ANNO SCOLASTICO 2025/26

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL CORSO DI STUDI DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Classe: 5

Indirizzo : Enogastronomia

Docente Coordinatore : Carlo Ziviello



Dirigente Scolastico: prof. Mario Sironi


| **1** | **Contesto generale** | *Pag.* |
|---|---|---|
| 1.1 | Presentazione dell'Istituto | 1 |
| 1.2 | Descrizione del contesto generale | 3 |
| 1.3 | L'offerta formativa | 4 |

| | | |
|---|---|---|
| **2** | **Informazioni sul curriculum** | 5 |
| 2.1 | Profilo in uscita dell'indirizzo | 5 |
| 2.2 | P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione | 5-6 |
| 2.3 | Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso | 7 |
| **3** | **Descrizione della classe** | 8 |
| 3.1 | Elenco alunni | 9 |
| 3.2 | Composizione consiglio di classe | 10-11 |
| **4** | **Indicazioni generali attività didattica** | 12 |
| 4.1 | Metodologie e strategie didattiche | 12 |
| 4.2 | Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO | 13-18 |
| 4.3 | Ambienti di apprendimento | 19 |
| 4.4 | La seconda prova scritta | |
| **5** | **Inclusione scolastica** | 20 |
| 5.1 | Strategie e didattica inclusiva | 20 |
| **6** | **Attività e progetti** | 21 |
| 6.1 | Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa | 21 |
| 6.2 | Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione | 22-23 |
| 6.3 | Iniziative ed esperienze extracurriculari | 24 |
| 6.4 | Attività specifiche di orientamento | 24 |
| **7** | **Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso** | 25 |
| 7.1 | Programmi svolti | 25-36 |
| **8** | **Valutazione degli apprendimenti** | 37 |
| 8.1 | Criteri di valutazione | 37-42 |
| 8.2 | Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza | 43 |
| 8.3 | Proposte di griglia di valutazione prove scritte | 44-51 |
| 8.4 | Proposta di griglia di valutazione colloquio | 52-53 |
| 8.5 | Simulazioni delle prove scritte - osservazioni sullo svolgimento | 54-56 |
| 8.6 | Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023 | |
| 9 | Testi adottati | 57 |
| 10 | Allegati documenti alunni BES | 58 |


| | |
|---|---|
| **1** | **Contesto generale** |

## 1.1 Presentazione dell'Istituto

L'IPS " V.Telese" di Ischia, divenuto autonomo nel 1980, ha come bacino di utenza la popolazione scolastica dell' intera isola di Ischia e della vicina isola di Procida. La percentuale, sia pur minima, di studenti provenienti da Procida costituisce un apporto positivo in termini di interscambio culturale e di esperienze formative. L'incidenza degli studenti stranieri è scarsa ed è caratterizzata principalmente da stranieri nati in loco, quindi conoscitori della lingua italiana; i non italofoni rivestono una percentuale irrilevante. Il livello culturale delle famiglie è medio: la maggior parte della popolazione è in possesso del diploma del II° ciclo di istruzione, con una discreta parte di laureati. La vicinorietà delle isole al capoluogo di provincia ha consentito un graduale passaggio da un'economia prevalentemente agricola ad un'economia caratterizzata da imprese, prevalentemente turistico- ricettive e/o ristorative, di piccole e medie dimensioni. L'area, dal punto di vista sociale, non evidenzia particolari problematiche; l'IPS "Telese" è vissuto e percepito come presenza fondamentale per la crescita e il progresso della popolazione e rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il nostro territorio, data la spiccata vocazione turistica dell'isola di Ischia. Il turismo ha, infatti, favorito un forte processo di modernizzazione del territorio che ha ormai sviluppato un turismo a grandi cifre con un elevato numero di aziende alberghiere e ristorative di diverso prestigio e qualità. Esse garantiscono occupazione a migliaia di addetti garantendo un diffuso benessere all'intera collettività. Il mercato turistico locale chiede sempre più figure professionali altamente qualificate con competenze all'avanguardia. Uno dei principali vincoli è costituito dalla stagionalità lavorativa delle famiglie di appartenenza degli alunni che costringe molti genitori alla mobilità invernale o ad uno stato di disoccupazione.

## 1.2 Descrizione del contesto generale

L'IPS "V.Telese" ha saputo interpretare i bisogni sociali, ispirandosi al principio di coniugare l'alta professionalità con un'adeguata formazione culturale dei giovani, favorendone l'inserimento nel settore alberghiero e ristorativo, dai livelli operativi qualificati al management aziendale attraverso il graduale perseguimento degli obiettivi educativi generali misurabili in termini di: un miglioramento dell'offerta formativa che sia efficace (potenziamento della qualità tramite una correlazione positiva tra esigenze e aspettative degli studenti e delle studentesse e le esigenze del mondo del lavoro tramite la costruzione di una cittadinanza consapevole ed attiva).La scuola, coerentemente e congruamente inserita nel contesto ambientale, territoriale e sociale, è istituzione formativa ed educativa, che dialoga con gli enti locali e che interagisce positivamente con la comunità, nella definizione della propria identità educativa, culturale, progettuale ed organizzativa. Dunque l'IPS "V. Telese" rappresenta, nel panorama scolastico isolano, una presenza qualificante caratterizzata da una costante attenzione al nuovo e da un'apertura significativa al territorio. Data la spiccata vocazione turistica dell'isola, l'istituto rappresenta un'indispensabile opportunità di formazione culturale e professionale per il territorio, presentandosi pertanto come scuola dell'accoglienza che considera il contesto territoriale una risorsa privilegiata. La scuola da anni ha sottoscritto partnership stabili con enti e associazioni di categoria, sotto forma di accordi, protocolli

d'intesa e Reti, promuovendo la cooperazione, la cultura del lavoro e lo sviluppo della persona-alunno anche attraverso una stretta collaborazione con il locale centro per l'impiego. Il territorio offre, inoltre, la possibilità di avvalersi di esperti di vari settori, dalla sala-bar alla enogastronomia, dalla accoglienza turistica al settore grafico- pubblicitario, puntando su una formazione tecnico - pratica all'avanguardia con le moderne esigenze di mercato e di alto profilo professionale. Il forte sviluppo della filiera turistica con la presenza di alberghi e strutture ricettive e ristorative, consente la pratica di tirocini e stage in loco, aumentando la possibilità di assunzioni al termine degli stessi.

| 1.3 | L'offerta formativa |
|---|---|

L'offerta formativa è articolata in rispondenza dei tre obiettivi che costituiscono la mission dell'istituto e che sono esplicitati nel Piano dell'Offerta Formativa: Cittadinanza, Cultura e Competenze Professionali. Tali finalità sono conseguite attraverso i numerosi progetti che la scuola pone in essere e che contribuiscono alla formazione, alla socializzazione, all'arricchimento culturale e al pieno protagonismo degli allievi. L'utilizzo delle Tecnologie dell'Informazione e della Comunicazione, attraverso l'impiego del sito web della scuola, dinamico ed aggiornato, consente di far conoscere, oltre la mission, la vision dell'istituto, indicando la direzione verso cui tende la programmazione scolastica a medio termine. Ciò consente di fare dell'istituto anche un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio, nonché per gli operatori del settore turistico-alberghiero. La condivisione della missione con tutte le componenti della scuola, con le famiglie, con gli enti, le imprese del territorio e il terzo settore avviene attraverso il loro coinvolgimento nelle diverse attività che consente una coprogettazione continua che tiene conto della vocazione territoriale e dell'identità dell'istituto. Dal 2018 l'Istituto è sede del CENTRO STUDI SUL TURISMO "TELESE". Dal 2019 è stato aperto presso l'istituto il Centro di istruzione degli adulti in Convenzione con il C.P.I.A. Napoli. Si tratta di un importante arricchimento dell'offerta formativa ma soprattutto una grande occasione di sviluppo culturale e sociale del territorio venendo incontro all'esigenza di formazione e di istruzione degli adulti che non hanno potuto completare un ciclo di studi superiore o che sentono la necessità di acquisire competenze culturali e professionali.

L'offerta formativa dell'Istituto è arricchita dalla partecipazione a numerose attività dalla partecipazione ai progetti Erasmus alle attività previste dalla realizzazione delle azioni previste da Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 4 – Istruzione e ricerca,

| **2** | **Informazioni sul curriculum** |
|---|---|

| 2.1 | Profilo in uscita dell'indirizzo |
|---|---|

PREMESSA Corsi IDA (Istruzione per gli adulti, ex serale).

Dall'anno scolastico 2018- 2019, l'IP "V.Telese", in linea con la politica europea che vede nel lifelong learning , uno strumento strategico per favorire la crescita economica, è stato autorizzato ad istituire percorsi di secondo livello finalizzati al conseguimento del diploma di istruzione professionale in rete con il Cpia Na prov.1. I corsi sono destinati a tutti quei cittadini, italiani o stranieri, che vogliano migliorare il proprio livello di preparazione culturale e professionale, riprendere studi interrotti in passato e raggiungere il diploma, allo scopo di inserirsi in un contesto lavorativo caratterizzato da una accentuata velocità delle trasformazioni e dalla necessità di possedere competenze sempre più elevate. In particolare il nuovo sistema di Istruzione degli Adulti, è pubblico ed è realizzato da Istituzioni Scolastiche appartenenti al MIUR - Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca.

Il corso serale del nostro Istituto rientra tra i percorsi di istruzione di II LIVELLO, così come previsti nei decreti 87, 88, 89 del Presidente della Repubblica del 15 marzo 2010, nel Regolamento (DPR 263 del 29 ottobre 2012) e nelle Linee Guida per l'istruzione degli adulti, 2 ^ LIVELLO. In linea con la normativa di riferimento, il Telese mette in atto tutte quelle strategie che possano rendere sostenibile per gli adulti la frequenza stessa dei corsi, attraverso forme di flessibilità, la definizione di percorsi individualizzati, un insegnamento di tipo modulare, il riconoscimento dei crediti scolastici e formativi, la riduzione dell'orario curricolare e la possibilità di seguire a distanza (FAD) una parte delle lezioni. I percorsi di II Livello ,nel loro avvio curriculare ,sono così articolati per singole annualità a) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe terza (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; b) 2 ^ periodo didattico : finalizzato all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per la classe quarta (secondo biennio) del corrispondente ordinamento degli istituti professionali; c) 3^ periodo didattico utile all'acquisizione delle conoscenze, abilità e competenze previste per l'ultimo anno del corrispondente ordinamento degli istituti professionali e di accompagnamento all'Esame di Stato. I percorsi proposti dalla nostra scuola si sviluppano, quindi, nell'arco di tre anni; al momento sono stati attivati tre indirizzi 1. Servizi dell'Enogastronomia: cucina 2. Servizi dell'Enogastronomia: Sala Bar 3. Servizi dell'Ospitalità alberghiera.

Ad integrazione dei profili, la nostra scuola ha deciso di utilizzare a partire dall'anno scolastico 2019/2020 la flessibilità contenuta nei regolamenti del nuovo sistema di istruzione degli adulti (D.P.R. 29 ottobre 2012, n. 263) ai fini di ridurre la durata del percorso di formazione così da sostenere e incrementare la motivazione allo studio degli alunni.

1. Il Diplomato d'istruzione professionale nell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e del Made in Italy in relazione al territorio. 2.2 Obiettivi attesi A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1 dell'Allegato A) del d.lgs. 61/2017, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento delle competenze di indirizzo. Il Diplomato di istruzione professionale, nell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e

dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali e artistici del Made in Italy in relazione al territorio.

| 2.2 | P.E.C.U.P. Indicazione codice Ateco di riferimento con descrizione |
|---|---|

Il Profilo educativo culturale e professionale (P.E.C.u.P.) dello studente dell'indirizzo Enogastronomia e ospitalità alberghiera

Le 11 competenze:

1. Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.

2. Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.

3. Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

4. Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.

5. Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali, utilizzando tecniche tradizionali e innovative.

6. Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.

7. Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.

8. Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'ecosostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.

9. Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.

10. Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.

11. Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

Per raggiungere gli obiettivi previsti per l'Istituto Professionale con Indirizzo di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera si prevedono 4 percorsi:

• Enogastronomia settore Bar-Sala e vendita

• Enogastronomia settore Cucina

• Enogastronomia settore Cucina e Arte Bianca

• Accoglienza turistica

ENOGASTRONOMIA SETTORE CUCINA

Nel percorso Enogastronomia settore Cucina gli studenti acquisiscono competenze che consentono loro di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici e di laboratorio di pasticceria e di panetteria; di operare nel sistema produttivo promuovendo la tipicità delle tradizioni locali, nazionali e internazionali applicando le normative su sicurezza, trasparenza e tracciabilità; di individuare le nuove tendenze enogastronomiche. In particolare, il percorso approfondisce gli aspetti relativi alla produzione, conservazione, presentazione, somministrazione e vendita dei prodotti alimentari e alla promozione di tipicità locali, nazionali ed internazionali, curando anche gli aspetti della comunicazione e dei rapporti con il cliente in due lingue straniere.

Attività professionali e/o tipologie di lavoro cui il diplomato può accedere

● Cuoco in alberghi, ristoranti ed attività ricettive

● Cuoco nella ristorazione ferroviaria, area, marittima, autostradale

● Cuoco pizzaiolo

● Executive chef, chef de cuisine

● Sous chef, chef de partie

● Commis de cuisine

● Addetto alla preparazione, alla cottura e alla vendita di cibi preparati o pronti

● Addetto alla preparazione di pasti

● Addetti al banco nei servizi di ristorazione

● Commesso di banco

● Inserviente di cucina

● Addetto alla produzione pasti per specifiche necessità dietologiche ed intolleranze alimentari

● Esercente di pasticceria, cioccolateria e gelateria

● Esercente di bar e rivendite di prodotti enogastronomici

CODICI ATECO (ATTIVITA' ECONOMICA) E NUP ( NOMENCLATURA E CLASSIFICAZIONE DELLE

PROFESSIONI) PER I DIVERSI PERCORSI

Codice ATECO 56 . ATTIVITÁ DI SERVIZIO DI RISTORAZIONE

- 56.1Ristoranti e attività di ristorazione mobile
- 56.2 Fornitura di pasti preparati (catering e altri servizi di ristorazione)
- 56.3 Bar e altri esercizi simili senza cucina

NUP

5.2.2. Esercenti e addetti nelle attività di ricezione –

- 5.2.2.1 Cuochi in alberghi e ristoranti
- 5.2.2.2 Addetti alla preparazione, alla cottura e alla distribuzione di cibi
- 5.2.2.5 Esercenti nelle attività di ristorazione

| **PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE (PECUP)**<br><br>**IDENTITA' E CONOSCENZA DI SE'** |
|---|
| Prendere coscienza delle dinamiche corporee, affettive e intellettuali che portano all'affermazione della propria identità attraverso rapporti costruttivi con gli adulti di riferimento e coetanei: |
| Essere consapevole delle proprie capacità, attitudini e aspirazioni e delle condizioni di realtà che le possano valorizzare e realizzare |
| Imparare a riconoscere e a superare gli errori e gli insuccessi, avvalendosi anche delle opportunità offerte dalla famiglia e dall'ambiente scolastico e sociale |
| Avvertire la differenza tra il bene e il male e orientarsi di conseguenza nelle scelte di vita e nei comportamenti sociali e civili |
| Avere consapevolezza delle proprie azioni e la costanza di portare a termine gli impegni assunti |
| **IDENTITA' E RELAZIONE CON GLI ALTRI** |
| Elaborare, esprimere e argomentare le proprie opinioni, idee e valutazioni e possedere i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine |
| Collaborare e cooperare con gli altri, anche contribuendo al buon andamento della vita familiare scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile |
| Rispettare le funzioni e le regole della vita sociale e istituzionale, riconoscendone l'utilità, e impegnandosi a comprenderne le ragioni |
| **IDENTITA' E ORIENTAMENTO** |
| Conoscere i punti di forza e le debolezze della propria preparazione, verificando costantemente l'adeguatezza delle proprie decisioni circa il futuro scolastico e professionale |

| |
|---|
| Elaborare una ipotesi per la prosecuzione degli studi, la ricerca del lavoro, la riconversione professionale e la formazione continua, prevedendo una collaborazione con la scuola, la famiglia, i soggetti professionali e sociali, e utilizzando anche il Portfolio delle competenze professionali |
| Elaborare, esprime argomenti e ipotesi di sviluppo del proprio futuro esistenziale, sociale e professionale |
| Vivere il cambiamento e le sue forme più come una opportunità di realizzazione personale e sociale che come una minaccia, più come uno stimolo che come un impedimento al miglioramento di sé e della società |

Il profilo in uscita, riportato nel precedente paragrafo, si rifà, appunto alle indicazioni normative ex legge 133 del 06/08/2008.

| 2.3 | Quadro orario settimanale – relativo all'ultimo anno di corso |
|---|---|

ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO

**B3 – indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"**
**ATTIVITÀ E INSEGNAMENTI OBBLIGATORI NELL'AREA DI INDIRIZZO**

**Quadro orario – ultimo anno**

**Indirizzo: Enogastronomia**

| DISCIPLINE | DOCENTE | ORE QUINTO ANNO |
|---|---|---|
| Italiano | Prof. Emanuele Mollo | 3 |
| Storia | Prof. Emanuele Mollo | 2 |
| Inglese | Prof.ssa Valentina Vellusi | 2 |
| 2^ Lingua Straniera Francese | Prof.ssa Giovanna Manna | 3 |
| Scie. Cult. Alim. | Prof.ssa Loredana Liguori | 2 |
| Lab. Cucina | Prof. Giuseppe Napolitano | 5 |
| Dir. e Tec. Amm.ve | Prof. Carlo Ziviello | 3 |
| Matematica | Prof.ssa Antonella Montella | 3 |

| **3** | **Descrizione della classe** |
|---|---|

La classe V Eno. è composta da 17 alunni (di cui frequentanti 10). Il gruppo classe si presenta omogeneo quanto a contesto socioculturale ma eterogeneo quanto a metodo di studio, capacità di concentrazione ed attitudini.

Per quanto riguarda il Consiglio di classe, non è stato possibile assicurare agli alunni una completa continuità didattica nel percorso educativo, in quanto quasi tutti i docenti non li hanno seguiti negli anni precedenti. All'interno del C.d.c. si è comunque instaurato un clima di fattiva collaborazione che ha messo i docenti in condizione di operare concordemente per il raggiungimento degli obiettivi trasversali e didattici comuni programmati.

La classe ha risposto positivamente alle sollecitazioni ed ha maturato un atteggiamento consapevole e responsabile nei confronti dell'attività didattica, favorendo l'instaurarsi di un clima di partecipazione e di collaborazione proficuo al dialogo educativo, di fiducia e di simpatia nel rapporto discenti –docenti che ha giovato al processo d'apprendimento e all'aspetto relazionale, promuovendo nei più lo sviluppo delle proprie potenzialità comunicative e consentendo il recupero delle conoscenze pregresse e delle abilità.

| 3.1 | Elenco alunni frequentanti |
|---|---|

| | |
|---|---|
| 1 | Conte Angelica |
| 2 | Di Meglio Angelo |
| 3 | Iacono Antonio |
| 4 | Mihai Alexandru Florin |
| 5 | Ouedraogo Arouna |
| 6 | Pipolo Francesco |
| 7 | Savchenko Olena |
| 8 | Scotto Di Clemente Carmela |
| 9 | Trancone Benito |
| 10 | Vittozzi Olimpia |

| 3.2 | Composizione consiglio di classe |
|---|---|

| COGNOME NOME | RUOLO | Disciplina/e |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| Emanuele Mollo | Docente a T.I. | Italiano |
| Emanuele Mollo | Docente a T.I. | Storia |
| Antonella Montella | Docente a T.D. | Matematica |
| Giovanna Manna | Docente a T.D. | 2^ Lingua Straniera Francese |
| Valentina Vellusi | Docente a T.I. | Inglese |
| Giuseppe Napolitano | Docente a T.I. | Lab. Cucina |
| Loredana Liguori | Docente a T.I. | Scie. Cult. Alim. |

## *4 Indicazioni generali attività didattica*

In sede di programmazione iniziale sono state concordate le seguenti strategie da mettere in atto per il conseguimento degli obiettivi generali e comportamentali:

- informare gli studenti degli obiettivi individuati dal C.d.c. e di quelli adottati nell'ambito delle singole discipline, delle modalità di verifica e dei criteri di valutazione;
- instaurare in classe un clima di fiducia e di rispetto reciproco, improntato al dialogo e alla partecipazione attiva da parte degli allievi, che si fondi:

1. sulla trasparenza dell'esito di ogni prova, test, verifica in classe, specificando con chiarezza positività e negatività;
2. sulla discussione aperta relativa alla progressione nell'apprendimento e alle difficoltà incontrate nel lavoro scolastico;
3. sul rispetto delle regole come impegno reciproco del docente e degli alunni in una logica di vero e proprio "contratto".

I docenti si sono impegnati nel mantenere un atteggiamento univoco, di disponibilità e trasparenza, ma anche di fermezza nel richiedere il rispetto delle norme del regolamento d'Istituto.

In particolare sono controllati la puntualità, le assenze, i ritardi, il rispetto delle consegne e la regolarità nello svolgimento dei compiti assegnati come lavoro a casa.

In sede di programmazione iniziale sono state condivise le seguenti strategie per il sostegno e il recupero:

-interventi individualizzati e collettivi, in orario curriculare, da attualizzare per gli allievi stranieri e

per rendere quanto più è possibile omogeneo il livello di partenza della classe;

- unità didattiche di recupero e/o consolidamento dei prerequisiti delle diverse U.D.

| 4.1 | Metodologie e strategie didattiche |
|---|---|

Durante l'anno i docenti del Consiglio di Classe hanno attivato le seguenti:

*METODOLOGIE DIDATTICHE*

- Lezione frontale dialogata
- Elicitazione dei requisiti
- *Circle time*
- *Brainstorming*
- *Cooperative learning*
- Esercitazioni in classe
- *Debate*
- Applicazioni di laboratorio
- Attività di laboratorio
- Lavoro di gruppo
- Simulazioni d'esame
- Analisi testuali
- Visite guidate

*FACENDO USO DELLE SEGUENTI RISORSE*

- Appunti e Dispense
- Lavagna Interattiva Multimediale
- Laboratori
- Mappe concettuali, Schemi, Foto, Immagini
- Documenti
- Quotidiani, Riviste, Giornali
- Cataloghi – Manuali – Riviste specializzate.

| 4.2 | Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento PCTO |
|---|---|

| |
|---|
| **07/11/2025 EVENTO: 100 STELLE DEL TELESE** |
| **20/11/2025 CONVEGNO: CENTRO STUDI SUL TURISMO** |
| **18/12/2025 CAFFE' LETTERARIO: PRESENTAZIONE DEL LIBRO KITTY, IL GATTO** |

| |
|---|
| **TIGRE ED ALTRI RACCONTI DI FRANCESCO MATTERA** |
| **15/01/2026 CAFFE' LETTERARIO: PRESENTAZIONE DEL LIBRO LA SETTIMA VITA** |
| **05/02/2026 OPEN NIGHT** |
| **12/02/2026 CAFFE' LETTERARIO PRESENTAZIONE DEL LIBRO DIECI DI ANDREJ LONGO** |
| **26/02/2026 EVENTO LA VERDE IRPINIA INCONTRA L'ISOLA VERDE. LABORATORIO DI ANALISI SENSORIALE PER GLI STUDENTI DELL'ALBERGHIERO ED ESPERTI DEL SETTORE** |
| **12/03/2026 CAFFE' LETTERARIO LA CAMORRA SI STUDIA IN TERZA E AVANZI DI GIUSTIZIA DI MARIAFRANCESCA VILLANI** |
| **16/03/2026 MUSEO DI PIETRARSA** |
| **23/04/2026 CAFFE' LETTERARIO: IL FRANCESE, BIANCANEVE, E I SETTEBELLO DI MARIANNA SCAGLIOLA** |
| |

**PERCORSO PER L'ACQUISIZIONE DI COMPETENZE TRASVERSALI E DI ORIENTAMENTO**

| ***COMPETENZA PERSONALE, SOCIALE E CAPACITÀ DI IMPARARE AD IMPARARE*** | | | |
|---|---|---|---|
| **ASSE UMANISTICO** | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | **ASSE LINGUISTICO** | **ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO** |
| ***1.*** Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;<br>***2.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi. | ***1.*** Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;<br>***2.*** Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;<br>***3.*** Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio. | ***1.*** Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;<br>***2.*** Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi. | ***1.*** Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;<br>***2.*** Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni. |

| *COMPETENZA IN MATERIA DI CITTADINANZA* | | | |
|---|---|---|---|
| **ASSE UMANISTICO** | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | **ASSE LINGUISTICO** | **ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO** |
| ***1.*** Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune o Pubblico;<br>***2.*** Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia. | | | **1.** Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi. |

| *COMPETENZA IMPRENDITORIALE* | | | |
|---|---|---|---|
| **ASSE UMANISTICO** | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | **ASSE LINGUISTICO** | **ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO** |
| | ***1.*** Creatività e immaginazione;<br>***2.*** Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma;<br>***3.*** Capacità di mantenere il ritmo dell'attività;<br>***4.*** Capacità di accettare la responsabilità. | ***1.*** Capacità di riflessione critica e costruttiva;<br>***2.*** Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri;<br>***3.*** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. | **1.** Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. |

| *COMPETENZA IN MATERIA DI CONSAPEVOLEZZA ED ESPRESSIONE CULTURALE* | | | |
|---|---|---|---|
| | | | |
| **ASSE UMANISTICO** | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | **ASSE LINGUISTICO** | **ASSE MATEMATICO/ SCIENTIFICO** |
| ***1.*** Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazi one personale, sociale o commercial e mediante le arti e le altre forme culturali. | ***1.*** Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente. | ***2.*** Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità. | |

## *5. ARTICOLAZIONE ORARIA TRIENNALE*

| **ATTIVITÀ D'AULA** | | | | | | | **ASSI CULTURALI** | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **SICUREZZA** | **ORIENTAMENTO** | **ESPERTI/INCONTRI CON ASS. CATEG.** | **AULA** | **STAGE** | **TOT** | **UMANISTICA** | **LINGUISTICA** | **TECN./PROFESS.** | **SCIENT./MATEM.** |
| **III** | 4+8 | 5 | 5 | 13 | 25 | 60 | 3 | 4 | 3 | 3 |
| **IV** | | | 10 | 15 | 60 | 85 | 4 | 4 | 4 | 3 |
| **V** | | 5 | 5 | 15 | 40 | 65 | 3 | 5 | 4 | 3 |
| | | | | | | 210 | | | | |

## *6. ARTICOLAZIONE DELLE ATTIVITA' D'AULA*

### ➢ *TERZO ANNO*

| **ASSE UMANISTICO** | | | **ASSE LINGUISTICO** | |
|---|---|---|---|---|
| ITALIANO | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 2 | 1 | | 2 | 2 |
| **ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO** | | | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | |
| SC. CULT. ALIM. | MATEMATICA | D.T.A. | LAB. CUCINA | |
| 1 | 1 | 1 | 3 | |

### ➢ *QUARTO ANNO*

| **ASSE UMANISTICO** | | | | **ASSE LINGUISTICO** | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITALIANO | | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 3 | | 1 | | 1 | 3 |
| **ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO** | | | | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | |
| SC. CULT. ALIM. | TECNICHE DI COMUNICAZIONE | MATEMATICA | D.T.A. | LAB. CUCINA | |
| 0 | 1 | 1 | 1 | 4 | |

➢ ***QUINTO ANNO***

| **ASSE UMANISTICO** | | | | **ASSE LINGUISTICO** | |
|---|---|---|---|---|---|
| ITALIANO | | STORIA | | INGLESE | FRANCESE |
| 2 | | 1 | | 2 | 3 |
| **ASSE MATEMATICO/SCIENTIFICO** | | | | **ASSE TECNOLOGICO/PROFESSIONALE** | |
| SC. CULT. ALIM. | PSICOLOGIA | MATEMATICA | D.T.A. | LAB. CUCINA | |
| 0 | 1 | 1 | 1 | 4 | |

## *7. TEMPI DI ATTUAZIONE*

| **Attività d'aula** | **Stage formativo** | **Incontri con esperti** |
|---|---|---|
| Anno Scolastico | Gennaio/Febbraio/Marzo | Febbraio/Marzo |

## *8. VALUTAZIONE*

Le verifiche saranno effettuate in itinere e consisteranno in prove strutturate e semistrutturate, elaborati scritti, lavoro di gruppo e attività di laboratorio, lezione partecipata. Il numero delle prove sarà tale da fornire elementi di giudizio diversificati e attendibili.

Nella valutazione si terrà conto dell'intero processo formativo dell'allievo e la partecipazione allo stage formativo presso le aziende.

## *9. MONITORAGGIO*

I tutor scolastici e i tutor aziendali si occuperanno del monitoraggio delle attività sia curriculari che formative.

Gli indicatori per valutare **l'efficienza** delle procedure e degli strumenti:

- Rispetto delle scadenze;
- Tempestività delle comunicazioni;
- Funzionalità ed equità dell'orario delle attività formative;

Gli indicatori per valutare **l'efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

- Livello di dispersione;
- Risultati dell'apprendimento;
- Acquisizione delle competenze tecnico-professionali;
- Comportamento organizzativo;
- Motivazione e atteggiamenti

### *10. FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE*

Il referente d'Area, il coordinatore di classe ed il tutor scolastico hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie e metodologie del percorso nei vari organi competenti.

La classe, nel corrente anno scolastico, non ha effettuato stage.

| 4.3 | Ambienti di apprendimento |
|---|---|
| Spazi didattici dell'istituto | NUMERO DEI LOCALI |
| Biblioteche | 2 |
| Palestre | 1 |
| Aule | 23 |
| Aula BES | 1 |
| Laboratorio di scienze degli alimenti | 1 |
| Laboratorio di cucina | 2 |
| Laboratorio di Accoglienza Turistica | 2 |
| Laboratorio grafico | 2 |
| Laboratorio multimediale | 1 |
| Laboratorio di pasticceria | 1 |
| Laboratorio di sala bar | 3 |
| Laboratorio linguistico | 1 |
| Campo di pallavolo all'aperto | 1 |
| Cortile interno con forno e gazebo | 1 |
| Orto sperimentale | 1 |

| 4.4 | La seconda prova scritta |
|---|---|

Il **decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022-** richiamato dall'**articolo 20 dell'O.M. 45 del 09/03/2023-** adotta i "Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove" e le "Griglie di valutazione per l'attribuzione dei punteggi" per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento.

La riforma ha imposto un profondo ripensamento delle modalità di formulazione della seconda prova dell'esame di Stato dei nuovi Professionali;

- sono stati predisposti nuovi Quadri di riferimento;
- si è reso necessario passare dalla giustapposizione delle due "parti" della prova alla loro integrazione, in quanto la parte nazionale della prova non è più concepita in relazione ad articolazioni, opzioni, "curvature" (che non esistono più nel nuovo ordinamento), ma deve riferirsi all'indirizzo e nel contempo prestarsi a essere declinata in relazione a percorsi diversi.

Le prove devono vertere:

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

Pertanto, negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non si compone più di due "sottoprove", correlate ma in parte indipendenti, ma è un'unica prova integrata, di cui il ministero definisce una parte, ossia la "cornice generale di riferimento", e la commissione, entro questa cornice, svilupperà l'altra parte, ossia le specifiche richieste per lo specifico percorso attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e tenendo conto della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

Tale formula consente di garantire una struttura unitaria della prova a livello nazionale, e allo stesso tempo di dare pieno valore alle autonome scelte operate dalle singole istituzioni scolastiche nella costruzione dei percorsi.

In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, la commissione procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento, e l'eventuale prosecuzione della stessa il giorno successivo, laddove ricorrano le condizioni che consentono l'articolazione della prova in due giorni.

**IL CDC HA STABILITO CHE LA SECONDA PROVA SARA' SVOLTA SOLO CON L'ELABORATO SCRITTO.**

4.5 SIMULAZIONE DELLA PROVA D'ESAME

| PRIMA PROVA SCRITTA |
| --- |
| Giovedì 3 Aprile |

| SECONDA PROVA SCRITTA |
| --- |
| Giovedì 16 aprile |

| SECONDA PROVA SCRITTA |
| --- |
| Giovedì 30 Aprile |

## 5 Inclusione scolastica

Nella classe non sono presenti alunni per i quali sono stati predisposti e realizzati appositi Piani Educativi Individualizzati.

### 5.1 Strategie e didattica inclusiva

Il processo inclusivo di ciascun allievo, sia diversamente abile, sia con Bisogni Educativi Speciali anche in relazione agli alunni stranieri, è favorito attraverso diverse forme di flessibilità. L'istituto pone in essere una serie di strategie e pratiche didattiche per consentire a tutti l'apprendimento e la partecipazione, secondo le potenzialità individuali e gli stili cognitivi ed educativi di ciascuno.

La scuola dispone di un sistema di accoglienza attento a rilevare i Bisogni Educativi di ciascuno, attraverso un'accurata ricognizione ed una conseguente condivisa azione individualizzata e personalizzata. Gli insegnanti curricolari, in sinergia con i docenti di sostegno, partecipano alla formulazione dei Piani Educativi Individualizzati che sono aggiornati con regolarità al fine di favorire una piena inclusione degli alunni con disabilità. Un'attenzione particolare è riservata agli alunni con BES attraverso la stesura di Piani Didattici Personalizzati. In tal senso il Collegio ha individuato una risorsa professionale ad hoc per realizzare appieno le finalità dell'integrazione. Per gli alunni di lingua madre straniera l'istituto pone in essere una valida azione di recupero attraverso le classi aperte e parallele, favorendo, con la flessibilità oraria, il processo di integrazione oltre che l'apprendimento della lingua italiana. La scuola ha progettato attività di arricchimento dell'OF per gli alunni H/BES, che risultano ben integrati nelle classi. Tali attività sono state e saranno supportate da iniziative di formazione ad hoc per docenti di base e di sostegno, svolte in rete con gli stakeholder sottoscrittori del "Patto di sviluppo territoriale". Esistono, inoltre, spazi attrezzati ad hoc (atelier creativi con tablet,

LIM, PC dotati di programmi specifici) per attività personalizzate in piccolo gruppo con tutoraggio peer to peer. Per gli alunni BES la scuola ha sviluppato un protocollo di processo e utilizza apposita modulistica ministeriale; il Piano Educativo Individualizzato (PEI) per l'inclusione degli studenti con disabilità e il PDP per gli alunni con DSA e/o in situazione di svantaggio socioculturale sono co-progettati da docenti di base e di sostegno e sistematicamente monitorati.

| | |
|---|---|
| **6** | **Attività e progetti di arricchimento dell'offerta formativa.** |

| | |
|---|---|
| **6.1** | Attività e progetti attinenti a Cittadinanza e Costituzione |

| | |
|---|---|
| AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE<br><br>SOSTENIBILITÀ E RISTORAZIONE | CUCINA |
| ZERO HUNGER | INGLESE |
| AGENDA 2030 PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE<br><br>PRODOTTI A KM ZERO (0) | SCIENZE DEGLI ALIMENTI |
| Sviluppo sostenibile e tutela dell'identità ambientale | FRANCESE |
| Le istituzioni nazionali,sovranazionali e internazionali verso l' agenda 2030 | STORIA |
| -l'Organizzazione delle nazioni Unite<br><br>-l'Unione europea | ITALIANO |

| | |
|---|---|
| Unione Europea e lotta all'inquinamento, case green | DTA |
| GREEN PROCUREMENT | MATEMATICA |
| | |
| | |

| | |
|---|---|
| **6.2** | Iniziative ed esperienze extracurriculari |

Nel corso dell'anno scolastico sono state organizzate le seguenti attività:

- 16/03/2026 . Iniziative in classe: **uscita didattica MUSEO DI PIETRARSA**
-

| | |
|---|---|
| 6.3 | Attività specifiche di orientamento **( ai sensi delle Linee guida d.m. 328 del 22 dicembre 2022)** |

---

**PERCORSO PER L'ORIENTAMENTO**

**Classe:_V Cucina_ anno:** 2025/2026

*"TITOLO"*

*___MI ORIENTO AL DOMANI____*

***1. Presentazione percorso***

Breve descrizione

Le competenze orientative sono quelle capacità che permettono di gestire il più possibile in autonomia le proprie scelte formative e professionali.

Pertanto gli obiettivi di questo percorso consistono nello sviluppare la conoscenza di sé per costruire una propria identità; favorire la maturazione di una propria capacità decisionale rafforzando la stima di sé e la sicurezza personale; prendere coscienza del proprio stile cognitivo; giungere ad una consapevole e motivata autovalutazione.

### *2. Risorse strutturali*

- Laboratori della Scuola;
- Aziende e partner istituzionali;
- Università e accademie
- ITS
- Eventi e manifestazioni.

### *3.* Risorse umane di riferimento

- Tutor dell'Orientamento
- Coordinatore di classe;
- Consiglio di classe;
- Docente Orientatore.

**CLASSI QUINTE**

| **OBIETTIVI** | **ATTIVITÀ** | **LUOGO** | **SOGGETTI COINVOLTI** | **METODOLOGIE** |
|---|---|---|---|---|
| **Lavorare**<br>**sullo spirito**<br>**di iniziativa**<br>**e sulle capacità**<br>**imprenditoriali** | Incontri con ex alunni diventati imprenditori | Scuola | Docenti<br>Ex alunni | Racconto di storie di successo |
| | La settimana dell'economia | | Docenti<br>Imprenditori del territorio | - Interviste con imprenditori<br>- Organizzazione di una manifestazione |
| **Lavorare** | Dibattiti su temi di interesse generale o su temi specialistici | - Classe<br>- Scuola | Docenti<br>Esperti esterni | - Presentazione di eventi |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **ulle capacità comunicative** | | | | |
| **Lavorare su se stessi e sulla motivazione** | Eventi con esperti esterni | - Classe<br>- Biblioteca | - Autori di libri e pubblicazioni<br>- Personaggi “motivatori”<br>- Esperti sui temi individuati | - Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc. |
| | Progetti extracurriculari a carattere orientativo | Scuola | Esperti esterni e docenti interni | - Laboratori<br>- Riflessione sulle proprie emozioni |
| | Test psico-attitudinali | Classe | Docente tutor | Somministrazione di test strutturati |
| | Incontri con il tutor dell’orientamento | Scuola | Docente tutor | - Colloquio individuale<br>- Colloquio con le famiglie |
| | Compilazione dell’e-portfolio | Scuola | Docente tutor | - Scelta del capolavoro<br>- Accesso alla piattaforma dedicata |
| **Conoscere la formazione superiore** | L’offerta universitaria | Università | - Docenti<br>- Docenti universitari | - Incontri con docenti di orientamento<br>- Visite guidate |
| | La formazione presso gli Its | - Scuola<br>- Sedi di Its | Docenti<br>Referenti di Its | - Incontri con esperti<br>- Visite guidate |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Le altre agenzie formative | Scuola | Referenti di agenzie<br>Esperti Università<br>ITS<br>Anpal,<br>Federalberghi<br>Ass Verace Pizza Napoletana<br>Fondazione Campania Festival<br>Croce Rossa<br>Accademia delle Belle Arti<br>UAD | Incontri con esperti |
| | l programma Erasmus+ | Scuola | Docenti<br>Referenti di agenzie | ncontro per la presentazione del programma |
| | Studi e carriere professionali | Scuola<br>Università<br>Aziende | Docenti<br>Docenti universitari<br>Professionisti del settore | Attività di orientamento ad alto contenuto innovativo |
| **Conoscere il territorio** | Visite presso fiere specializzate<br>Visite presso imprese | Fiere specializzate<br>Imprese | Docenti<br>Imprenditori | Visita guidata<br>Intervista |

## Competenze Trasversali

## COMPETENZE PERSONALI E SOCIALI, DI CITTADINANZA, IMPRENDITORIALI E CULTURALI

| Area Umanistica | Area Tecnologica Professionale | Area Linguistica | Area Matematica/Scientifica |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Capacità di riflettere su se stessi e individuare le proprie attitudini;<br><br>Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi | Capacità di lavorare con gli altri in maniera costruttiva;<br><br>Capacità di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera;<br><br>Capacità di gestire l'incertezza, l'ambiguità, il rischio. | Capacità di comunicare costruttivamente in ambienti diversi;<br><br>Capacità di esprimere e comprendere punti di vista diversi. | Capacità di imparare e di lavorare sia in modalità collaborativa sia in maniera autonoma;<br><br>Capacità di concentrarsi, di riflettere criticamente e di prendere decisioni. |
| Capacità di impegnarsi efficacemente con gli altri per un interesse comune;<br><br>Capacità di esprimere esperienze ed emozioni con empatia. | | | Capacità di pensiero critico e abilità integrate nella soluzione dei problemi. |
| | Creatività e immaginazione;<br><br>Capacità di lavorare sia in modalità collaborativa in gruppo sia in maniera autonoma;<br><br>Capacità di accettare la responsabilità. | Capacità di riflessione critica e costruttiva;<br><br>Capacità di comunicare e di negoziare efficacemente con gli altri; | Capacità di pensiero strategico e risoluzione dei problemi. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Capacità di riconoscere e realizzare le opportunità di valorizzazione personale, sociale o commerciale mediante le arti e le altre forme culturali. | Capacità di impegnarsi in processi creativi sia individualmente che collettivamente. | Curiosità nei confronti del mondo, apertura per immaginare nuove possibilità. | |

***ARTICOLAZIONE ORARIA***

| ***classi*** | ***Moduli di Orientamento***<br><br>***ORIENTALIFE*** | ***Incontri con Esperti/ Ass. Categorie*** | ***Attività d'Aula***<br><br>***Didattica Orientativa*** | ***Uscite didattiche a carattere orientativo*** | ***TOTALE*** |
|---|---|---|---|---|---|
| ***V*** | ***9*** | ***15*** | ***3*** | ***3*** | ***30*** |

***TEMPI DI ATTUAZIONE***

***Anno Scolastico 2025/2026***

**RISULTATI ATTESI**

Le azioni di miglioramento avranno come finalità precipue quelle di:

Contrastare la demotivazione e lo scarso impegno nello studio degli studenti, per migliorarne il successo scolastico e l'apprendimento.

Dare la possibilità a ciascuno studente di scegliere il proprio percorso formativo a seconda delle proprie inclinazioni e bisogni per apprendere al meglio i contenuti proposti, nel rispetto dei propri tempi e delle proprie potenzialità.

***MONITORAGGIO***

I tutor dell'orientamento, il docente Orientatore ed il Coordinatore di classe si occuperanno del monitoraggio delle attività.

Gli indicatori per valutare **l'efficienza** delle procedure e degli strumenti:

*Rispetto delle scadenze;

*Tempestività delle comunicazioni;

Gli indicatori per valutare **l'efficacia** delle iniziative ed il raggiungimento degli obiettivi:

*Livello di dispersione;

*Risultati dell'apprendimento in chiave orientativa;

*Rinforzo delle competenze tecnico-professionali;

*Comportamento organizzativo;

*Motivazione e atteggiamenti

***FASE DI COMUNICAZIONE/INFORMAZIONE***

Il Docente Orientatore, il Coordinatore di classe ed il Tutor dell'Orientamento hanno illustrato obiettivi, tempi, strategie, metodologie del percorso nei vari organi competenti.

La classe ha partecipato ai seguenti incontri di Orientamento:

| |
|---|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

| |
|---|
| |
| |
| |
| |

| 7 | Discipline oggetto di studio dell'ultimo anno di corso |
|---|---|

| DISCIPLINE | DOCENTE | ORE QUINTO ANNO |
|---|---|---|
| Italiano | Prof. Emanuele Mollo | 3 |
| Storia | Prof. Emanuele Mollo | 2 |
| Inglese | Prof.ssa Valentina Vellusi | 2 |
| 2^ Lingua Straniera Francese | Prof.ssa Giovanna Manna | 3 |
| Scie. Cult. Alim. | Prof.ssa Loredana Liguori | 2 |
| Lab. serv. eno sett. Cucina | Prof. Giuseppe Napolitano | 5 |
| Dir. e Tec. Amm.ve | Prof. Carlo Ziviello | 3 |
| Matematica | Prof.ssa Antonella Montella | 3 |

| 7.1 | Programmi svolti |
|---|---|

| **DISCIPLINA: Laboratorio di servizi di enogastronomia settore cucina** | **DOCENTE: Giuseppe Napolitano** |
|---|---|

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

| | |
|---|---|
| **Strumenti** | **Libri, computer, lavagna luminosa,materiale multimediale** |
| **Metodologia** | **Lezione frontale dialogata; Utilizzo di materiale multimediale e visivo e audiovisivo (in particolare con l'uso delle moderne tecnologie informatiche); Lezioni di autoapprendimento guidate dal docente; Lavoro di gruppo(in aula e in laboratorio), mappe concettuali, relazioni e ricerche di gruppo** |
| **Verifiche effettuate** | **Interrogazioni brevi, verifiche scritte ed esercitazioni in laboratorio di cucina** |
| **Recupero** | **In itinere** |
| **Eventuali progetti** | **Gli studenti sono stati impegnati nella realizzazione di diversi buffet per la giornata dedicata all'orientamento per il Corso Serale Alberghiero "Open Night" e la giornata relativa al progetto "Caffè letterario"** |
| **Attività diversificate** | **Visita guidata presso il Museo Ferroviario di Pietrarsa in Napoli** |

**Programma svolto (dettagliato):**

**UDA: La sicurezza alimentare**

- Le regole della buona prassi igienica
- Il sistema HACCP
- Il piano di autocontrollo

**UDA: La sicurezza sul lavoro**

- gli atteggiamenti propri e altrui che prevengono possibili infortuni

- la figura dell' RSPP
- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore in materia di sicurezza
- La legislazione sulla sicurezza sul lavoro

**UDA: Conoscere gli alimenti e la forza del territorio**

- Cosa è l'alimento
- Il concetto di tipicità
- I marchi di qualità
- Sistemi di tutela e certificazione

**UDA: Realizzazione di un menu (attività svolte in laboratorio di cucina)**

- Conoscere le caratteristiche delle produzioni enogastronomiche locali
- Preparazioni enogastronomiche di cucina tra cui antipasti, primi piatti, prodotti lievitati e produzioni di pasticceria
- Tecniche di stesura delle ricette e organizzazione delle attività di cucina

**Testi adottati: tecniche di cucina e pasticceria, Autore ALMA, Editore: Plan Edizioni**

| DISCIPLINA: Scienze degli alimenti | DOCENTE: LOREDANA LIGUORI |
|---|---|

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

STRUMENTI: libri, materiale multimediale, computer

METODOLOGIA: lezione frontale dialogata, utilizzo di materiale multimediale

VERIFICHE: interrogazioni, verifiche scritte

RECUPERO: in itinere

**•UDA: Nuovi prodotti alimentari ed etichettatura /Nuove tendenze di filiera dei prodotti alimentari:**
Caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. Additivi alimentari. Alimenti light .Alimenti fortificati, arricchiti,funzionali, innovativi, integrali, biologici; Sicurezza alimentare nel sistema produttivo. Innovazioni nei processi di conservazione e cottura. Qualità e sostenibilità alimentare. Requisiti di etichettatura; Filiera corta e sviluppo sostenibile.

**•UDA: CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI**
Abitudini alimentari e Religione

**•UDA: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA E LARN**
Il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
Il fabbisogno energetico e di nutrienti e la dieta personalizzata

**•UDA:DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE/ LE DIVERSE TIPOLOGIE DIETETICHE**
I fabbisogni alimentari che caratterizzano particolari condizioni fisiologiche (prima e seconda infanzia, adolescenza, età adulta e terza età, gravidanza e allattamento)
Le più comuni tipologie dietetiche: dieta mediterranea, vegana, vegetariana, dello sportivo, eubiotica, macrobiotica, crono dieta e dieta a zona. Alimentazione nella ristorazione collettiva.

**•UDA: DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE**
Relazioni tra nutrienti e patologie (Allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione. Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, cancro),
disturbi del comportamento alimentare, patologie a carico dell’apparato gastrointestinale, Alcool e salute.

**•UDA: IGIENE DEGLI ALIMENTI: CONTAMINAZIONE BIOLOGICA E CHIMICO FISICA. MALATTIE ALIMENTARI TRASMESSE DA CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE E CHIMICHE**

Le principali cause di contaminazione fisica e microbiologica degli alimenti e problematiche per la salute del consumatore.
le caratteristiche dei principali microrganismi alterativi, le relative malattie trasmesse dagli alimenti e le loro modalità di trasmissione.

**•UDA: SISTEMA HACCP E QUALITA' DEGLI ALIMENTI**

Criteri di applicazione del Sistema HACCP.
Concetti di qualità totale, tracciabilità, rintracciabilità.
Le frodi alimentari. Alimenti biologici. OGM. Controllo di qualità. Marchi di qualità e prodotti tipici; requisiti per l'etichettatura dei prodotti alimentari.

| **DISCIPLINA: Inglese** | **DOCENTE: Valentina Vellusi** |
|---|---|

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

**COMPETENZE RAGGIUNTE alla fine dell'anno**

**Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro**

**Stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali**

**Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro**

Imparare ad imparare ➢Progettare ➢ Comunicare e comprendere ➢ Collaborare e Partecipare ➢ Agire in modo autonomo e responsabile ➢ Risolvere i problemi ➢ Individuare collegamenti e relazioni ➢ Acquisire ed interpretare l'informazione

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**COOKING E MENU e GRAMMAR REVISION -Cooking methods -Different kinds of menu**

**FOOD SAFETY -Food contamination -Bacteria, viruses and food poisoning - Preventing food borne illnesses, -Food preservation techniques HACCP - Hygiene and food safety in catering)**

**APPLYING FOR A JOB -Job Field - CV and application letter CURRICULUM - EU form curriculum vitae**

**DIET AND NUTRITION -The eatwell plate -The 5 food groups -The Mediterranean diet -Alternative diets -Food intolerances and allergies**

**ABILITA': Utilizzare i linguaggi settoriali della lingua Inglese per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e lavoro. 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. Saper interagire in modo appropriato in situazioni comunicative inerenti la propria sfera professionale.**

**METODOLOGIE: Lezione frontale Lezione partecipata Discussione guidata Lavoro di gruppo**

**CRITERI DI VALUTAZIONE: Griglia di valutazione di dipartimento**

**TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI: Dispense su classroom- schede operative appositamente predisposte, tabelle, mappe concettuali, sussidi**

**audiovisivi e informatici. Web: lesson plans, materiali dal vero, websites, blog, articoli Youtube, Canva, Classroom**

| DISCIPLINA: Francese | DOCENTE: Giovanna Manna |
|---|---|
| CLASSE: V Cucina | |

Strumenti Libro, fotocopie date dalla docente, materiale multimediale, lim
Metodologia Lezioni frontali, didattica laboratoriale, particolare attenzione viene posta allo sviluppo delle abilità orali in contesti comunicativi in attività in gruppo/coppia.

Verifiche effettuate VERIFICHE: Verifiche orali (domande orali dal posto, interventi spontanei durante lo svolgimento delle lezioni, interventi alla lavagna, tradizionali interrogazioni). Le verifiche orali sono state almeno 1 per ogni quadrimestre; le verifiche scritte almeno 2 per ogni quadrimestre. Esse sono state improntate per accertare la conoscenza dei contenuti, la correttezza e la chiarezza espositiva, le abilità raggiunte.
Prove strutturate (domande vero/falso, test a risposta multipla)
Prove semi-strutturate (riassunti, quesiti a risposta breve)

Recupero In itinere
Attività
extracurriculari

Caffè letterario all'Istituto Telese, cineforum

Attività diversificate Uscite didattiche:Visita :museo ferroviario di Stato Pietrarsa.

MODULI SVOLTI:
MODULO 0. Révision de grammaire
Modulo 1 La pyramide alimentaire
Leçon 1 Principes et groupes d'aliments
Leçon 2 Mangeons méditerranéen
Leçon 3 le régime méditerranéen qu'est-ce que c'est?
Modulo 2 Les fromages et les vins
Leçon 1 Les fromages françaises
Leçon 2 Pour chaques régions de France un fromage
Leçcon 3 Les types de fromages
Leçon 4 Comme et quand on mange le fromage en France
Leçon 5 Les principales régions viticoles de la France
Leçon 6 Le champagne
Modulo 3 Securité alimentaire
Leçon 1 L'hgyiène dans la restauration
Leçone 2 L'hygiène du personnel, des locaux et l'equipement de cuisine
Leçon 3 La méthode Haccp

Modulo 4 Histoire de la gastronomie française
Leçon1 Histoire de la cuisine française
Leçon 2 Spécialité gastronomique de la France métropolitaine
Leçon 3 Slow Food
Leçon 4 Gaspillage alimentaire
Educazione Civica: Agenda 2023 Gaspillage alimentaire, bag gourmet

Testi adottati: Les toqués de la gastronomie, autori: Simona Appignanesi, Anna Giorgi, Franca
Marini; Cappelli Editori, fotocopie fornite dalla docente, materiale multimediale.

| DISCIPLINA: Matematica | DOCENTE: ANTONELLA SARA MONTELLA |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | |

| | |
|---|---|
| **Strumenti** | Libro di testo, materiale multimediale, LIM, lavagna |
| **Metodologie** | Lezioni frontali, didattica laboratoriale, cooperative learning |

## 1. CONTENUTI SVOLTI

*I contenuti sono stati modulati tenendo conto delle specificità della sezione serale, dei ritmi di apprendimento degli studenti lavoratori e della necessità di raccordare la matematica con le competenze professionali richieste dall'indirizzo.*

### Modulo 1 – Richiami e consolidamento (settembre – ottobre)

- Ripasso di algebra sui numeri primi, fattorizzazione e m.c.m. per semplificazioni
- Principi di equivalenza
- Equazioni di primo grado intere

### Modulo 2 – Equazioni di II grado incomplete (ottobre – novembre)

- Forma normale e soluzioni
- Equazioni incomplete (equazioni spurie, pure e monomie)
- Metodi risolutivi (estrazione radice, completamento quadrato base).

### Modulo 3 – Equazioni di II grado complete (novembre – febbraio)

- Equazioni complete ($ax^2+bx+c=0$)
- Formula risolutiva, discriminante e formula ridotta

### Modulo 4 – Parabola e proprietà (febbraio – aprile)

- Parabola di equazione $y=ax^2$ (rappresentazione, asse, vertice)
- Parabola di equazione $y=ax^2+bx+c$
- Rappresentazione grafica equazione di II grado
- Intersezioni con assi
- Collegamento a equazioni II grado per tracciamento grafico

### Modulo 5 – Disuguaglianze e disequazioni I grado (aprile – maggio)

- Proprietà delle disuguaglianze numeriche

- Intervalli
- Disequazioni di I grado intere e fratte
- Proprietà delle disuguaglianze e metodi risolutivi
- Sistemi di disequazioni

## Modulo 6 – Statistica descrittiva (maggio)

- Rilevazione dati statistici
- Caratteri e modalità
- Frequenza assoluta e relativa
- Diagrammi, istogrammi e aerogrammi
- Media aritmetica

| DISCIPLINA: Italiano | DOCENTE: EMANUELE MOLLO |
|---|---|

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

Modulo 1: Scrivere per l' esame di stato
● Esercizi e strategie per il recupero e il consolidamento delle abilità linguistiche di base (ascoltare, leggere, scrivere e parlare)
● Riepilogo continuo delle regole ortografiche e delle principali strutture morfo-sintattiche
● Attività di arricchimento del lessico e indicazioni sull'uso dei dizionari
● Elementi di metrica, retorica, stilistica e narratologia
● Esercitazioni scritte sulle tipologie A, B e C previste per la prima prova scritta dell'esame di stato
● Attività guidate relative alle competenze testuali: leggere, prendere appunti, sottolineare, paragrafare, riassumere, parafrasare, commentare, interpretare, schematizzare, esporre, argomentare
● Indicazioni metodologiche per lo studio della letteratura e dei testi letterari
● Dibattiti e discussioni guidate in classe su grandi tematiche di interesse sociale e culturale

Modulo 2: L 'ETÀ DEL POSITIVISMO
Emile Zola- La Commdia- accenni alla vicenda biografica- brani a scelta da L'ASSOMOIR

Rapporti fra letteratura e altre espressioni artistiche
Giovanni Verga La vicenda biografica- l'ideologia, la poetica.

Lett. I MALAVOGLIA, VITA DEI CAMPI, MASTRO DON GESUALDO

Modulo 3: TRA OTTOCENTO E NOVECENTO- D' Annunzio e Pascoli
- Decadentismo e simbolismo
- D' Annunzio : Vita, opere, pensiero, poetica e testi fondamentali di D'Annunzio
- Giovanni Pascoli: Vita, opere, pensiero, poetica e testi fondamentali di Pascoli.

Modulo 4: IL FUTURISMO E LE AVANGUARDIE
- Testi e autori fondamentali
- Lettura del manifesto di Filippo Tommaso Marinetti
- Lettura di Guido Gozzano

Modulo 5: LA NARRATIVA: LUIGI PIRANDELLO, ITALO SVEVO
- LUIGI PIRANDELLO: Vita e opere, Novelle, Il fu Mattia Pascal, Uno,nessuno e centomila.
- ITALO SVEVO: Vita e opere, La coscienza di Zeno.

Modulo 6: UNGARETTI, QUASIMODO, SABA, MONTALE

- GIUSEPPE UNGARETTI: Vita e opere, L'allegria, Soldati.
- Umberto Saba
- Salvatore Quasimodo
- Eugenio Montale: Vita e opere, Ossi di seppia, Satura.

**Educazione civica**

Le istituzioni nazionali,sovranazionali e internazionali
verso l'Agenda ONU 2030:
-l'Organizzazione delle nazioni Unite
-l'Unione europea

| DISCIPLINA: Storia | DOCENTE: EMANUELE MOLLO |
|---|---|

**CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**

**(anche attraverso UDA o moduli)**

L'INIZIO DEL SECOLO E LA GRANDE GUERRA
_L'Italia nel Novecento: l'età giolittiana
_L'Europa verso la catastrofe:
• _La belle époque
• _le alleanze difensive
• _nazionalismo e darwinismo sociale
• _le cause della guerra
_La prima guerra mondiale, una guerra moderna
_La svolta del 1917
_La rivoluzione russa

L'EREDITÀ DEL CONFLITTO
_Il dopoguerra inquieto
_Il Medio Oriente Instabile
_Il Genocidio Armeno
_La Dichiarazione Balfour
_Dopo la guerra una nuova economia: Taylorismo e Fordismo
_Società di massa e crisi della democrazia

TOTALITARISMI E DEMOCRAZIE
_Le democrazie sotto attacco:
• _La Gran Bretagna e la Francia
• _L'Europa centro – orientale

• _La repubblica di Weimar
_La crisi italiana e l'avvento del fascismo
_La crisi del 1929 e il New Deal
_L'Europa contesa: fascismo e democrazia

IL TOTALITARISMO
_Il fascismo
_Il nazismo
_Lo stalinismo
_La Spagna di Franco

LA SECONDA GUERRA MONDIALE
_L'Europa verso la catastrofe: le aggressioni naziste e lo scoppio della guerra
_Il conflitto si allarga al mondo
_La Shoah
_La svolta del 1942
_Il crollo dell'Asse e la Resistenza
_Un nuovo mondo sulle macerie della guerra
_Storia locale: i luoghi della Resistenza a Milano

| **DISCIPLINA: Diritto** | **DOCENTE: Carlo Ziviello** |
|---|---|
| **CONOSCENZE o CONTENUTI TRATTATI:**<br><br>**(anche attraverso UDA o moduli)** | |

| Argomenti | Contenuti | Strumenti |
|---|---|---|
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| Normativa e contratti | Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti 2) Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio 3) Riconoscere vincoli e opportunità derivanti dall'applicazione della normativa volontaria con particolare riferimento a Qualità e Marchi di qualità 4) Riconoscere i punti fondanti dei contratti della ristorazione | Lim, libri di testo |
| Mercato e territorio | Analizzare il territorio e cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che lo influenzano.<br><br>Individuare le principali caratteristiche dei prodotti del territorio.<br><br>Impostare una semplice strategia di marketing e ipotizzarne le azioni conseguenti nel caso di prodotti a Km.zero. | Lim, libri di testo |
| Budget, business plan | Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.<br><br>Individuare e gestire le fasi relative allo sviluppo di un'idea imprenditoriale e del business plan | Lim, libri di testo |

| | | |
|---|---|---|
| Marketing | Marketing strategico e operativo, 5 p, leve del marketing, analisi interna ed esterna, analisi SWOT, mercato interno e internazionale del turismo, differenze e analisi | Lim, libri di testo |

## 8 Valutazione degli apprendimenti

### 8.1 Criteri di valutazione

Come da delibera del C.d.D. è adottata la scansione dell'anno scolastico in quadrimestri.
Ai sensi del DPR 24 giugno 1998, n°249 e successive modificazioni (Statuto delle studentesse e degli Studenti) della Legge del 30 ottobre 2008, n° 169 (disposizioni urgenti in materia di Istruzione e Università) del DPR 22 giugno 2009, n° 122 (regolamento per la valutazione degli alunni) sono stati approvati dagli organi collegiali i seguenti criteri di attribuzione del voto di condotta:
**Inserire Criteri**
La valutazione degli apprendimenti degli alunni è effettuata dal Consiglio di classe, formato ai sensi dell'art.5 del Testo Unico di cui al decreto legislativo 297 del 16 aprile 1994, e successive modificazioni, presieduto dal D. s. o da un suo delegato, con deliberazione assunta, ove necessario, a maggioranza;

- i docenti di sostegno partecipano alla valutazione di tutti gli alunni, avendo come oggetto del proprio giudizio, relativamente agli alunni disabili, i criteri indicati dall'art.314, comma 2, del Testo Unico;
- nella valutazione dei DSA è d'obbligo riferirsi ai criteri individuati e condivisi nel PDP di ciascun allievo;
- la valutazione dell'IRC resta disciplinata dall'art.39 del Testo Unico n.297, ed è espressa senza voto numerico.
- i periodi di apprendimento mediante esperienze di lavoro fanno parte integrante dei percorsi formativi personalizzati ai sensi dell'art.4, comma 2, del decreto legislativo n.77 del 15 aprile 2005. la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti relativamente ai percorsi di alternanza scuola lavoro avvengono secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del medesimo decreto legislativo n. 77.

Per l'accesso alla valutazione finale di ogni studente è richiesta la frequenza di almeno tre quarti dell'orario annuale personalizzato. Il monte ore è calcolato moltiplicando il numero di ore di lezione settimanale previsto dal piano di studi per la singola classe per il numero di settimane di scuola
*(anche tenendo conto dell'esperienza in DAD ,nei casi previsti e autorizzati)*
Vanno conteggiate come presenze:

- la partecipazione ad attività culturali e formative approvate dagli organi collegiali della scuola (campionati studenteschi, progetti didattici inseriti nel POF e/o approvati dal Consiglio di classe, attività di orientamento, ecc.)
- attività didattica extrascolastica (uscite didattiche, viaggi e visite di istruzione, scambi culturali, ecc.)
- la partecipazione a stage e percorsi di alternanza scuola lavoro,
- la partecipazione ad esami di certificazione esterna o a concorsi

In tutti questi casi sul registro di classe e su quello personale del docente va annotata la motivazione della mancata presenza in aula.

**(LA PARTE CHE SEGUE ERA PRIMA FUNZIONALE AL CREDITO SCOLASTICO)**
Nella valutazione finale si terrà conto di esperienze formative quali:

- stages lavorativi per almeno 2 settimane;
- esperienze lavorative in settori attinenti agli indirizzi di studio e affini;
- partecipazione a gare /concorsi studenteschi con superamento della fase d' istituto;
- partecipazione a progetti e attività organizzati dall'istituto in orario extracurricolare per almeno il 70% dell'orario previsto per ogni attività, con un minimo 15 ore complessive annuali

- esperienze di peer education, come tutor, per almeno 15 ore;
- certificati di corsi relativi a progetti linguistici organizzati dalla scuola e inclusi nel Pof per almeno il 70 % dell'orario;
- certificazione linguistica;
- certificazione ECDL;
- partecipazione a corsi di primo soccorso e/o per la sicurezza sul lavoro;
- attività annuali di carattere motorio-sportivo in orario extra-curricolare organizzati dalla scuola per un monte ore pari ad almeno il 60% del totale;
- attività sportive promosse da enti, società e/o associazioni riconosciute dal CONI, di durata almeno annuale e con frequenza almeno settimanale;
- esperienze sportive e culturali, almeno a livello regionale;
- studio di uno strumento musicale all'interno di una scuola di musica o corso documentato da superamento di esame, attività in gruppi corali, formazione musicali o bandistiche di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- scuola di recitazione o appartenenza ad una compagnia teatrale di durata almeno annuale e con frequenza settimanale;
- esperienze continuative nell'ambito dei gruppi di protezione civile, volontariato, solidarietà, cooperazione, ambiente, debitamente riconosciuti.

Livelli di competenza (standard di apprendimento) corrispondenti ai livelli di padronanza raggiunti dagli studenti)

| LIVELLO | CONOSCENZE | ABILITA' | COMPETENZE |
|---|---|---|---|
| | | | |
| Voto | Motivazione | | |
| LIVELLO AVANZATO **A** (VOTO 9/10) | (10) Possiede una conoscenza completa e approfondita degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari, arricchita da contributi personali | -Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità.<br>-Espone i contenuti in modo fluido e logico, utilizzando un lessico ricco e appropriato. | -Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, senza alcun errore.<br><br>-Rielabora personalmente i contenuti. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | (9)- Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici sia disciplinari che pluridisciplinari. - Possiede una conoscenza completa degli argomenti, delle informazioni e dei termini specifici disciplinari. | -Organizza il lavoro, lavora autonomamente, utilizza le tecniche appropriate, opera con precisione e originalità. -Espone i contenuti in modo corretto e appropriato. | -Risolve correttamente i problemi con procedure logiche e chiare, errori e imprecisioni riguardano solo aspetti marginali. -Rielabora i contenuti. |
| LIVELLO INTERMEDIO **B** (VOTO 7/8) | -Possiede una adeguata conoscenza degli argomenti, delle informazioni e dei termini disciplinari specifici | -Utilizza le tecniche e opera con precisione anche se non sempre in completa autonomia. -Si esprime in modo corretto, anche se talora mnemonico. | -Risolve correttamente i problemi, con procedure valide, anche se a volte si notano imprecisioni e incompletezze. - Rielabora i contenuti in modo accettabile. |
| LIVELLO BASE **C** (VOTO 6) | -Dimostra di possedere sufficienti conoscenze degli argomenti, delle informazioni, dei termini specifici. - Se guidato, riesce a fornire chiarimenti, precisazioni, completamenti. | - Esegue le procedure apprese e opera con accettabile precisione. - Si esprime in modo semplice, anche se talvolta è mnemonico e impreciso rispetto a codici specifici. | -Incontra alcune difficoltà nell'applicazione delle conoscenze. - Risolve i problemi con procedure valide, emergono alcune incertezze-, i passaggi più difficili non vengono superati. - Rielabora semplici contenuti, solo se guidato. |
| LIVELLO NON RAGGIUNTO **D** (VOTO INSUFFICIENTE) | -Possiede conoscenze frammentarie, anche riguardo agli elementi essenziali. | - Ha bisogno di essere guidato, ma non sempre ottiene risultati accettabili. - Si esprime in modo impreciso e disordinato. | -Nei problemi commette errori di procedura o non ne trova una valida. - Rielabora a fatica qualche semplice progetto. |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -Possiede conoscenze frammentarie e gravemente lacunose. | - Opera in modo impreciso.<br>- Si esprime con difficoltà, non conosce i termini proposti. | -Nei problemi commette numerosi errori anche gravi, dimostrando di non possedere procedure risolutive.<br>-E' scorretto nei collegamenti. |
| | Non possiede conoscenze.<br>Lo studio è pressoché nullo. | -Denota disimpegno e ignoranza delle metodiche.<br>-Dimostra di non aver acquisito alcuna abilità.<br>-Non sa esprimersi. | Non sa né vuole svolgere alcuna attività didattica, nemmeno sotto la guida del docente. |

| 8.2 | Criteri di valutazione delle competenze di cittadinanza |
|---|---|

L'educazione civica, in quanto materia curricolare, avrà un voto autonomo, espresso in decimi proposto dal/la coordinatore/trice, accordandosi con il team di insegnanti coinvolti durante l'anno scolastico.
La valutazione del percorso dovrà avvenire sia in itinere sia alla fine del percorso stesso, per verificare il raggiungimento degli obiettivi attesi. A tal fine, i docenti rileveranno con strumenti collegialmente stabiliti;

- Interesse degli allievi verso le attività proposte;
- La capacità di attenzione dimostrata;
- L'autonomia nel promuovere e iniziatrice;
- La capacità di portare a termine quanto assegnato;
- La capacità di comprendere e rispettare le regole socialmente condivise.

In particolare ciò che i docenti dovranno osservare è che i valori e le conoscenze trasmesse abbiano effettivamente contribuito all'assunzione di atteggiamenti e comportamenti corretti da parte dei ragazzi ed al consolidamento di buone prassi, improntate ai principi di partecipazione, solidarietà, senso di responsabilità, rispetto di sé stessi, degli altri, dei beni culturali, paesaggistici e naturali, che sottendono tale disciplina.
Le linee guida stabiliscono inoltre che il consiglio di classe nell'esprimere il voto di condotta, prenda in considerazione e tenga conto anche del voto riportato di Educazione Civica

**V**oto di condotta:
Come da O.M. 67 del 31.03.2025 – Esame di Stato conclusivo del secondi ciclo d'istruzione per l'anno scolastico 2024/25, art. 3 (candidati interni) punto a) …iv …Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.
La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha

avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali.
Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi;

| | |
|---|---|
| | Griglia valutazione educazione civica |

| Nuovo Obbligo d'istruzione (DM 139/2007) | | Competenze trasversali | LIVELLI |
|---|---|---|---|
| *Competenze chiave* | *Competenze di cittadinanza (trasversali)* | | |
| *Costruzione del sé* | 1. Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione (formale, non formale ed informale), anche in funzione dei tempi disponibili, delle proprie strategie e del proprio metodo di studio e di lavoro. | Saper distinguere e organizzare, nei vari ambiti disciplinari, dati (fatti oggettivi relativi ad un evento)<br>informazioni (dati cui si attribuisce un significato, un valore)<br>conoscenze (elaborazione delle informazioni attraverso un processo)<br>Saper utilizzare pluralità di fonti.<br>Saper definire tempi, strategie, modalità di lavoro, strumenti. | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Relazione con gli altri* | 2. Comunicare<br>- Comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa,trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali); - - - Rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, ecc. utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico, ecc.) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali). | Saper comunicare (comprendere e rappresentare) in modo efficace, coerente e corretto, usando vari tipi di linguaggi, in relazione al contesto e allo scopo.<br>Saper gestire momenti di comunicazione complessi, in situazione, tenendo conto di emotività, modo di porsi e interiorizzazione delle conoscenze. | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Relazione con gli altri* | 3. Collaborare e partecipare<br>Interagire in gruppo, comprendendo i diversi punti di vista, valorizzando le proprie e le altrui capacità, gestendo la conflittualità, contribuendo all'apprendimento comune ed alla realizzazione delle attività collettive, nel riconoscimento dei diritti fondamentali degli altri. | Saper ascoltare, negoziare, condividere, nel rispetto dei ruoli e compiti e regole di convivenza, valorizzando e supportando le potenzialità individuali<br>Saper tracciare un percorso di lavoro (conoscenze e competenze necessarie), individuando obiettivi condivisi e prodotti comuni | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |
| *Relazione con gli altri* | 4. Agire in modo autonomo e responsabile<br>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale e far valere al suo interno i propri diritti e bisogni riconoscendo al contempo quelli altrui, le opportunità comuni, i limiti, le regole, le responsabilità. | Riconoscere la propria identità relativa al tempo, al luogo, al contenuto sociale in cui si vive.<br>Perseguire la realizzazione delle proprie aspirazioni rispettando quelle altrui.<br>Saper valutare e approfittare delle opportunità individuali e collettive<br>Riconoscere e rispettare i limiti, le regole, le responsabilità personali e altrui. | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |

| | | | |
|---|---|---|---|
| *Rapporto con la realtà naturale e sociale* | 5. Risolvere problemi Affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline | Affrontare situazioni problematiche, formulando ipotesi di soluzione.<br>Stabilire le risorse necessarie da utilizzare, i dati da organizzare e le soluzioni da proporre.<br>Proporre soluzioni creative ed alternative | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |
| *Rapporto con la realtà naturale e sociale* | 6. Individuare collegamenti e relazioni<br>Individuare e rappresentare, elaborando argomentazioni coerenti, collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi, anche appartenenti a diversi ambiti disciplinari, e lontani nello spazio e nel tempo, cogliendone la natura sistemica, individuando analogie e differenze, coerenze ed incoerenze, cause ed effetti e la loro natura probabilistica. | Individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni – eventi – concetti.<br>Esprimere in modo coerente le relazioni individuate.<br>Cogliere la natura sistemica dei vari saperi | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |
| *Rapporto con la realtà naturale e sociale* | 7. Acquisire ed interpretare l'informazione<br>Acquisire ed interpretare criticamente l'informazione ricevuta nei diversi ambiti ed attraverso diversi strumenti comunicativi, valutandone l'attendibilità e l'utilità, distinguendo fatti e opinioni. | Essere consapevole della diversità di ambiti e strumenti comunicativi tramite cui l'informazione viene acquisita.<br>Distinguere nell'informazione i fatti e le opinioni (livello oggetti/soggettivo dell'informazione).<br>Interpretare in modo autonomo l'informazione.<br>Interpretare in modo autonomo l'informazione valutandone attendibilità ed utilità. | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |
| *Costruzione del sé* | 8. Progettare<br>Elaborare e realizzare progetti riguardanti lo sviluppo delle proprie attività di studio e di lavoro, utilizzando le conoscenze apprese per stabilire obiettivi significativi e realistici e le relative priorità, valutando i vincoli e le possibilità esistenti, definendo strategie di azione e verificando i risultati raggiunti. | Utilizzare le proprie conoscenze per fissare obiettivi realmente raggiungibili e di complessità crescente.<br>Formulare strategie di azione e verificare i risultati raggiunti, distinguendo tra le più e le meno efficaci. | Non raggiunto<br>Base<br>Intermedio<br>Avanzato |

| 8.3 | Proposte di griglia di valutazione prove scritte |
|---|---|

| **GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**<br>**TIPOLOGIA A (Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano)** | | |
|---|---|---|
| **ALUNNO/ A……** **CLASSE……**<br>**DATA……..** | | |
| **INDICATORI GENERALI (max 60 pt)** | | |
| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | a. originale ed efficace<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. incerta<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Coesione e coerenza testuale | a. completa ed efficace<br>b. corretta<br>c. adeguata<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ricchezza e padronanza lessicale | a. efficace, specifica<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. poco appropriata<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | a. efficace<br>b. puntuale<br>c. adeguata<br>d. imprecisa<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | a. approfondita<br>b. completa<br>c. adeguata<br>d. parziale<br>e. inadeguata / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |

| | | |
|---|---|---|
| Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali | a. originale ed accurata<br>b. corretta<br>c. essenziale<br>d. parziale / sommaria<br>e. frammentaria / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| **INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)** | | |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna | a. preciso e completo<br>b. appropriato<br>c. essenziale | a. 5<br>b. 4<br>c. 3 |
| | d. parziale<br>e. inadeguato | d. 2<br>e. 1 |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | a. completa, precisa e approfondita<br>b. corretta / completa<br>c. essenziale / superficiale<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 15-14<br>b. 13-12<br>c. 11-9<br>d. 8-5<br>e. 4-1 |
| Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) | a. completa, precisa e approfondita<br>b. corretta / completa<br>c. essenziale / superficiale<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Interpretazione corretta e articolata del testo | a. esauriente<br>b. pressoché completa<br>c. complessivamente adeguata<br>d. episodica<br>e. carente | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| | PUNTI TOTALI | /100 |
| | VOTO FINALE | |

| GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA<br>TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) | | |
|---|---|---|
| **ALUNNO/ A……** **CLASSE…… …..**<br>**DATA……..** | | |
| **INDICATORI GENERALI (max 60 pt)** | | |
| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | a. originale ed efficace<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. incerta<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Coesione e coerenza testuale | a. completa ed efficace<br>b. corretta<br>c. adeguata<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ricchezza e padronanza lessicale | a. efficace, specifica<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. poco appropriata<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | a. efficace<br>b. puntuale<br>c. adeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6 |
| | d. imprecisa<br>e. inadeguata | d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | a. approfondita<br>b. completa<br>c. adeguata<br>d. parziale<br>e. inadeguata / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali | a. originale ed accurata<br>b. corretta<br>c. essenziale<br>d. parziale / sommaria<br>e. frammentaria / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| **INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)** | | |

| | | |
|---|---|---|
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | a. precisa e completa<br>b. appropriata<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | a. efficace e precisa<br>b. corretta<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. inadeguata | a. 15-14<br>b. 13-12<br>c. 11-9<br>d. 8-5<br>e. 4-1 |
| Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione | a. precisa e approfondita<br>b. appropriata<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 15-14<br>b. 13-12<br>c. 11-9<br>d. 8-5<br>e. 4-1 |
| | PUNTI TOTALI | /100 |
| | VOTO FINALE | |

| **GRIGLIA PER LA VALUTAZIONE DELLA VERIFICA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**<br>**TIPOLOGIA C (Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità )** | | |
|---|---|---|
| **ALUNNO/ A……** **CLASSE……..**<br>**DATA……..** | | |
| **INDICATORI GENERALI (max 60 pt)** | | |
| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo | a. originale ed efficace<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. incerta<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Coesione e coerenza testuale | a. completa ed efficace<br>b. corretta<br>c. adeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6 |
| | d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ricchezza e padronanza lessicale | a. efficace, specifica<br>b. appropriata<br>c. adeguata<br>d. poco appropriata<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |

| | | |
|---|---|---|
| Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | a. efficace<br>b. puntuale<br>c. adeguata<br>d. imprecisa<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | a. approfondita<br>b. completa<br>c. adeguata<br>d. parziale<br>e. inadeguata / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Espressione dei giudizi critici e valutazioni personali | a. originale ed accurata<br>b. corretta<br>c. essenziale<br>d. parziale / sommaria<br>e. frammentaria / nulla | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| **INDICATORI SPECIFICI (max 40 pt)** | | |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione | a. precisa e completa<br>b. appropriata<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. inadeguata | a. 10-9<br>b. 8-7<br>c. 6<br>d. 5-4<br>e. 3-1 |
| Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione | a. esauriente e articolato<br>b. appropriato<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. frammentario / inadeguato | a. 15-14<br>b. 13-12<br>c. 11-9<br>d. 8-5<br>e. 4-1 |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | a. precisa e approfondita<br>b. appropriata<br>c. essenziale<br>d. parziale<br>e. frammentaria / inadeguata | a. 15-14<br>b. 13-12<br>c. 11-9<br>d. 8-5<br>e. 4-1 |
| | PUNTI TOTALI | /100 |
| | VOTO FINALE | |

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**
**Scienze e cultura dell'alimentazione – sala e vendita**
**ESAME DI STATO 2025-2026**

| *Indicatori* | *Livelli* | *Descrittori* | *Punti* | *Punteggio* |
|---|---|---|---|---|
| ***Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*** | ***I*** | ***Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*** | ***0.50*** | |
| | ***II*** | ***Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*** | ***1 - 1.50*** | |
| | ***III*** | ***Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*** | ***2*** | |
| | ***IV*** | ***Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo*** | ***2.50*** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | *V* | *Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo* | *3* | |
| ***Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione*** | *I* | *Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato* | *1* | |
| | *II* | *Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà* | *2* | |
| | *III* | *Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti* | *3* | |
| | *IV* | *Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente* | *4 - 5* | |
| | *V* | *Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito* | *6* | |
| ***Padronanza delle competenze tecnico- professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi*** | *I* | *Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato* | *1 - 2* | |
| | *II* | *Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato* | *3 - 4* | |
| | *III* | *Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite* | *5* | |
| | *IV* | *Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata* | *6 - 7* | |
| | *V* | *Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita* | *8* | |
| | *I* | *Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato* | *0.50* | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| ***Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale*** | ***II*** | ***Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato*** | ***1 - 1.50*** | |
| | ***III*** | ***Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore*** | ***2*** | |
| | ***IV*** | ***Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato*** | ***2.50*** | |
| | ***V*** | ***Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore*** | ***3*** | |
| ***Punteggio totale della prova*** | | | | ***____/20*** |

| 8.4 | **Proposta di griglia di valutazione colloquio** |
|---|---|

ESAMI DI STATO A.S. 2025/2026-GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE

| **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, | 4-4.50 | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti | | |
| | 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** | |

**Punteggio assegnato: _____/20** ***La Commissione***

| | |
|---|---|
| 8.5 ki | Tabella credito scolastico O.M. 45 del 09/03/2023 |

di frequenza 2023/24 e 24/25 oltre alla media aritmetica(M) i seguenti parametri :

1. Frequenza
2. Interesse ed impegno nella partecipazione al dialogo educativo
3. Partecipazione ad attività complementari ed integrative realizzate dall'istituzione scolastica
4. Partecipazione ed interesse alla DAD

5. Crediti formativi

Per il corrente quinto anno scolastico, s la media relativa alle singole bande è pari o superiore a 0.50 e se il voto di condotta è pari o superiore a nove decimi, si assegna il massimo del punteggio della banda, come da ’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

**Tabella Attribuzione credito scolastico per la classe terza, quarta e quinta in sede di ammissione all’Esame di Stato**

| Media dei voti | Fasce di credito classe III | Fasce di credito classe IV | Fasce di credito classe V |
|---|---|---|---|
| M<6 | - | - | 7-8 |
| M = 6 | 7-8 | 8-9 | 9-10 |
| 6< M ≤ 7 | 8-9 | 9-10 | 10-11 |
| 7< M ≤ 8 | 9-10 | 10-11 | 11-12 |
| 8< M ≤ 9 | 10-11 | 11-12 | 13-14 |
| 9< M ≤ 10 | 11-12 | 12-13 | 14-15 |

| **9** | **Testi adottati** |
|---|---|

| **10** | **Allegati** |
|---|---|

Docenti consiglio di classe

| COGNOME NOME | FIRMA |
|---|---|
| Liguori Loredana | |
| Manna Giovanna | |
| Montella Antonella Sara | |
| Mollo Emanuele | |
| Mollo Emanuele | |
| Napolitano Giuseppe | |
| Vellusi Valentina | |
| Ziviello Carlo | |