risolvere i problemi	Conoscenza Di Un Lessico Specifico
Competenza Digitale;	Capacità di esprimersi utilizzando un lessico specifico.	Saper Comunicare In Lingua Straniera

Competenza in materia di cittadinanza	Capacità critica ed argomentativa	Conoscere i piatti tipici regionali
Competenza Multilinguistica;	Capacità di lavorare in team	Conoscere i piatti tipici e gli ingredienti della cucina iberica

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

Contenuti

INGREDIENTES BÁSICOS DE LA COCINA ESPAÑOLA; el jamón, el queso, los pinchos

le Comunità Autonome della Spagna; piatti tipici regionali della Penisola iberica;

Paragone tra i prodotti regionali della Campania e quelli della Spagna

La Spagna araba; EL GAZPACHO, LA COMUNIDAD VALENCIANA; la paella, las tapas

GALICIA; el Camino de Santiago de Compostela, el pulpo a la gallega

vinos y comida local, TIERRA DE VINOS; La RIOJA

PONER LA MESA; diferentes tipos de MENU'

DIFERENTES TIPOS DE RESTAURANTE; la comida rápida

cocina y ambiente; LA COMIDA SOSTENIBLE Y ECOLÓGICA

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

DOCENTE



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

DISCIPLINA: Lab. Di Enogastronomia

DOCENTE: Prof. Pagano Nicola

CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO SALA/BAR

PROFILO DELLA CLASSE

La maggior parte dei discenti hanno dimostrato interesse e partecipazione alla disciplina. Le due ore di lezione a settimana hanno permesso di raggiungere le specifiche competenze professionali. Da parte del docente sono state proposte diverse strategie e metodologie di apprendimento, l'intera classe ha dimostrato di aver raggiunto un comportamento adeguato alla professione. Alcuni alunni si sono distinti per la frequenza e per l'impegno, raggiungendo ottimi risultati, altri invece pur con minor impegno nell'applicazione allo studio, hanno raggiunto risultati più che sufficiente

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione.	Sapere individuare le caratteristiche delle principali tipologie di ristorazione.	Gli attuali stili di cucina.
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di produzione e vendita	Riconoscere le tipologie di catering.	Le tipologie delle aziende ristorative

Curare le fasi del ciclo del cliente	Sapere in cosa consiste l'organizzazione di un banchetto	Le varie forme di catering, il banqueting e il contratto di stipula
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione	Riconoscere la qualità di filiera	I prodotti biologici Km = e filiera corta la tipicità degli alimenti
Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita	Applicare le tecniche di controllo qualità, applicare i protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza	La tipicità degli alimenti, la sicurezza sul lavoro, la sicurezza alimentare
Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa su sicurezza e salute sui luoghi di lavoro	Applicare efficace il sistema HACCP	La tracciabilità, il sistema HACCP
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione	Realizzare eventi per la valorizzazione del Made in Italy	La cultura alimentare italiana e dei prodotti tipici
Progettare anche con strumenti digitali, eventi gastronomici che valorizzano il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali	Individuare e riconoscere beni culturali, tipicità gastronomiche che caratterizzano l'offerta turistica del territorio di appartenenza	La gastronomia delle regioni italiane

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

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

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

Prova pratica	<input type="checkbox"/>	Analisi del testo	<input type="checkbox"/>
---------------	--------------------------	-------------------	--------------------------

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

Contenuti

Approvvigionamento, Produzione e Vendita
 Supporto alla pianificazione e gestione dei processi produttivi.
 Utilizzo di metodi, attrezzature e mezzi adeguati per garantire standard di qualità.
 Conoscenza e gestione della tracciabilità della filiera.
 Riconoscimento della qualità e valorizzazione di prodotti biologici, a Km 0 e a filiera corta.
 Sicurezza e Normativa Igienico-Sanitaria
 L'igiene e applicazione del sistema HACCP.
 La tracciabilità alimentare di filiera
 Normativa sulla sicurezza e salute nei luoghi di lavoro.
 Catering e Banqueting
 Differenze tra catering e banqueting.
 Contratto di stipula e gestione eventi.
 Le tipologie di banchetto
 Valorizzazione del Made in Italy e Cultura Gastronomica
 I marchi di tutela (DOP,IGP,STG) Disciplinari di Produzione
 Conoscenza delle tipicità regionali Italiana e la loro valorizzazione nell'offerta turistica.
 Il marketing e menù
 Il marketing e le tipologie di clientela
 Le tipologie e caratteristiche del menù
 Il menù per le diete specifiche
 Il menù per le esigenze speciali :allergie e intolleranze.

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

Docente

Pagano Nicola



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

DISCIPLINA: Sala e Vendita

DOCENTE: Prof. Leopoldo Bello

CLASSE: V SEZ. B INDIRIZZO IPSEOA

PROFILO DELLA CLASSE

La presente relazione finale si riferisce alle competenze e alle abilità acquisite durante il corso di studi in Sala e Vendita presso l'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera (IPSEOA) E. PANTALEO L'obiettivo di questa relazione è descrivere le competenze e le abilità acquisite. La classe è composta da 9 alunne e 8 alunni due dei quali non frequentanti.

La classe si è mostrata disciplinata, attenta e sufficientemente partecipe alle attività disciplinari. Gli alunni hanno partecipato alle attività di PCTO. La classe nel complesso sa com'è strutturata un'azienda ristorativa riconosce le varie tipologie di ristorazione. In particolare gli allievi conoscono l'organizzazione del servizio di catering e banqueting e le figure coinvolte. Riconoscono le varie tipologie di Bar.

In conclusione, il corso di studi in Sala e Vendita, ha fornito le competenze e le abilità necessarie per svolgere un ruolo professionale nel settore enogastronomico e dell'ospitalità alberghiera. Di essere pronti a entrare nel mondo del lavoro con le competenze e le abilità acquisite durante il corso di studi.

OBIETTIVI DISCIPLINARI

*Come da programmazione

Competenze	Abilità	Conoscenze
Svolgere un servizio adeguato al menu proposto.	Essere in grado di impegnarsi a fondo per realizzare un obiettivo..	Conoscere le tecniche di approvvigionamento e gestione delle scorte..

Lavorare in uno staff cooperando in modo positivo nel gruppo.	Essere consapevole del proprio ruolo professionale ed affidabile nello svolgimento dello stesso	Conoscere le ricette della cucina di sala più rappresentative.
Riconoscere i vari ambienti lavorativi con le relative caratteristiche tecnico organizzative	Predisporre Menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche	Saper elaborare abbinamenti cibo-vino
Avere specifiche competenze nel campo dell'allestimento di buffet e di banchetti	Individuare l'importanza delle produzioni locali come veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio	Saper valutare le qualità del prodotto enologico
Riconoscere la varietà dell'offerta alimentare e il valore delle eccellenze alimentari.		Saper svolgere l'analisi organolettica dei vini usando la terminologia corretta.

METODOLOGIE DIDATTICHE

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

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

STRUMENTI DIDATTICI UTILIZZATI

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

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Sono state utilizzate per la verifica formativa:

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

Sono state utilizzate per la verifica sommativa:

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

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

Contenuti

Tipi di mise en place. Tipologie di Bar. Gli orari di servizio al Bar. Il catering e Banqueting. Il vino e i suoi processi. I Cocktail. La birra. La tecnica di degustazione. I vini speciali. Le strategie commerciali, la gestione manageriale. Le fasi del servizio in sala. I marchi di qualità. I prodotti tipici della regione Campania e la cucina italiana. I Menu. La cucina di sala. Free pouring (che permette di unire la precisione dei dosaggi). Gestione del servizio. Tecniche di vendita. Comunicazione efficace. Gestione delle risorse

Torre del Greco, 8 Maggio 2025

Docente

Bello Capolobo

ALLEGATO 1/BIS

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

Allegato 1/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

Materiali Percorsi Interdisciplinari

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025

PERCORSI	DISCIPLINE	TESTI PROPOSTI
TITOLO DISPONIBILITA'E ACCESSIBILITA' ALIMENTARE	Lingua e letteratura italiana	L' indisponibilità delle risorse alimentari nelle opere della letteratura italiana tra Ottocento e Novecento. Letteratura e alimentazione. Materiale fornito dal docente e libro di testo. Primo Levi, Se questo è un uomo, Feltrinelli 2014. Materiale fornito dal docente +Libro di testo
OBIETTIVI <ul style="list-style-type: none"> • conoscere le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; • saper valutare un prodotto in base al territorio; saper usare nuove tecnologie e tecniche di preparazione per un corretto stile di vita	Storia	L'alimentazione tra guerra e dopoguerra <u>L'alimentazione in trincea.</u> <u>Materiale fornito dal docente.</u>
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Sostenibilità ambientale Nuovi prodotti agroalimentari Libro di testo, materiale fornito dal docente, siti web.
	IRC	La religione del consumo e i nuovi culti. Lettura e commento “Avvenire”
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	L'agenda 2030: obiettivo 2 https://agenziacoesione.gov.it
	Scienze motorie e sportive	L'alimentazione nella pratica sportiva

		Materiale fornito dal docente, testi, materiale fotografico e video
	Matematica	Analisi, studio e rappresentazione di f(x) razionali intere e fratte.
	Lingua inglese	The causes of hunger: poverty, War and conflicts, climate changes, extreme weather, insufficient investment, food waste. Tratti dal testo "light the fire" Editore Rizzoli languages
	Lingua spagnola	Productos y platos típicos de la cocina ibérica.
	Lab. serv. enog. Indirizzo cucina	I novel food da siti web HACCP-Le culture enogastronomiche nel mondo La globalizzazione alimentare e i simboli di questa . I fast food Lo slow food (obiettivi-storia-prodotti campani con presidio slow food)
	Lab.serv.enog. Indirizzo sala e vendita	Le proporzioni nei cocktail, l'haccp, la conservazione degli alimenti, la cucina di sala, il galateo, Slow food ,fast food e il consumatore di oggi. Libro di testo, presentazioni in power point
TITOLO	Lingua e letteratura italiana	La nuova figura del consumatore nella letteratura italiana del Novecento. le Avanguardie: il Futurismo. Il Romanzo della crisi.
IL NUOVO CONSUMATORE		
OBIETTIVI <ul style="list-style-type: none"> • conoscere le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare; • saper valutare un prodotto in base al territorio; • saper usare nuove tecnologie e tecniche di preparazione per un corretto stile di vita 	Storia	Storia dei consumi: dalla nascita della società di massa alla società globalizzata Dal testo di V. Calvani "Storia e progetto" https://www.starbene.it/educazione-alimentare-3028
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Alimentazione in condizioni fisiologiche e patologiche Libro di testo, materiale fornito dal docente, siti web.
	IRC	Black Friday. Indebitarsi per la festa. La religione del consumo e i nuovi culti. Lettura e commento "Avvenire"
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Le abitudini alimentari: le caratteristiche dei consumi alimentari in Italia. Dal testo "Gestire le imprese ricettive vol.3" Dal testo di S. Rascioni- F. Ferriello "Gestire le imprese ricettive Vol.3"

	Scienze motorie e sportive	Alimentazione corretta dello sportivo Materiale fornito dal docente, testi, materiale fotografico e video
	Matematica	La crescita del mercato Bio in Italia http://www.vita.it/it/article/2021
	Lingua inglese	Marketing
	Lingua spagnola	Ambiente y sostenibilidad, acceder a los productos alimenticios de temporada.
	Lab. serv. enog. Indirizzo cucina	Slow food, fast food e il consumatore di oggi tratti da siti web Il consumatore di domani Le diete vegetariane e vegane. Cucine e ristoranti di tendenza (Cucina giapponese)
	Lab.serv.enog. Indirizzo sala e vendita	I cocktail, il vino, il galateo. Libro di testo, presentazioni in power point
TITOLO	Lingua e letteratura italiana	Il cibo che diventa espressione della nuova società dei consumi ma anche dei sentimenti. Materiale fornito dal docente + Libro di testo.
LA QUALITA' DEI PRODOTTI		
OBIETTIVI	Storia	Il cibo nell'età della globalizzazione L'alimentazione durante le guerre. Libro di testo e materiali forniti dal docente.
	IRC	Raccontare Dio. La religione cattolica come comunicazione. Lettura e riflessione di Enzo Pace.
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Qualità degli alimenti: Marchi di qualità. Contaminazioni alimentari. Igiene nella ristorazione. Sistema HACCP. Libro di testo, materiale fornito dal docente, siti web.
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	I marchi di qualità alimentare Dal testo di S. Rascioni- F. Ferriello Gestire le imprese ricettive Vol.3
	Scienze motorie e sportive	L'importanza di coniugare l'attività fisica con un regime alimentare adeguato Materiale fornito dal docente, testi, materiale fotografico e
	Matematica	La funzione e la sua rappresentazione grafica
	Lingua inglese	HCCP

	Lingua spagnola	Platos tipicos regionales
	Lab. serv. enog. Indirizzo cucina	Stesura menù con prodotti della dieta mediterranea da siti web I prodotti tipici campani Abbinamenti cibo-cibo cibo-vino
	Lab. serv. enog. Indirizzo sala e vendita	L'HACCP. I principali prodotti tipici campani. Caratteristiche, storia e ricette da siti web, libro di testo.
TITOLO LA DIETA MEDITERRANEA	Lingua e letteratura italiana	Le abitudini alimentari tra Ottocento e Novecento in alcune opere della letteratura italiana. Giovanni Verga, I Malavoglia Eugenio Montale: I limoni
OBIETTIVI <ul style="list-style-type: none"> • saper essere critici sulla base delle abilità acquisite • adottare uno stile di vita volto alla tutela della salute • valutare i benefici della dieta mediterranea e l'impatto sull'ambiente 	Storia	La cucina italiana nella prima metà del Novecento
	Scienza e cultura dell'alimentazione	Tipologie dietetiche. Libro di testo, materiale fornito dal docente, siti web.
	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Sostenibilità della dieta mediterranea: benefici ambientali, sociali ed economici https://www.fondazionedietamediterranea.it
	Scienze motorie e sportive	Dieta mediterranea e piramide alimentare Materiale fornito dal docente.
	Matematica	la funzione e la sua rappresentazione grafica
	Lingua inglese	A real lifestyle, advantages of the mediterranean diet Tratti dal testo "lightthefire" Editore Rizzoli languages
	Lingua spagnola	Perfil del nuevo cliente.
	Lab. serv. enog. Indirizzo cucina	Stesura menù con prodotti della dieta mediterranea da siti web
	Lab. serv. enog. Indirizzo sala e vendita	Stesura menù con prodotti della dieta mediterranea da siti web, stesura di una drink list con l'inserimento dei prodotti tipici, siti web libro di testo, presentazioni powerpoint

ALLEGATO 3
ATTIVITÀ PCTO

Allegato 3/BIS

I.I.S.S.S “EUGENIO PANTALEO”

PCTO IPSEOA

ESAME DI STATO

A.S. 2024/2025 CLASSE 5 B

In considerazione del profilo culturale in uscita, gli alunni hanno intrapreso i seguenti percorsi attivati per l’acquisizione delle competenze:

II BIENNIO-V ANNO

TABELLA DELLE ATTIVITÀ								
Alunni		Stage aziendale			Formazione			
		h	periodo	sede	h	attività	periodo	sede
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								

10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								

ALLEGATO 4

Griglie di valutazione

Colloquio

Istituto d’Istruzione Superiore Secondaria Statale
“Eugenio Pantaleo”
ESAME di STATO 2024/2025
Griglia di Valutazione per l’Attribuzione del Punteggio del colloquio

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

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

Allegato 5
Griglie di valutazione della prima prova scritta

ESAME di STATO 2024/2025
Istituto d’Istruzione Superiore Secondaria Statale
“Eugenio Pantaleo”

Griglia di valutazione della prima prova scritta
 La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Tipologia A- ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

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

	completo	quasi completo	sufficiente con qualche imprecisione	parziale o molto limitato	scarso/assente		
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo, nei suoi snodi tematici e stilistici	10-9 comprensione completa degli snodi tematici e stilistici e degli aspetti formali	8-7 buona comprensione del testo	6 comprensione complessiva del testo e di alcuni snodi richiesti	5-4 comprensione scarsa o incompleta o travisata anche del senso generale del testo	3-1 comprensione molto scarsa /assente.		10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	5 completa e approfondita a tutti i livelli richiesti	4 completa.	3 parziale.	2 carente rispetto alle richieste	1 scarsa o gravemente carente		5
Interpretazione corretta e articolata del testo	15-14 ampia e approfondita.	13-11 corretta, pertinente, precisa	10-8 complessivamente corretta e pertinente.	7-5 limitata, frammentaria.	4-1 errata.		15
					Totale		100
					/5		20

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

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

Tipologia B- ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

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

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

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale
 "Eugenio Pantaleo"

ESAME di STATO 2024/2025

Griglia di valutazione della prima prova scritta

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

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

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

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

Griglie di valutazione della seconda prova scritta

Istituto d'Istruzione Superiore Secondaria Statale

“Eugenio Pantaleo”

ESAME di STATO 2024/2025

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

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