



ISTITUTO OMNICOMPRESIVO STATALE "PARMENIDE"

Via Parmenide, 2 - 84069 ROCCADASPIDE (SA)

Tel. e fax 0828-941067 - C.M. SAIS03600A

E-mail: sais03600a@istruzione.it

PEC: sais03600a@pec.istruzione.it

Sito web: www.istitutoistruzionesuperioreparmenide.edu.it

ESAME di MATURITÀ ANNO SCOLASTICO 2025/2026

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Redatto ai sensi dell'art.17 comma 1 del Dlgs 62/2017 e dell'art. 10 dell'O.M.54 del 26.03.2026

CLASSE 5^aA/S PERCORSO PER ADULTI DI II LIVELLO ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

**Docente Coordinatore di classe
Prof.ssa Arianna Ruggiero**

**Dirigente Scolastico
Prof.ssa Rita Brenca**

**Approvazione del Consiglio di Classe - Verbale n.11 del 07.05.2026
Protocollo 5751 del 14/05/2026**

INDICE

1.PREMESSA	1
1.1 BREVE PRESENTAZIONE DEL PERCORSO PER ADULTI DI II LIVELLO	1
1.2 MISSION E VISION DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA	1
2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	2
2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO	2
2.2 QUADRO ORARIO DEL PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO	3
3.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	4
3.1 PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO	5
4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	6
5.INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA	7
5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE	7
5.2AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO	7
6.PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO	9
7.ATTIVITÀ E PROGETTI	11
7.1 ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA	11
7.2 PERCORSI INTERDISCIPLINARI	12
8.VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	17
8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E PER LA CONDUZIONE DEGLI SCRUTINI	18
8.2 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	18
9.SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	21
10.PROVE ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2025– 2026	43
PRIMA PROVA SCRITTA	43
COLLOQUIO	44
ALLEGATI	45
GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA	46
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA	52
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO	53

1.PREMESSA

Il presente documento è stato redatto in ottemperanza alle Indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota del 21 marzo 2017, prot. 10719. Esso esplicita i contenuti, i metodi, i mezzi, gli spazi e i tempi del percorso formativo, i criteri, gli strumenti di valutazione adottati e gli obiettivi raggiunti, nonché ogni altro elemento che lo stesso consiglio di classe ha ritenuto utile e significativo ai fini dello svolgimento dell'esame. Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento ovvero i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione civica. Esso costituisce, pertanto, una valida base per la conduzione del colloquio dell'Esame di Stato. Il Sommario della pagina precedente serve per una consultazione più agevole e immediata del documento stesso.

1.1 BREVE PRESENTAZIONE DEL PERCORSO PER ADULTI DI II LIVELLO ISTITUTO PROFESSIONALE INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"

Per effetto della riorganizzazione della rete scolastica, l'I.I.S. "Parmenide" di Roccadaspide (SA) è stato oggetto di dimensionamento a partire dal 01.09.2024, divenendo Istituto Omnicomprensivo "Parmenide". A partire dall'anno scolastico 2021-2022, con delibera della Giunta Regionale n.639 del 29/12/2020, è stato istituito il percorso per adulti di secondo livello indirizzo enogastronomia settore cucina presso l'allora I.I.S. "Parmenide" di Roccadaspide. Il percorso è stato attivato nel primo anno con una sola classe del secondo periodo didattico (4°anno). Negli anni scolastici successivi state presenti due classi, una quarta del secondo periodo didattico e una quinta del terzo periodo didattico, come anche quest'anno si è formata una nuova quarta, mentre la quarta dell'anno scorso ha frequentato la quinta. Al percorso per adulti possono iscriversi:

- gli alunni di cittadinanza italiana e non che abbiano compiuto 18 anni, in possesso di licenza media;
- chi sia in possesso di diploma di studi superiori e voglia riqualificarsi e arricchire il proprio curriculum conseguendo un ulteriore diploma;
- quanti hanno interrotto gli studi superiori e vogliono rientrare nel percorso formativo.

1.2 MISSION E VISION DELL'ISTITUZIONE SCOLASTICA

La **Vision** rappresenta l'obiettivo che la nostra Scuola si propone e persegue nel lungo termine: "Fare, dell'Istituto un luogo di innovazione e un centro di aggregazione culturale, professionale e relazionale per le famiglie e i giovani del territorio al fine di costruire un futuro in una dimensione globale senza perdere di vista la realtà locale". Diventare nel Territorio un Polo di Formazione e di Innovazione creando occasioni ed opportunità di crescita personale e professionale continua a vari livelli. Attuare un Percorso Formativo ed Innovativo – Metodologico – Didattico in cui gli alunni siano soggetti di diritto alla Cura, all'Educazione, alla Vita di relazione.

La **Mission** dell'Istituto è la ragione esistenziale di una scuola. In essa sono sintetizzate le scelte strategiche che definiscono il ruolo dell'organizzazione stessa nei confronti dell'ambiente in cui opera. "Accogliere, formare, orientare tra esperienza ed innovazione per un futuro sostenibile". Attivare azioni per valorizzare le eccellenze e supportare gli alunni in difficoltà di apprendimento limitando la dispersione scolastica e favorendo l'integrazione. Realizzare azioni per incentivare la ricerca-azione di una didattica che migliori le proposte operative della Scuola. Predisporre azioni per favorire l'accoglienza di studenti, famiglie e personale in un'ottica di collaborazione e di appartenenza.

Predisporre azioni che favoriscano la Continuità educativa e l'Orientamento fin dalle prime classi. Creare spazi ed occasioni di formazione per studenti, genitori, personale della scuola per un'educazione-formazione permanenti. Interagire e collaborare con Enti, Istituzioni, Imprese, Associazioni e Operatori socio-economici presenti sul territorio.

2.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PROFILO IN USCITA DELL'INDIRIZZO

Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali.

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli.

Indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

(Articolo 3, comma 1, lettera g) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Descrizione sintetica

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, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) – D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61, comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze. Nell'articolazione “**Enogastronomia**” il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; 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.

2.2 QUADRO ORARIO DEL PERCORSO PER ADULTI DI SECONDO LIVELLO INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA-SETTORE CUCINA

CLASSE QUARTA

DISCIPLINA	ORE IN PRESENZA	ORE IN FAD	ORE IN COMPRESENZA
Lingua e letteratura italiana / Storia	5	2	
Matematica	3	1	
Lingua Inglese	2	1	
Seconda lingua straniera - Spagnolo	2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione	3		di cui 1 con Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina	5		di cui 1 con Scienza e cultura dell'alimentazione
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2		
Totale	25	5	

CLASSE QUINTA

DISCIPLINA	ORE IN PRESENZA	ORE IN FAD	ORE IN COMPRESENZA
Lingua e letteratura italiana e Storia	5	2	
Matematica	3	1	
Lingua Inglese	2	1	

Seconda lingua straniera - Spagnolo	2		
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	3	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Cucina	4		
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore Sala e Vendita	2		
Scienza e cultura dell'alimentazione	2		
Totale	23	5	

Il quadro orario è stato personalizzato per ciascun studente in base ai titoli di studio al momento dell'iscrizione.

3.PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

Nell'anno scolastico 2025/2026 la classe quinta A/S è composta da nove studenti adulti, con un'età compresa tra i 20 e i 50 anni, provenienti da percorsi formativi eterogenei e dal territorio di Roccadaspide e dei comuni limitrofi. Si evidenzia che tre studenti, pur formalmente iscritti, non hanno frequentato con regolarità le attività didattiche nel corso dell'anno scolastico. All'interno del gruppo classe sono presenti tre studenti di origine straniera per i quali sono stati predisposti Piani Didattici Personalizzati (PDP), in considerazione di uno svantaggio linguistico legato a una competenza in lingua italiana ancora in fase di consolidamento. La classe si caratterizza per una significativa eterogeneità sia in termini di preparazione di base sia per esperienze personali e lavorative. La maggior parte degli studenti non possiede esperienze pregresse nel settore della ristorazione e ha intrapreso il percorso di studi principalmente al fine di acquisire competenze spendibili in ambito professionale e ampliare le proprie opportunità lavorative. Dal punto di vista degli apprendimenti, pur nella diversità dei livelli di partenza, gli studenti hanno complessivamente raggiunto risultati adeguati, conseguendo in generale una preparazione sufficiente; alcuni si distinguono per un livello di competenze più consolidato. Gli studenti frequentanti si sono distinti per una presenza complessivamente assidua e per un atteggiamento responsabile nei confronti del percorso di studi, mostrando impegno e partecipazione alle attività proposte. Il clima relazionale risulta positivo e favorevole al dialogo

educativo, elemento che ha contribuito a sostenere il processo di apprendimento e a valorizzare le potenzialità individuali.

3.1 PROSPETTO DATI DELLA CLASSE NEL QUINTO ANNO

Nell'anno scolastico 2024-2025 sono stati ammessi 9 studenti allo scrutinio finale. Alcuni alunni hanno avuto una riduzione del monte orario in quanto gli sono stati riconosciuti dei crediti a seconda dei titoli di studio di cui erano in possesso all'atto dell'iscrizione.

INGRESSO ALLA CLASSE QUINTA: 9 STUDENTI

Disciplina	Studenti promossi alla classe quinta con:				
	Debito	Voto 6	Voto 7	Voto 8	Voto 9 – 10
Lingua e Letteratura italiana	-	2	2	1	0-0
Storia	-	2	2	1	0-0
Lingua Inglese	-	2	2	1	1-0
Seconda lingua straniera - Spagnolo	-	3	7	2	0-0
Matematica	-	2	1	2	0-0
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	-	2	7	3	1- 0
Scienza e cultura dell'alimentazione	-	0	2	6	0-0
Lab. di Servizi Enogastronomici – Cucina	-	0	2	2	0-4
Lab. di Servizi Enogastronomici – Sala e Vendita	-	0	3	1	2 – 2
Educazione civica	-	0	2	2	4-0

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE (Cognome e Nome)
Lingua e letteratura italiana - Storia – Ed. Civica	Prof.ssa Bellissimo Oriana
Lingua Inglese – Ed. Civica	Prof.ssa Terribile Tiziana
Seconda lingua straniera: Spagnolo – Ed. Civica	Prof.ssa Paragano Valentina
Matematica – Ed. Civica	Prof.ssa Ruggiero Arianna
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Ed. Civica	Prof.ssa Lombardi Carmen
Scienza e cultura dell'alimentazione - Ed. Civica	Prof. Croce Daniele
Lab. di Servizi Enogastronomici - Settore Cucina - Ed. Civica	Prof. Mancuso Salvatore
Lab. di Servizi Enogastronomici - Settore Sala e Vendita - Ed. Civica	Prof. Longo Raffaele

VARIAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL QUARTO E QUINTO ANNO

DISCIPLINA	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
Lingua e letteratura italiana - Storia – Ed. Civica	Prof. Spinelli Sonia	Prof. Bellissimo Oriana
Lingua Inglese – Ed. Civica	Prof.ssa Battagliese Michele	Prof.ssa Terribile Tiziana
Seconda lingua straniera: Spagnolo – Ed. Civica	Prof.ssa Avino Patrizia	Prof.ssa Paragano Valentina
Matematica	Prof.ssa Ruggiero Arianna	Prof.ssa Ruggiero Arianna
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva – Ed. Civica	Prof.ssa Lombardi Carmen	Prof.ssa Lombardi Carmen
Scienza e cultura dell'alimentazione - Ed. Civica	Prof.ssa Croce Daniele	Prof. Croce Daniele
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Cucina – Ed. Civica	Prof. Mancuso Salvatore	Prof. Mancuso Salvatore
Lab. di Servizi Enogastronomici - settore Sala e Vendita – Ed. Civica	Prof. Longo Raffaele	Prof. Longo Raffaele

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Un sistema inclusivo considera l'alunno protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità e i suoi limiti, favorendo una costruzione attiva della conoscenza, attivando strategie di approccio che rispettano i ritmi e gli stili di apprendimento di ogni discente. La progettazione degli interventi da adottare riguarda tutti gli insegnanti, perché l'intera comunità scolastica è chiamata ad organizzare i curricula in funzione dei diversi stili o delle diverse attitudini cognitive, a gestire in modo alternativo le attività d'aula, a favorire e potenziare gli apprendimenti e ad adottare i materiali e le strategie didattiche in relazione ai bisogni degli alunni. Solo così si esercita il diritto allo studio inteso come successo formativo per tutti.

Il **Collegio dei docenti** ha messo in atto tutte le azioni volte a promuovere l'inclusione scolastica e sociale di tutti gli alunni, non solo di quelli con disabilità certificate, inserendo nel Piano dell'Offerta Formativa la scelta inclusiva dell'Istituzione scolastica e indicando le prassi didattiche che promuovono effettivamente l'inclusione (gruppi di livello eterogenei, apprendimento cooperativo ecc.).

I **Consigli di classe** si sono adoperati per il coordinamento delle attività didattiche, preparazione dei materiali e tutto quanto può consentire all'alunno, sulla base dei suoi bisogni e delle sue necessità, la piena partecipazione allo svolgimento della vita scolastica nella sua classe.

I **Docenti** sono stati attenti ai bisogni di ciascuno, perché accettare le diversità presentate dagli studenti e valorizzarle come arricchimento per l'intera classe, favorisce la strutturazione del senso di appartenenza e serve a costruire relazioni socio-affettive positive.

La progettualità didattica orientata all'inclusione ha comportato l'adozione di strategie e metodologie favorevoli, quali l'apprendimento cooperativo, il lavoro di gruppo e/o a coppie, il tutoring,

l'apprendimento per scoperta, l'utilizzo di mediatori didattici, di attrezzature e ausili informatici, di software e sussidi specifici.

5.INDICAZIONI GENERALI PER L'ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Le strategie didattiche messe in atto dai docenti sono state finalizzate a:

- Stimolare gli alunni all'autonomia nell'impostazione delle attività scolastiche adottando comportamenti didattici che favoriscano l'apprendimento autonomo e rispettino la personalità degli studenti.
- Favorire un sempre maggior coinvolgimento degli alunni nel dialogo educativo quotidiano.
- Praticare una responsabile deontologia professionale nel rispetto della personalità e della dignità di ciascuno studente e degli stili di apprendimento individuali.
- Indirizzare gli allievi a uno studio razionale e consapevole, che comporti pianificazione dei propri impegni e capacità di mettere in atto momenti di autovalutazione.

Ogni docente, inoltre, ha curato, oltre al proprio ambito disciplinare, anche l'educazione alla cittadinanza attiva e responsabile.

Sono state monitorate periodicamente la frequenza alle lezioni, l'impegno e la partecipazione, ma anche la comunicazione, la vita di relazione, la condivisione e la socializzazione. Gli studenti hanno dimostrato maturità e senso di responsabilità.

Al fine di conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, sono state adottate le seguenti metodologie di lavoro:

Attività didattica	Gestione del gruppo classe
Approccio induttivo	Lezione frontale
Approccio deduttivo	Lezione multimediale
Problem solving	Esercitazioni guidate
Feedback	Esercitazioni autonome
Imparare facendo (learning by doing)	Esercitazioni a coppia (tutoring)
Didattica per progetti (Project work)	Esercitazioni a gruppi
Didattica modulare	Lavoro di produzione a gruppi
Video lezioni	Gruppo classe
Materiali di studio su Classroom	Gruppo classe – Gruppo studenti
Materiali di studio sul Registro	Gruppo classe – Gruppo studenti

5.2 AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO

Tutte le attività didattiche si sono svolte sulla base della programmazione annuale adottata collegialmente e realizzata con gli interventi specifici di ogni docente. L'azione didattica di ognuno

ha sempre mirato, a far cogliere agli allievi quelle tematiche pluridisciplinari ed interdisciplinari che poi ognuno, a seconda dei propri interessi e con l'aiuto e la guida dei docenti, ha cercato di cogliere in modo personale e critico in un ambiente di apprendimento fisico o virtuale, inteso come spazio mentale e culturale, organizzativo ed emotivo/affettivo insieme.

L'ambiente di apprendimento è stato inteso come contesto di attività strutturate, "intenzionalmente" predisposto dall'insegnante, in cui si organizza l'insegnamento affinché il processo di apprendimento che si intende promuovere avvenga secondo le modalità attese. Le tecnologie informatiche, considerate come chiave di volta per raggiungere gli obiettivi europei di istruzione nella società della conoscenza, anche in vista di un apprendimento che duri tutta la vita, si sono dimostrate, una risorsa indispensabile ed insostituibile in grado di supportare e di operare un coinvolgimento attivo dello studente. Tale ambiente concepito come "spazio d'azione" stimola e sostiene la costruzione di conoscenze, abilità, motivazioni, atteggiamenti. In tale "spazio d'azione" ci sono stati scambi e tra studenti, oggetti del sapere e insegnanti, sulla base di scopi e interessi comuni e gli allievi hanno avuto modo di fare esperienze significative sul piano cognitivo, affettivo/emotivo, interpersonale/sociale.

Per conseguire gli obiettivi, sia trasversali che disciplinari, oltre ai libri di testo in adozione, sono stati utilizzati:

LIM	Materiali multimediali
Internet	Testi di approfondimento
Materiali forniti in fotocopia	Piattaforma G-Suit
Classroom	Giornali e riviste
Registro elettronico	Materiale digitale integrativo
Smartphone	

DISCIPLINA	PROVE SCRITTE	PROVE ORALI	PROVE PRATICHE
Lingua e letteratura italiana	2	1	
Storia		2	
Lingua inglese	2	1	
Seconda lingua straniera Spagnolo	2	1	
Matematica	2	1	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	1	1	
Scienza e cultura dell'alimentazione	1	1	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore cucina		1	1
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Settore sala e vendita		1	1

Il Collegio dei Docenti ha deliberato la suddivisione dell'anno scolastico in quadrimestri, e per ogni quadrimestre le prove di verifica sono state ripartite come da tabella sotto riportata.

6.PERCORSI PER L'ORIENTAMENTO

Il Ministro dell'Istruzione e del Merito ha firmato il 22 dicembre 2022 il decreto n. 328 che approva le Linee guida per l'orientamento, dando così attuazione alla riforma prevista dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), in quanto misura per aiutare docenti, studenti e famiglie a contribuire alla costruzione di una scuola capace di contrastare la crisi educativa del Paese e dare avvio a un percorso virtuoso volto a favorire il superamento delle disuguaglianze esistenti di natura sociale e territoriale. L'obiettivo dell'intervento di orientamento è quello condurre gli studenti verso scelte consapevoli e ponderate che valorizzino le potenzialità e i talenti degli stessi.

Il consiglio della classe 5°/S IPSEOA ha approvato il curriculum dell'orientamento suddiviso in moduli formativi di almeno trenta ore curricolari, come previsto dalla normativa vigente. Le attività sono state svolte dai docenti curricolari e dal docente **Tutor Prof.ssa Caiafa Adele**, soprattutto in forma laboratoriale con tempi e spazi flessibili e sono state integrate con i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO). Il **Docente Tutor** ha lavorato con l'intera classe oppure con piccoli gruppi di studenti, in compresenza con i docenti curricolari o in autonomia. Ha accompagnato gli studenti per l'intero anno scolastico verso la costruzione di un portfolio digitale, il cosiddetto **E-Portfolio**, che integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico, favorisce l'orientamento rispetto alle competenze progressivamente maturate negli anni precedenti e, in particolare, nelle esperienze di insegnamento dell'anno in corso. Lo scopo è quello di favorire una riflessione in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive future. Il passo ultimo è stata la scelta di un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente in questo anno scolastico come il proprio "capolavoro".

CLASSI QUINTE				
MODULI	ATTIVITÀ	ORE	FINALITÀ	DOCENTI
MODULO 1: Bilancio del percorso e progetto di vita	1) Bilancio del mio percorso formativo 2) Chi sono e chi vorrei essere	3 ore	- Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita: personale, lavorativa, organizzativa, relazionale - Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni	Prof. Croce Daniele: 3 ore
MODULO 2: Le professioni e i corsi di studio universitari	1) Orientarsi nel mondo del lavoro 2) Gli ITS Academy 3) Orientamento universitario 4) PCTO	20 ore	- Esplorare i percorsi formativi in previsione delle scelte professionali future - Riconduurre le professionalità alle competenze necessarie per esercitarle	Prof.ssa Ruggiero Arianna: 3 ore Prof.ssa D'Angelo Valentina: 5 ore Prof.ssa Lombardi Carmen: 3 ore Prof.ssa Paragano Valentina: 3 ore Prof. Mancuso: Salvatore: 3 ore Prof. Terribile: Tiziana: 3 ore
MODULO 3: La rappresentazione del futuro	1) Chi sono e come mi vedo nel futuro 2) Il mio progetto di vita	3 ore	- Essere consapevoli dell'importanza del progettare concretamente e autonomamente il proprio sviluppo individuando le strategie più idonee	Prof. Longo: Raffaele: 3 ore
MODULO 4: PCTO	PCTO: ore di formazione d'aula	Fino a 5 ore liceo Fino a 10 ore tecnico Fino a 15 ore IPSEOA	- Fornire strumenti di orientamento professionale - Sviluppare la capacità di scegliere autonomamente e consapevolmente - Prevenire la dispersione favorendo il successo formativo - Offrire un'opportunità di crescita personale attraverso un'esperienza di tipo extrascolastico, favorendo la socializzazione in un ambiente nuovo e la comunicazione con persone che rivestono ruoli diversi - Promuovere il senso di responsabilità	
MODULO 5: Partecipazione a convegni e incontri	Convegni, incontri e giornate dedicate, durante tutto il corso dell'anno scolastico	Fino a 5 ore	- Fornire ai giovani studenti un'informazione corretta, stimolandoli alla riflessione su argomenti quali legalità, giustizia, lavoro, società, ambiente, cultura ecc.	
MODULO 6: Bilancio del percorso e formulazione del progetto	- E-portfolio e bilancio delle competenze - Il mio "capolavoro"	Fino a 10 ore	- Saper progettare e riprogettare, analizzare e rianalizzare ogni aspetto della propria vita: personale, lavorativa, organizzativa, relazionale - Riflettere sugli obiettivi, valutando la fattibilità del progetto, analizzandone vincoli e condizioni	Tutor: Prof.ssa Adele Caiafa

7. ATTIVITÀ E PROGETTI

7.1 ATTIVITÀ DI EDUCAZIONE CIVICA

A partire dall'anno scolastico 2020/2021, secondo quanto previsto dalla Legge n. 92 del 20.08.2019, è entrato in vigore l'insegnamento dell'educazione civica in un'ottica multidisciplinare in ragione della pluralità degli obiettivi di apprendimento e delle competenze attese. A decorrere dall'anno scolastico 2024/2025, con il D.M. 183/2024, sono adottate le Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica che definiscono i principi e i nuclei fondanti, nonché i traguardi di competenza e gli obiettivi di apprendimento a livello nazionale per tutti i gradi di istruzione, in sostituzione delle precedenti Linee guida del 2020.

Il Consiglio della classe V A/S in ottemperanza alla Legge e su indicazione dei Dipartimenti disciplinari, ed ha individuato i docenti assegnatari di tale disciplina, ha calendarizzato le ore di lezione ed ha approvato la rubrica di valutazione. Il Collegio dei Docenti, ha affidato l'insegnamento dell'Educazione civica ai docenti indicati dai Consigli di Classe ossia i Proff.: Bellissimo Oriana, Croce Daniele, Lombardi Carmen, Longo Raffaele, Mancuso Salvatore, Paragano Valentina, Ruggiero Arianna Terribile Tiziana ed ha individuato come coordinatore la Prof.ssa Lombardi Carmen

Le trentatré ore di lezione, distribuite nei tre trimestri, sono state effettuate dai docenti del Consiglio di Classe, come da tabella sotto riportata.

EDUCAZIONE CIVICA – A.S. 2025/2026				
QUINTO ANNO CLASSE V SEZ. A/S <input type="checkbox"/> LICEO <input type="checkbox"/> ISTITUTO TECNICO <input checked="" type="checkbox"/> IPSEOA				
TEMATICA	AMBITI	CONTENUTI	DOCENTI RESPONSABILI DELL'INSEGNAMENTO DELL'ED. CIVICA E N. ORE	TRIMESTRE (I – II – III)
COSTITUZIONE (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	La Costituzione Italiana e le Istituzioni dello Stato (COMPETENZE N.1-3)	MODULO 1 Ordinamento giuridico italiano [Artt. 55-139]	Prof.ssa Paragano, Valentina Spagnolo – 4 ore	I
	L'Unione Europea le Istituzioni europee (COMPETENZA N.2)	MODULO 2 Idea e sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite	Prof.ssa Terribile Tiziana Italiano – 3 ore	I
	Educazione alla salute (COMPETENZA N.4)	MODULO 3 Alimentazione e sicurezza alimentare	Prof. Croce Daniele Sc.e cultura degli alimenti – 3 ore	I
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	Educazione ambientale e alla sostenibilità (COMPETENZA N.5)	MODULO 1 - Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali - Le nuove sfide della scienza e della tecnologia del XXI secolo (tante piste percorribili); fonti alternative	Prof.ssa Lombardi Carmen Diritto e tecniche amministrative – 4 ore Prof. Longo Raffaele Lab. serv. Enogastr.- Sala e Vendita – 2 ore	I
	Tutela del Patrimonio culturale e ambientale (COMPETENZE N.5-6)	MODULO 2 - Tutela del Patrimonio culturale e ambientale - Il Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo	Prof.ssa Lombardi Carmen Diritto e tecniche amministrative – 4 ore	II
	La criminalità organizzata (COMPETENZA N.9)	MODULO 3 La criminalità organizzata nella storia e nel mondo contemporaneo	Prof.ssa D'Angelo Valentina Italiano – 4 ore	II
CITTADINANZA DIGITALE (Legge n.92 del 20.08.2019 – Linee Guida D.M. n.183 del 07.09.2024)	Privacy (COMPETENZE N.10-11-12)	MODULO 1 Privacy e protezione dell'identità digitale	Prof.ssa D'Angelo Valentina Inglese – 3 ore	II
	Intelligenza artificiale (COMPETENZE N.10-11-12)	MODULO 2 Intelligenza Artificiale. Luci e ombre della tecnologia che sta rivoluzionando il mondo	Prof.ssa Ruggiero Arianna Matematica – 3 ore	II
	Diritti in rete (COMPETENZE N.10-11-12)	MODULO 3 I diritti, l'immateriale e la rete	Prof. Mancuso Salvatore Lab. serv. Enogastr.- Cucina - 3 ore	II
TOTALE ORE:33 ore				
Il Coordinatore del Consiglio di Classe Prof./Prof.ssa Arianna Ruggiero				
Il Coordinatore dell'insegnamento dell'Educazione civica Prof.ssa Carmen Lombardi				

7.2 Percorsi Interdisciplinari

I nuclei tematici proposti sono stati:

1. PERSONA: LAVORO, SALUTE E BENESSERE
2. UOMO E AMBIENTE
3. CITTADINANZA ETICA ED ESTETICA
4. MEDITERRANEO: TERRA DA AMARE
5. IL MADE IN ITALY: UNO STILE DI VITA

PERCORSI INTERDISCIPLINARI		
<p>Percorsi interdisciplinari e nuclei tematici, individuati in sede di programmazione dipartimentale hanno messo in condizione gli studenti di acquisire le competenze di seguito indicate:</p> <p>COMUNICARE: comprendere messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali) rappresentare eventi, fenomeni, principi, concetti, norme, procedure, atteggiamenti, stati d'animo, emozioni, utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scientifico, simbolico) e diverse conoscenze disciplinari, mediante diversi supporti (cartacei, informatici e multimediali).</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, accogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: 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.</p> <p>ACQUISIRE ED INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: 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</p>		
NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINE COINVOLTE	TESTI OGGETTO DI STUDIO CONTENUTI DISCIPLINARI AFFERENTI AL NUCLEO TEMATICO O MACROAREA
PERSONA: LAVORO SALUTE E BENESSERE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> - G.Verga e i vinti dal progresso. - L.Pirandello e il contrasto tra “persona” e “personaggio”. - La psicoanalisi e I.Svevo. - E. Montale e il dolore esistenziale dell'uomo contemporaneo.
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> - La seconda rivoluzione industriale. - Il primo dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa.
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Focus on grammar (verbo to be/ to have got, articoli, aggettivi possessivi, plural, present simple, adverbs of frequency, present continuous, past simple) - Revision: food and drink vocabulary - Heathy eating - The Eatwell Guide - Food pyramid - The Mediterranean Diet - Food safety guidelines - HACCP System

		<ul style="list-style-type: none"> - Food poisoning - Food contamination
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - Trabajar en la cocina - La brigada de cocina: funciones y perfiles - La brigada de bar - Utensilios y maquinarias - Técnicas culinarias - Métodos de cocción - Utensilios y técnicas de preparación - Pescados y mariscos - Clasificación de pescados - Lapreparación del pescado - Las carnes - Clasificación de carnes - Cerdo y cordero
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - Equazioni di primo grado - Sistemi di equazioni di primo grado
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione aziendale; - Il controllo di gestione; - Il marketing dell'impresa ristorativa; - Il marketing operativo.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione fisico-chimica degli alimenti - Contaminazione biologica degli alimenti - Malattie trasmesse dagli alimenti - Igiene nella ristorazione e sistema haccp - Additivi alimentari: sicurezza e criticità. <p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Malattie cardiovascolari - Sindrome metabolica - Diabete - Alimentazione e tumori - Malattie dell'apparato digerente - Disturbi del comportamento alimentare - Allergie e intolleranze alimentari.
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - Le aziende del settore ristorativo - Gli alimenti in cucina - L'igiene professionale - La cottura degli alimenti ed il tempo in cucina - La scheda tecnica del piatto - La filiera agroalimentare - La qualità, la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità.
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> - La brigata del bar - Metodi di cottura - L'importanza delle tecniche di preparazione, nell'abbinamento - Carni ed i vari abbinamenti.

	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione e sicurezza alimentare - Privacy e protezione dell'identità digitale
UOMO E AMBIENTE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> - Il paesaggio campestre nelle poesie di Pascoli. - La natura e il correlativo oggettivo in Ossi di seppia di E.Montale.
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Il secondo dopoguerra e la nascita della Repubblica italiana. - La competizione tra USA e URSS e l'“equilibrio del terrore”.
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Safe and sustainable food practices and certifications - World food safety - Food safety - OMG Products - Food preservation - Five keys to safer food
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - Qué van a tomar? - Tipos de menús y su composición - Menu del día
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - Il Piano Cartesiano - Punti e segmenti sul piano cartesiano.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - I contratti delle imprese ristorative; - Il codice del consumo; - Il codice etico delle imprese ristorative.
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI <ul style="list-style-type: none"> - Filiera agroalimentare e impronta ecologica - Nuovi prodotti alimentari - Qualità degli alimenti
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - La legge CE 1169/11 sull'etichettatura alimentare - La filiera agroalimentare - La qualità, la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità.
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> - Il Catering outside. - Le attrezzature del sommelier
	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> - Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali - Le nuove sfide della scienza e della tecnologia del XXI secolo - Fonti alternative
CITTADINANZA ETICA ED ESTETICA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> - Giovanni Verga, etica della realtà sociale. - Gabriele D'Annunzio, culto della bellezza ed estetismo. - Eugenio Montale, etica della disillusione.

	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> - Il secondo dopoguerra e la nascita della Repubblica italiana. - La competizione tra USA e URSS e l' "equilibrio del terrore".
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Italian food heritage and quality certification - Italian style and cross-cultural food - Food and cultural diversity - Italian PDO, PGI, TSG AGRI-FOOD PRODUCTS - Slow Food Presidia - ED.CIVICA :The European Union, The European Union: political and economic aims,The United Nations.
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - El medioambiente - Contaminación y transformación del medioambiente - Consejos para cuidar el medio ambiente.
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - La retta sul piano cartesiano.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Ordinamento della Repubblica: - Il Parlamento - Il Governo - Il Presidente della repubblica
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>ALIMENTAZIONE NELLE GRANDI RELIGIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Induismo, Buddismo, Ebraismo, Islamismo, Cristianesimo e regole alimentari
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - L'etica professionale nel mondo della ristorazione. - L'igiene professionale
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> - Profilo professionale nel contesto lavorativo - Valore e dignità del servizio - Requisiti personali e professionali - Importanza delle soft skills - Valore e cura della divisa - Valore e cura della propria persona - Il codice deontologico
	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> - La criminalità organizzata nella storia e nel mondo contemporaneo (Art. 416 bis codice penale) - ONU e la Dichiarazione universale dei diritti umani - Intelligenza artificiale. Luci e ombre della tecnologia che sta rivoluzionando il mondo - I diritti, l'immateriale e la rete
MEDITERRANEO: TERRA DA AMARE	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> - Montale e il paesaggio ligure.
	STORIA	<ul style="list-style-type: none"> - La Seconda Guerra Mondiale e il Mediterraneo.
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Enogastronomy

		<ul style="list-style-type: none"> - Italy: a land of flavours - Popular Italian food products - Exploring regional Italian cuisine - Typical products and traditions
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - Pescadod y mariscos - El aceite de oliva
	MATEMATICA	Equazioni di II grado. Cenni di geometria analitica.
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - La tutela del patrimonio artistico - culturale - Il MIBACT
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata e larn - Linee guida per una sana alimentazione - La dieta mediterranea - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Dieta nello sport - Tipologie dietetiche
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - La legge CE 1169/11 sull'etichettatura alimentare - La filiera agroalimentare - La qualità, la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> - Pesce e frutti di mare ed i loro abbinamenti - La storia del vino - Il vino - Le diverse tipologie di vinificazione
	EDUCAZIONE CIVICA	- Sviluppo storico dell'Unione Europea e delle Nazioni Unite, la doppia cittadinanza degli Europei.
IL MADE IN ITALY: UNO STILE DI VITA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<ul style="list-style-type: none"> - D'Annunzio e la ricerca della bellezza (Il Piacere). - Il neorealismo.
	STORIA	- L'Italia dal Boom economico.
	LINGUA INGLESE	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta Carbonara - Tender pasta with bacon or pancetta, eggs, and parmesan cheese. - Pizza Margherita - Classic Neapolitan-style pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, and fresh basil leaves. - Risotto alla Milanese - Creamy risotto with saffron and ossobuco (braised veal shanks) - Spaghetti Bolognese - Spaghetti with ground beef and tomato ragù - Tiramisù - Coffee-soaked ladyfingers layered with mascarpone cheese and cocoa powder. - Pollo alla Cacciatora - Hunter-style chicken with onions, bell peppers, tomatoes, and mushrooms.

		<ul style="list-style-type: none"> - Bruschetta - Toasted bread rubbed with garlic and topped with diced tomatoes, basil, and mozzarella cheese. - Arancini - Stuffed rice balls that are typically filled with meat, cheese, and tomato sauce, then fried until crispy - Gelato - Italian-style ice cream that is denser and creamier than traditional ice cream
	SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	<ul style="list-style-type: none"> - El jamón ibérico de bellota - Dulces navideños - El aceite de oliva La paella valenciana. El gazpacho - Recetas de hispanoamérica. - Tapas y pinchos
	MATEMATICA	<ul style="list-style-type: none"> - Cenni di probabilità e statistica descrittiva
	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	<ul style="list-style-type: none"> - Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Promozione del Made in Italy
	LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	<ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti in cucina - La legge CE 1169/11 sull'etichettatura alimentare - La filiera agroalimentare - La qualità, la qualità degli alimenti e le certificazioni di qualità.
	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	<ul style="list-style-type: none"> - Il Trento DOC - Il prosecco - Il Franciacorta - Il passito - I vini Liquorosi.
	EDUCAZIONE CIVICA	<ul style="list-style-type: none"> - Ordinamento giuridico italiano (Artt.551399 - Tutela del patrimonio culturale e ambientale - Il Ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo.

8. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha per oggetto il processo di apprendimento, il comportamento e il rendimento scolastico complessivo degli alunni e concorre, con la sua finalità anche formativa e attraverso l'individuazione delle potenzialità e delle carenze di ciascun alunno, ai processi di autovalutazione degli alunni stessi, al miglioramento dei livelli di conoscenza e al successo formativo.

La valutazione è espressione di sintesi valutativa, pertanto, è fondata su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico – didattiche adottate, come riporta la C.M. n.89 del 18/10/2012.

L'art. 1, comma 2 del D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, recita “La valutazione è coerente con l’offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum (D.P.R. 15 marzo 2010, n.89), è effettuata dai docenti nell’esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti

dal Collegio dei docenti e inseriti nel Piano Triennale dell'Offerta Formativa". L'art.1 comma 6 del D. Lgs. n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

Quello della valutazione è il momento in cui si procede alla verifica dei processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

8.1 CRITERI DI VALUTAZIONE E PER LA CONDUZIONE DEGLI SCRUTINI

Per la valutazione sono state adottate le griglie di valutazione approvate in sede dipartimentale e nei Consigli di classe e contenute nella programmazione annuale in cui si sono presi in considerazione i seguenti elementi:

- Livello di partenza dell'alunno
- Livello di apprendimento raggiunto in termini di conoscenza, comprensione, capacità
- Comportamento, partecipazione alle lezioni e impegno mostrato
- Frequenza alle lezioni

Nel processo di valutazione quadrimestrale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al Profilo educativo, culturale e professionale specifico dell'indirizzo.
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale.
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di educazione civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Presenza e partecipazione alle lezioni
- Disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni
- Interazione costruttiva
- Costanza nello svolgimento delle attività
- Impegno nella produzione del lavoro proposto

Il Collegio dei Docenti, in sede di deliberazione della programmazione annuale, ha fissato i seguenti criteri generali che, anche per questa classe, hanno quindi guidato gli scrutini intermedi e finali.

- in sede di scrutinio, per tutti gli allievi, parallelamente al profitto in senso strettamente tecnico e agli obiettivi di contenuto e formativi conseguiti, sono valutati con adeguata attenzione le capacità, le attitudini, nonché gli altri elementi utili a evidenziarne la crescita culturale e intellettuale, quali: comportamento, interesse e partecipazione al dialogo educativo, frequenza, volontà e costanza di applicazione;
- è stato tenuto nel debito conto il miglioramento progressivo realizzato dagli allievi durante l'anno scolastico rispetto agli obiettivi.

Nel corrente anno scolastico gli studenti partecipano alle Prove Invalsi di Italiano, Matematica e Inglese.

8.2 CRITERI DI ASSEGNAZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Nei percorsi di istruzione degli adulti di secondo livello, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo e nel terzo periodo didattico fino a un massimo di quaranta punti. In particolare, per quanto riguarda il credito maturato

nel secondo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quarto anno di cui alla tabella all'allegato A del d. lgs. 62/2017, moltiplicando per due il punteggio ivi previsto, in misura comunque non superiore a venticinque punti; per quanto riguarda, invece, il credito maturato nel terzo periodo didattico, il consiglio di classe attribuisce il punteggio facendo riferimento alla media dei voti assegnati e alle correlate fasce di credito relative al quinto anno di cui alla citata tabella.

(Art. 11 comma 5 dell'O.M. n.67 del 31.03.2025).

TABELLA ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO (Allegato A di cui all'art. 15, comma 2 del D. Lgs. 62/2017)

Media dei voti	Fasce di credito III Anno	Fasce di credito IV Anno	Fasce di credito V Anno
$M < 6$	-----	-----	7 - 8
$M = 6$	7 - 8	8 - 9	9 - 10
$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 - 10	10 - 11
$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 - 11	11 - 12
$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 - 12	13 - 14
$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 - 13	14 - 15

ATTRIBUZIONE CREDITO SCOLASTICO

CLASSI V		
Media dei voti	Punti	Criteri di attribuzione
$M < 6$	7 - 8	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno DUE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari previste dal PTOF, in presenza e on line
$M = 6$	9 - 10	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno soddisfa almeno DUE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Attività complementari previste dal PTOF, in presenza e on line
$6 < M \leq 7$	10 - 11	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno ha la media di profitto pari a 7 e rispetta l'indicatore B, oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto

	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra 6,5 e 6,9
	D	Attività complementari previste dal PTOF, in presenza e on line
$7 < M \leq 8$	11 – 12	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno ha la media di profitto pari a 8 e rispetta l'indicatore B, oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra 7,5 e 7,9
	D	Attività complementari previste dal PTOF, in presenza e on line
$8 < M \leq 9$	13 – 14	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno presenta la media di profitto pari a 9 e rispetta l'indicatore B oppure soddisfa almeno TRE dei seguenti indicatori, di cui uno sia quello riportato alla lettera B:
	A	Partecipazione alle lezioni, interazione costruttiva e impegno nella produzione del lavoro proposto
	B	Assiduità nella frequenza
	C	Media di profitto compresa tra 8,5 e 8,9
	D	Attività complementari previste dal PTOF, in presenza e on line
$9 < M \leq 10$	14 – 15	Si attribuisce il secondo punto della banda di oscillazione se l'alunno presenta la media di profitto pari o superiore a 9,2 o se l'alunno, con media di profitto 9,1, presenta la valutazione decimale massima in una delle discipline d'indirizzo rispettando in entrambi i casi il requisito dell'assiduità della frequenza.

N.B: il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico può essere attribuito se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi (legge n.150 del 1.10.2024 art.1 c.1 lettera d).

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO

VOTO	Rapporto con persone e con l'istituzione scolastica, rispetto del Regolamento d'Istituto	Interesse, impegno, partecipazione al dialogo educativo, rispetto delle consegne	Frequenza scolastica
10 Partecipazione consapevole e propositiva Impegno e interesse notevoli	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento molto rispettoso delle persone, collaborativo e costruttivo durante le attività didattiche • Ottima socializzazione • Ruolo propositivo all'interno della classe • Costante consapevolezza e interiorizzazione delle regole • Nessun provvedimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Interesse costante e partecipazione attiva alle attività didattiche, anche alle proposte di approfondimento • Impegno notevole • Puntuale e serio svolgimento delle consegne scolastiche nel rispetto dei tempi stabiliti • Con spirito di condivisione e maturità responsabile offre un originale contributo alle iniziative del gruppo classe. 	Frequenza e puntualità assidue e costanti

<p>9 Partecipazione collaborativa Impegno assiduo e regolare Interesse motivato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione positiva e collaborativo • Puntuale rispetto degli altri e delle regole • Nessun provvedimento disciplinare 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipa con interesse e spirito critico alla vita scolastica e alle attività extracurricolari proposte dalla scuola • Adempie ai doveri scolastici con puntualità e significativi risultati • Offre un importante contributo alle iniziative del gruppo classe 	<p>Frequenza e puntualità assidue e costanti</p>
<p>8 Partecipazione positiva Impegno e interesse adeguati alle capacità</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento corretto nei confronti degli altri • Rispettoso delle regole che regolano la vita e l'attività dell'Istituto Scolastico • Assenza di segnalazioni disciplinari. 	<ul style="list-style-type: none"> • Attenzione e partecipazione alle attività scolastiche complessivamente positive • Impegno nel complesso costante • Generale adempimento delle consegne scolastiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza regolare • Pochi ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
<p>7 Partecipazione nel complesso adeguata Impegno e interesse non sempre assidui e regolari</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento corretto verso compagni e insegnanti anche se talvolta poco collaborativo • Episodiche inosservanze delle norme che regolano la vita e l'attività dell'istituto scolastico, anche con isolate ammonizioni scritte a causa di comportamenti non particolarmente gravi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Abbastanza costante nell'attenzione e nella partecipazione alle attività scolastiche • Motivazione non sempre adeguata in una o più discipline • Non sempre puntuale nell'adempimento delle consegne scolastiche 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza abbastanza regolare • Vari ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
<p>6 Partecipazione irregolare Impegno e interesse selettivi, limitati e incostanti</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento non sempre corretto nei confronti dei docenti, dei compagni, dell'ambiente scolastico • Scarsa osservanza delle norme che regolano la vita dell'Istituto • Disturbo delle attività • Presenza di ammonizioni scritte a causa di comportamenti molto scorretti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Partecipazione scarsa o nulla • Interesse discontinuo e molto selettivo per le attività didattiche • Impegno discontinuo e superficiale • Insufficienze e/o mediocrità diffuse • Saltuario e occasionale rispetto delle scadenze e degli impegni scolastici 	<ul style="list-style-type: none"> • Frequenza irregolare • Continui ritardi brevi, entrate posticipate e uscite anticipate
<p>5 Comportamento trasgressivo, non consono al Regolamento d'Istituto e alle norme del vivere civile</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comportamento scorretto e/o violento nei rapporti con insegnanti e/o compagni e/o personale ATA • Mancato rispetto del Regolamento d'Istituto nonostante avvertimenti e richiami • Provvedimenti disciplinari che hanno comportato la sospensione dalle lezioni. 	<ul style="list-style-type: none"> • Disinteresse per le attività didattiche • Atteggiamenti che compromettono la sicurezza o il sereno svolgimento delle attività didattiche • Impegno nullo 	<p>Numero elevato di assenze e ritardi</p>

N.B.: L'attribuzione del voto sul comportamento tiene conto dei criteri sopra riportati, ma non include alcun automatismo né la presenza di tutti gli indicatori correlati.

9. SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

<h1>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</h1>	
<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare le tecniche di produzione scritta in funzione di diverse situazioni comunicative, anche in ambito professionale. Comprendere, analizzare e interpretare testi letterari di epoche, generi e autori diversi, riconoscendone temi, strutture e significati. - Contestualizzare i testi letterari nel periodo storico-culturale di riferimento. - Utilizzare strumenti critici per riflettere su temi legati alla contemporaneità e all'indirizzo di studio.

	<ul style="list-style-type: none"> - Ricercare, selezionare e organizzare informazioni anche da fonti digitali e multimediali in modo consapevole e responsabile.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare in modo efficace e coerente, sia in forma scritta che orale, utilizzando un registro adeguato al contesto. - Imparare a imparare, sviluppando autonomia nello studio e capacità di riflessione critica. - Collaborare e partecipare in attività di gruppo e nei momenti di confronto, rispettando opinioni e tempi degli altri. - Agire in modo autonomo e responsabile, dimostrando consapevolezza delle proprie azioni nei diversi contesti scolastici e professionali. - Individuare collegamenti e relazioni tra eventi storici, correnti culturali e fenomeni letterari. - Acquisire ed interpretare l'informazione da testi scritti, audiovisivi e multimediali, valutandone l'affidabilità e la pertinenza.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<p>LINGUA: Tecniche compositive per diverse tipologie di produzione scritta anche professionale. Strumenti per l'analisi e l'interpretazione di testi letterari e per l'approfondimento di tematiche coerenti con l'indirizzo di studio. Tecniche di ricerca e catalogazione di produzioni multimediali e siti web, anche "dedicati"</p> <p>LETTERATURA: Processo storico e tendenze evolutive della letteratura italiana dall'Unità ad oggi, a partire da una selezione di autori e testi emblematici. In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Positivismo, Verismo, Decadentismo - Giovanni Verga: da <i>Vita dei campi</i>, "<i>Rosso Malpelo</i>", da <i>I Malavoglia</i> "<i>La famiglia Malavoglia</i>" - Gabriele D'Annunzio: il superomismo e l'estetismo - Giovanni Pascoli - <i>Myricae</i> "<i>X Agosto</i>" - Luigi Pirandello: passi scelti da <i>Uno nessuno e centomila</i> e da <i>Il fu Mattia Pascal</i> - Italo Svevo: <i>La coscienza di Zeno</i> - Umberto Saba: <i>Il Canzoniere</i> - Ermetismo - Giuseppe Ungaretti: da <i>L'Allegria: Fratelli, Veglia, Martino del Carso, Soldati</i>, - Salvatore Quasimodo: da <i>Acque e terre</i> "<i>Ed è subito sera</i>", da <i>Giorno dopo giorno</i> "<i>Alle fronde dei salici</i>" - Eugenio Montale: da <i>Ossi di seppia</i> "<i>Spesso il male di vivere ho incontrato, Non chiederci la parola; da Satura: Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale</i> - Il Neorealismo - Primo Levi: da <i>Se questo è un uomo: Shemà, Sul fondo.</i>
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Scrivere testi corretti, coesi e coerenti, adattandoli al contesto e allo scopo comunicativo. - Analizzare testi narrativi e poetici riconoscendone elementi strutturali, linguistici e tematici. - Comprendere il valore storico e culturale delle opere letterarie studiate. - Collegare autori e testi alla loro epoca e alla società di riferimento.

	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare in modo consapevole fonti digitali per la ricerca e la rielaborazione di contenuti. - Sviluppare capacità di sintesi, esposizione e argomentazione.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Due verifiche scritte per quadrimestre, su tracce di tipologia A, B e C, scelte tra quelle assegnate dal MIUR nelle prime prove scritte degli anni passati: - Tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano. - Tipologia B: testo argomentativo su tematiche culturali, storiche, sociali. - Tipologia C: tema di attualità. - Una verifica orale per quadrimestre (esposizione di autori, commento a testi, colloqui interdisciplinari). - Eventuali esercitazioni o compiti a casa per il recupero e il potenziamento.
SPAZI - TEMPI	<p>SPAZI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Le attività didattiche si sono svolte prevalentemente in aula, attrezzata con dispositivi per l'uso di strumenti multimediali. <p>TEMPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il percorso formativo si è articolato nel corso dell'intero anno scolastico, suddiviso in due quadrimestri e in tre ore settimanali
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali e dialogate. - Analisi guidata di testi e documenti. - Attività di lettura espressiva e commentata. - Lavori individuali e di gruppo. - Uso di strumenti multimediali (video, presentazioni, piattaforme digitali). - Attività di scrittura mirata (riassunti, saggi brevi, articoli, relazioni).
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze: correttezza e completezza dei contenuti. - Competenze: capacità di applicare conoscenze a testi e situazioni nuove, collegamenti interdisciplinari. - Capacità espositive: chiarezza, proprietà lessicale, uso del registro adeguato. - Autonomia e rielaborazione personale: capacità di riflessione critica e interpretazione autonoma dei contenuti. - Partecipazione attiva: impegno, puntualità nella consegna dei compiti, disponibilità al confronto.
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Manuale in adozione per la classe quinta. - Sintesi, integrazioni e approfondimenti condivisi tramite la piattaforma Google Classroom. - Materiale interattivo e contenuti multimediali disponibili sulla piattaforma digitale del libro di testo. - Eventuali materiali integrativi forniti dal docente (schede di analisi, articoli, video, presentazioni).
<u>DOCENTE: PROF.SSA ORIANA BELLISSIMO</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: A.RONCORONI, M.M.CAPPELLINI, E.SADA - MILLE PAGINE DI LETTERATURA, DALLE ORIGINI A OGGI - CARLO Signorelli EDITORE</u>	

STORIA

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere i principali processi storici, politici, economici e sociali tra la fine del XIX e il XXI secolo in Italia, in Europa e nel mondo. Riconoscere le relazioni tra eventi storici e trasformazioni della società, del lavoro e dell'economia. - Comprendere l'evoluzione delle istituzioni democratiche e dei diritti, in particolare con riferimento alla Costituzione italiana e alla cittadinanza europea. - Riflettere sulle conseguenze delle innovazioni scientifiche e tecnologiche nei diversi contesti storici.
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicare efficacemente in modo scritto e orale, utilizzando il linguaggio storico in modo corretto - Imparare a imparare, selezionando e rielaborando autonomamente le informazioni rilevanti. - Collaborare e partecipare, sviluppando un atteggiamento responsabile e rispettoso del confronto e del dialogo. - Agire in modo autonomo e responsabile, mostrando consapevolezza del valore delle istituzioni democratiche e dei diritti fondamentali. Individuare collegamenti e relazioni tra fatti storici e attualità, tra trasformazioni sociali ed economiche. - Acquisire ed interpretare l'informazione, valutando criticamente fonti storiche e materiali digitali.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Principali persistenze e processi di trasformazione tra la fine del secolo XIX e il secolo XXI in Italia, in Europa e nel mondo. In particolare:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Seconda rivoluzione industriale - La società di massa - L'età giolittiana - La prima guerra mondiale - Il primo dopoguerra: problemi sociali, economici e politici in Europa - Il fascismo in Italia - Lo stalinismo e il nazismo - La seconda guerra mondiale - Il secondo dopoguerra, resistenza e liberazione; la nascita della Repubblica in Italia - Il mondo dei Lager - La fine della guerra fredda - L'Italia nel boom economico <p>Le organizzazioni criminali in Italia. Innovazioni scientifiche e tecnologiche e relativo impatto sui settori produttivi, sui servizi e sulle condizioni socio-economiche.</p> <p>Problematiche economiche, sociali ed etiche connesse con l'evoluzione dei settori e dei servizi quali in particolare: sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, tutela e valorizzazione dell'ambiente e del territorio, internazionalizzazione dei mercati, new economy e nuove opportunità di lavoro. Evoluzione della struttura demografica e dell'organizzazione giuridica ed economica del mondo del lavoro.</p> <p>Radici storiche della Costituzione italiana e dibattito sulla Costituzione europea. Carte internazionali dei diritti, principali istituzioni internazionali, europee e nazionali.</p>

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere e saper collocare nel tempo e nello spazio i principali eventi e processi storici studiati. - Comprendere le dinamiche di lungo periodo (persistenze e trasformazioni) nei settori politico, economico, sociale e culturale. - Analizzare il ruolo delle innovazioni scientifiche e tecnologiche nei cambiamenti storici. - Riconoscere le radici storiche della Costituzione italiana e il ruolo delle istituzioni nazionali e sovranazionali. - Riflettere su problematiche storiche legate al mondo del lavoro, alla tutela dell'ambiente, alla demografia e alla giustizia sociale. - Saper esporre i contenuti con chiarezza, coerenza e padronanza lessicale.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Due verifiche orali per quadrimestre, finalizzate a valutare la conoscenza dei contenuti, la capacità di analisi e sintesi, la riflessione critica e l'esposizione ordinata e coerente. - Le prove potranno includere domande guidate, richieste di approfondimento, ricostruzioni di eventi o processi storici, collegamenti interdisciplinari. - Eventuali esercitazioni individuali o di gruppo, anche su materiali multimediali, assegnate per il consolidamento o il recupero.
SPAZI - TEMPI	SPAZI: <ul style="list-style-type: none"> - Le attività didattiche si sono svolte prevalentemente in aula, attrezzata con dispositivi per l'uso di strumenti multimediali. TEMPI: <ul style="list-style-type: none"> - Il percorso formativo si è articolato nel corso dell'intero anno scolastico, suddiviso in due quadrimestri, in due ore settimanali.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni frontali e dialogate, con costante sollecitazione alla partecipazione attiva. - Analisi di documenti, fonti storiche e materiali audiovisivi. - Uso di mappe concettuali, schemi cronologici e tabelle comparative. - Attività di riflessione guidata e discussione su temi storici e attuali. Utilizzo della piattaforma Google Classroom per condivisione di materiali e attività asincrone.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze: correttezza e completezza dei contenuti. - Competenze: capacità di applicare conoscenze a testi e situazioni nuove, collegamenti interdisciplinari. - Capacità espositive: chiarezza, proprietà lessicale, uso del registro adeguato. - Autonomia e rielaborazione personale: capacità di riflessione critica e interpretazione autonoma dei contenuti. - Partecipazione attiva: impegno, puntualità nella consegna dei compiti, disponibilità al confronto.
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Manuale di Storia in adozione per la classe quinta. - Sintesi, integrazioni e approfondimenti forniti dal docente e condivisi tramite la piattaforma Google Classroom. - Materiale interattivo e contenuti multimediali disponibili sulla piattaforma digitale del libro di testo. - Fonti storiche, articoli, documenti, video e materiali di attualità selezionati in funzione degli argomenti trattati.
<u>DOCENTE:</u> PROF.SSA ORIANA BELLISSIMO	

LINGUA INGLESE

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzo del linguaggio specifico della micro lingua tecnico-professionale di settore appartenente al mondo dell'ospitalità alberghiera. - Analisi e sintesi dei contenuti in forma orale e scritta - Produzione di brevi testi in risposta a quesiti inerenti gli argomenti trattati - Dialogare in modo sufficientemente corretto e adeguato con l'utilizzo di un lessico non particolarmente complesso
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del - Tempo e delle strategie metodologiche - Progettare - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le - Conoscenze - Valutare vincoli e possibilità esistenti - Verificare i risultati raggiunti - Comunicare - Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi - Collaborare e partecipare - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo - I diritti fondamentali degli altri - Agire in modo autonomo e responsabile - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella - Vita sociale riconoscendo opportunità comuni, - Regole e responsabilità - Risolvere problemi.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Focus on grammar (Verbo to be/ to have got, Articoli, Aggettivi possessive ,Plural, Present simple, Adverbs of frequency, Present continuous, Past simple) - Revision: food and drink vocabulary - Heathy eating - The Eatwell Guide - Food pyramid - The Mediterranean Diet - Food safety guidelines - HACCP System - Food poisoning - Food contamination - Safe and sustainable food practices and certifications - World food safety

	<ul style="list-style-type: none"> - Food safety - OMG Products - Food preservation - Five keys to safer food - Italian food heritage and quality certification - Italian style and cross-cultural food - Food and cultural diversity - Italian PDO, PGI, TSG AGRI-FOOD PRODUCTS - Slow Food Presidia - Enogastronomy - Italy: a land of flavours - Popular Italian food products - Exploring regional Italian cuisine - Typical products and traditions
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisizione competenze linguistico – comunicative corrispondenti al quadro comune europeo di riferimento per le lingue - Produzione di testi scritti e orali (per riferire, Descrivere, argomentare) e riflettere sulle caratteristiche formali dei testi prodotti al fine di pervenire ad un accettabile livello di padronanza linguistica - Approfondire aspetti della materia specifica trattata relativi alla lingua di studio - Analizzare, comprendere ed interpretare - Prodotti culturali di diverse tipologie di genere.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali - Verifiche scritte
SPAZI - TEMPI	<p>SPAZI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula <p>TEMPI:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il percorso formativo si è articolato nel corso dell'intero anno scolastico, suddiviso in due quadrimestri e in due ore settimanali.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Problem solving - Cooperative learning
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Risultati ottenuti nei test svolti, nella - Partecipazione, interesse e impegno dimostrato da ogni singolo alunno
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Lavagna/lim - Vocabolari - Materiale in fotocopia - Supporti multimediali - Motori di ricerca - Classroom
<u>DOCENTE: PROF.SSA TIZIANA TERRIBILE</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: O. CIBELLI, D. D'AVINO - COOK BOOK CLUB UP (VOLUME 5° ANNO) THIRD EDITION - CLITT –</u>	

SECONDA LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO

<p>COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Padroneggiare la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali per interagire in diversi ambiti e contesti professionali. - Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e di relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare ad imparare - Progettare - Comunicare - Collaborare e partecipare
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>Grammatica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Los pronombres personales sujeto; - el presente indicativo del verbo SER; - los artículos determinados e indeterminados; - la formación del femenino; - la formación del plural; - el presente indicativo del verbo TENER; - Adjetivos posesivos y demostrativos; - el presente indicativo de los verbos ESTAR y DAR; - el gerundio regular e irregular de los verbos; - algunos verbos con diptongación en presente; - los principales verbos que se usan en ámbito cocinero: cortar, lavar, pelar, cocinar, hervir, freír, y otros. - El pretérito perfecto; - el participio regular e irregular; <p>Vocabulario y microlengua específica:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gastronomía de Hispanoamérica: productos y platos típicos; - el mundo hispano: geografía e historia reciente; - los hábitos de los españoles a la hora de comer; - cocina típica española; - los embutidos; - el jamón ibérico; - cuchillos y cortes; - los quesos españoles; - servicio y corte de los quesos; - las legumbres; - la paella española; - verduras y más - métodos de cocción; - clasificaciones de carne y de pescado; - el menú del día y el menú a la carta; - la brigada de cocina y la brigada de sala; - la pirámide de la dieta mediterránea; - dulces navideños; - las profesiones en cocina

OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Consolidare il proprio metodo di studio - Acquisire competenze linguistico - comunicative corrispondenti al Quadro Comune Europeo di Riferimento per le lingue - Produrre testi orali e scritti e riflettere sulle caratteristiche formali dei testi prodotti - Approfondire gli aspetti della cultura relativi alla lingua di studio - Analizzare, comprendere ed interpretare prodotti culturali di diverse tipologie di genere - Esprimere creativamente e comunicare con interlocutori stranieri
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali sui contenuti e sulla lingua - Verifiche scritte con comprensione del testo ed esercizi di grammatica
SPAZI - TEMPI	Il percorso formativo si è svolto in aula durante la normale attività didattica scolastica, suddivisa in 2 ore settimanali, in 2 quadrimestri.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale, - Discussione, - Problem solving, - Cooperative learning, - E -learning, - Simulazione (role -playing), - Lettura e comprensione del testo, - Attività interattive di lessico, - Visione di video del mestiere e di ricette in lingua spagnola.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Standard di valutazione condivisi come da PTOF.
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Materiale in fotocopia - Lavagna/LIM - Supporti multimediali - Wikipedia
<u>DOCENTE:</u> PARAGSANO VALENTINA	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> M. CERVI, S. MONTAGNA - AL GUSTO - LOESCHER EDITORE	

<h2>MATEMATICA</h2>	
COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Applicare modelli matematici per risolvere problemi reali legati al settore alberghiero e della ristorazione. - Analizzare e interpretare dati statistici e finanziari. - Utilizzare strumenti matematici per la gestione economica di un'attività nel settore enogastronomico. - Risolvere problemi relativi al calcolo infinitesimale e alle funzioni. - Comprendere e applicare concetti di probabilità e statistica per la previsione di trend economici e gestionali.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicazione nella madrelingua: esporre con chiarezza concetti matematici e argomentare soluzioni. - Competenze digitali: utilizzo di software per il calcolo e la rappresentazione grafica dei dati.

	<ul style="list-style-type: none"> - Imparare a imparare: autonomia nello studio e nell'applicazione delle conoscenze. - Competenze sociali e civiche: collaborazione e problem solving in contesti professionali. - Spirito di iniziativa e imprenditorialità: gestione economica di un'attività attraverso strumenti matematici.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - Equazioni di primo grado. - Sistemi di equazioni di primo grado. - Il piano cartesiano - Punti e segmenti sul piano cartesiano - La retta sul piano cartesiano. - Equazioni di II grado.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire capacità di modellizzazione matematica per problemi economici e gestionali. - Sviluppare competenze nel calcolo differenziale e integrale. - Interpretare e rappresentare dati attraverso strumenti statistici. - Utilizzare strumenti digitali per la risoluzione di problemi matematici complessi.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche Formative: esercitazioni in classe, test intermedi, questionari. - Verifiche Sommativie: prove scritte e orali su argomenti trattati
SPAZI - TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> - Spazi: aula didattica. - Tempi: distribuzione regolare delle attività durante l'anno scolastico con momenti di recupero e approfondimento.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale e interattiva. - Esercitazioni pratiche e simulazioni di casi reali. - Lavori di gruppo per il problem solving.
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscenze: correttezza e completezza delle risposte. - Abilità: applicazione di concetti e strumenti matematici. - Autonomia: capacità di risolvere problemi in modo autonomo. - Capacità argomentativa: chiarezza e precisione nell'esposizione. - Partecipazione: impegno e contributo attivo alle attività didattiche.
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Testi consigliati: manuali di matematica. - Materiali didattici: schede operative, esercizi guidati, casi pratici. - Strumenti: calcolatrice scientifica, software per l'analisi dei dati e la rappresentazione grafica di funzioni, fogli di calcolo elettronici.
<u>DOCENTE: PROF.SSA ARIANNA RUGGIERO</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: M. BERGAMINI, G. BAROZZI – MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (VOL. UNICO PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO) – ZANICHELLI EDITORE</u>	

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	
COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Saper impostare una semplice - Programmazione aziendale tramite gli strumenti del business plan, budget economico e piano di marketing - Comprendere e saper applicare le tecniche di gestione economica e finanziaria delle aziende ristorative

	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendere le tecniche di pianificazione, Programmazione e controllo budgetario - Saper utilizzare le tecniche di marketing e di comunicazione con particolare - Attenzione agli strumenti digitali
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche <p>Progettare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze - Valutare vincoli e possibilità esistenti - Verificare i risultati raggiunti <p>Comunicare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi <p>Collaborare e partecipare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità <p>Risolvere i problemi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema - Individuare collegamenti e relazioni - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi - Elaborare argomentazioni coerenti <p>Acquisire ed interpretare l'informazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>PARTE PRIMA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: figura e ruolo del consumatore, le abitudini alimentari e i suoi fattori, il processo di pianificazione e programmazione. - L'analisi della situazione di partenza: ambiente esterno ed interno, analisi swot, definizione di mission e vision, la formulazione delle strategie, contenuto e funzioni del business plan. - Il controllo di gestione, la redazione del budget e i budget settoriali, differenza tra bilancio di esercizio e il budget. <p>PARTE SECONDA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il marketing dell'azienda Ristorativa: - Il marketing aspetti generali: definizione di marketing, differenza tra marketing strategico e marketing operativo. - Il marketing strategico. Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, la segmentazione, il target, il posizionamento. - Il marketing operativo.

	<ul style="list-style-type: none"> - Il marketing mix: il prodotto (product), ciclo di vita del prodotto, il prezzo (price), la comunicazione (promotion), la distribuzione (place), il franchising. - Il web marketing - gli strumenti del web marketing. - Il marketing plan: il piano di marketing, il contenuto del piano di marketing. <p>PARTE TERZA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualità e sicurezza alimentare: - Definizione e concetto di qualità <p>PARTE QUARTA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il mercato turistico nazionale e internazionale: caratteri, strumenti, fattori e dinamiche del mercato turistico.
<p>OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO</p>	<p>PARTE PRIMA: pianificazione, programmazione e controllo di gestione</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>Abilità/capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere i mutamenti nei comportamenti di consumo come elemento fondamentale nel processo di pianificazione aziendale - Saper individuare le tendenze future del modello alimentare - Individuare semplici strategie d'impresa - Cogliere la differenza tra pianificazione e programmazione - individuare le fasi e le procedure per redigere un business plan - Utilizzare la contabilità analitica nelle sue varie componenti (budget, scostamenti, Reporting). - Elaborare semplici budget di imprese Turistico-ristorative. <p>Conoscenze:</p> <p>Figura e ruolo del consumatore. Strategie d'impresa le abitudini alimentari e la sua evoluzione. I fattori che incidono sulle abitudini alimentari. Processo di pianificazione e programmazione aziendale. Funzioni e struttura del business plan. Il controllo di gestione. Gli scopi, le fasi e gli strumenti del controllo di gestione. Il budget: definizione e caratteri generali. La redazione del budget. I budget settoriali</p> <p>PARTE SECONDA il marketing dell'azienda Ristorativa</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare le nuove tecnologie nell'ambito della produzione, erogazione, della gestione del servizio, della comunicazione, della vendita e del marketing di settore. - Interpretare la richiesta e lo sviluppo dei mercati. - Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi. - Documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. <p>Abilità/capacità:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le caratteristiche del marketing e i suoi compiti. - Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche - Individuare obiettivi e metodologie delle diverse strategie di 4.0 Marketing - Distinguere sul mercato i diversi segmenti di clientela - Identificare le strategie di marketing

	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le politiche di prodotto, di prezzo, di promozione e di distribuzione da attuare in funzione di un obiettivo aziendale - Utilizzare strumenti digitali nelle politiche di marketing - Individuare gli strumenti del marketing mix - Definire semplici piani di marketing. <p>Conoscenze: Definizione di marketing. Nuove Tendenze del marketing. Differenza tra marketing strategico e marketing operativo. Le fasi del marketing strategico. Le fonti informative. L'analisi interna e della concorrenza. La segmentazione e il target. Il posizionamento. Il marketing mix. Le leve di marketing ed il loro utilizzo nella politica di organizzazione e gestione della rete di vendita. Le tecniche di web marketing</p> <p>PARTE TERZA: qualità e sicurezza alimentare</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare le strategie appropriate per risolvere i problemi – - Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. <p>Abilità/capacità':</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli indicatori della qualità del processo e del risultato nelle aziende ristorative. <p>Conoscenze: Il concetto di qualità nelle aziende ristorative</p> <p>PARTE QUARTA: il mercato turistico</p> <p>Competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture. <p>Abilità/capacità': Distinguere le caratteristiche del mercato turistico con particolare attenzione al settore ristorativo</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare gli elementi caratterizzanti le strutture ristorative - individuare le certificazioni obbligatorie per l'avvio di un'azienda ristorativa. - Applicare la normativa.
VERIFICHE	Per la verifica delle competenze mi sono servita di colloqui orali utilizzati anche come occasione per l'approfondimento e il chiarimento degli argomenti trattati e di verifiche scritte consistenti in prove strutturate, domande a risposta aperta , esercizi pratici su alcuni argomenti che richiedevano lo svolgimento di calcoli.
SPAZI - TEMPI	Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica, suddivisa in 3 ore settimanali. I tempi preventivati per la trattazione degli Argomenti specifici sono stati rispettati.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione partecipata. - Problem solving. - Lettura e comprensione del testo con spiegazioni arricchite da casi operativi. - Schematizzazioni, dalla presentazione di problemi operativi da risolvere, discussioni guidate. - Monitoraggio del percorso didattico al fine di attuare adeguate e mirate strategie di recupero.

	- Ripresa continua dei i contenuti didattici spiegati con casi aziendali concreti.
CRITERI DI VALUTAZIONE	La misurazione delle prove, espressa in decimi da 1 a 10, è stata effettuata tenendo conto delle prove di verifica orale e di quelle scritte strutturate e semi strutturate considerando i seguenti indicatori: conoscenza dei contenuti: conoscenza e corretto utilizzo del lessico tecnico, capacità di interpretare criticamente i contenuti e di effettuare i collegamenti. Come criterio di valutazione sono state utilizzate costantemente le griglie di valutazione contenute nel PTOF con riferimento alla specifica disciplina. A ciò ho aggiunto L'impegno, l'interesse e la partecipazione durante lo svolgimento delle lezioni e i progressi rispetto alla situazione di partenza.
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	- Libro digitale a cura del docente, slides, casi aziendali.
<u>DOCENTE: PROF.SSA CARMEN LOMBARDI</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: M.R. CESARANO, M. ESPOSITO, T. ACAMPORA - STRUMENTI GESTIONALI PER IL TURISMO – VOLUME B – ZANICHELLI EDITORE</u>	

SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<p>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.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema haccp, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p> <p>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.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.</p>
--	--

	<p>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.</p> <p>Supportare le attività di budgeting – reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di revenue management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.</p> <p>Contribuire alle strategie di destination marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità gastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.</p>
<p>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche ▪ Progettare - Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze - Valutare vincoli e possibilità esistenti - Verificare i risultati raggiunti ▪ Comunicare - Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso - Con linguaggi diversi ▪ Collaborare e partecipare - Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista - Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri ▪ Agire in modo autonomo e responsabile - Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità ▪ Risolvere problemi - Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema ▪ Individuare collegamenti e relazioni - Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi - Elaborare argomentazioni coerenti ▪ Acquisire e interpretare l'informazione - Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute.
<p>CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI</p>	<p>SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Filiera agroalimentare e impronta ecologica - Nuovi prodotti alimentari - Qualità degli alimenti <p>IGIENE E SICUREZZA NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Contaminazione fisico- chimica degli alimenti - Contaminazione biologica degli alimenti - Malattie trasmesse dagli alimenti - Igiene nella ristorazione e sistema haccp - Additivi alimentari: sicurezza e criticità <p>ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Alimentazione equilibrata e larn

	<ul style="list-style-type: none"> - Linee guida per una sana alimentazione - La dieta mediterranea - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Dieta nello sport - Tipologie dietetiche <p>DIETA IN PARTICOLARI CONDIZIONI PATOLOGICHE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Obesità - Malattie cardiovascolari - Sindrome metabolica - Diabete - Alimentazione e tumori - Malattie dell'apparato digerente - Disturbi del comportamento alimentare - Allergie e intolleranze alimentari <p>ALIMENTAZIONE NELLE GRANDI RELIGIONI</p> <ul style="list-style-type: none"> - Induismo, buddismo, ebraismo, islamismo, cristianesimo e regole alimentari. - Promozione del made in Italy.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Individuare le nuove tendenze del settore di riferimento - Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. - Formulare menu funzionali alle esigenze fisiologiche o patologiche della clientela. - Redigere un piano di haccp - Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti. - Individuare gli alimenti in relazione alle consuetudini alimentari nelle grandi religioni.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali - Verifiche scritte
SPAZI - TEMPI	<p>Spazi</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aula - Spazi laboratoriali - Classroom <p>Tempi</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 trimestre (6 settembre 2024– 30 novembre 2024) - 2 trimestre (2 dicembre 2024 – 8 marzo 2025) - 3 trimestre (10 marzo 2025- 7 giugno 2025) - 5 ore settimanali di insegnamento di scienza e cultura dell'alimentazione.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Brainstorming e lezione partecipata - Insegnamento individualizzato - Didattica laboratoriale - Cooperative learning
CRITERI DI VALUTAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutazione scritta: <ul style="list-style-type: none"> - conoscenza degli argomenti - completezza delle risposte - coerenza con i temi proposti - uso del lessico specifico della materia ▪ Valutazione orale:

	<ul style="list-style-type: none"> - conoscenza degli argomenti - rielaborazione ed esposizione corretta dei concetti appresi - capacità di approfondimento e ricerca individuale - capacità di collegamento interdisciplinare
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Libro di testo - Lim - Presentazioni multimediali - Google suite for education - Registro elettronico Spaggiari
<u>DOCENTE: PROF. DANIELE CROCE</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: S. RODATO - ALIMENTAZIONE OGGI – SCIENZA E CULTURA DELL’ALIMENTAZIONE PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E DI SALA E VENDITA – TERZA EDIZIONE – CLITT</u>	

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	
COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL’ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - 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. - 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. - 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. - Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. - Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Imparare ad imparare Organizzare il proprio apprendimento in funzione del tempo e delle strategie metodologiche ▪ Progettare Elaborare e realizzare progetti utilizzando le conoscenze Valutare vincoli e possibilità esistenti Verificare i risultati raggiunti ▪ Comunicare Comprendere e rappresentare messaggi di genere diverso con linguaggi diversi ▪ Collaborare e partecipare

	<p>Interagire in gruppo comprendendo i diversi punti di vista Contribuire all'apprendimento comune riconoscendo i diritti fondamentali degli altri</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Agire in modo autonomo e responsabile <p>Sapersi inserire in modo attivo e consapevole nella vita sociale riconoscendo opportunità comuni, regole e responsabilità</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Risolvere problemi <p>Formulare ipotesi, individuare risorse adeguate, raccogliere dati, proporre soluzioni secondo il tipo di problema</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Individuare collegamenti e relazioni <p>Cogliere analogie e differenze, coerenze e incoerenze, cause ed effetti in eventi e concetti diversi</p> <p>Elaborare argomentazioni coerenti</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Acquisire e interpretare l'informazione <p>Saper distinguere i fatti dalle opinioni interpretando criticamente le informazioni ricevute</p>
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi - Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera - Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Acquisire le abilità tecniche e specifiche attraverso i laboratori, che hanno valorizzato al meglio le potenzialità personali e stimolato apprendimenti formali e informali - Favorire il raccordo tra istruzione e formazione nel mondo del lavoro - Rafforzare le competenze trasversali degli allievi - Implementare lo spirito di iniziativa e imprenditorialità - Favorire la motivazione allo studio, al sapersi orientare nel mondo del lavoro, avendo consapevolezza della relationship e dei caratteri della leadership nel lavoro in team - Acquisire una vision flessibile ed adattabile
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Verifiche orali - Verifiche scritte - Lavori di gruppo
SPAZI - TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> - Aula scolastica - Uso di luoghi attrezzati che facilitino approcci operativi alla conoscenza - 4 ore settimanali
METODOLOGIE	<p>La metodologia è stata centrata sulle strategie formative che meglio collegano al learning by doing (imparare facendo) come:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Attività laboratoriale, per valorizzare gli stili di apprendimento induttivi - Il lavoro cooperativo per progetti, che sviluppa insieme creatività e responsabilità di risultato - La didattica per situazione problema, per sviluppare la capacità di problem solving - Integrazione dei saperi per la soluzione di problemi complessi
CRITERI DI VALUTAZIONE	Standard di valutazione condivisi come da PTOF

TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Testo in uso: “SMARTCHEF SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO” – Casa Editrice HOEPLI SCUOLA Autore: Giovanni Salviani - Dispense del docente - Attrezzature di laboratorio
<u>DOCENTE:</u> PROF. SALVATORE MANCUSO	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI:</u> G. SALVIANI – SMARTCHEF, SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO – HOEPLI SCUOLA	

LABORATORIO DEI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA

COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. - Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. - Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - 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. - Progettare: 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. - Comunicare: 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). - Collaborare e partecipare: 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. - Agire in modo autonomo e responsabile: 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. - Risolvere problemi: affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando,

	<p>secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Individuare collegamenti e relazioni: 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. - Acquisire ed interpretare l'informazione: 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. Il nuovo obbligo d'istruzione punta a definire i risultati raggiunti e lascia all'istituzione scolastica la scelta delle modalità e delle procedure da utilizzare.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - Il mondo del vino: la produzione vitivinicola in Italia. - L'analisi delle caratteristiche organolettiche del vino e - Abbinamento cibo-vino. - Produzione, classificazione e servizio dei distillati dei liquori e delle creme di liquore. - Il cocktail, le attrezzature e i dosaggi. - Le categorie dei cocktails. - I cocktails codificati I.B.A. - La cucina flambè. - Catering e banqueting.
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Conoscere le fasi di produzione e i sistemi di vinificazione. - Individuare la produzione enologica locale e nazionale. - Svolgere in modo professionale il servizio del vino. - Saper degustare, abbinare, proporre e servire correttamente il vino e altre bevande ai cibi. - Conoscenza, classificazione e produzione dei distillati. - Conoscenza, produzione, classificazione del servizio dei liquori dolci, amari e delle creme liquore - Conoscere le attrezzature del bere miscelato. - Conoscere la classificazione e le ricette della lista IBA. - Saper preparare piatti di cucina flambè. - Conoscere l'attività di catering e banqueting e le diverse tipologie di evento. - Saper pianificare e gestire gli spazi per svolgere un evento, la mise en place, le derrate alimentari, il beverage e le risorse umane di reparto. - Saper organizzare un buffet, la mise en place, gli addobbi e il servizio.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate, semi strutturate. Verifiche orali. Discussione. Moduli Google.
SPAZI - TEMPI	<ul style="list-style-type: none"> - Aula e spazi laboratoriali - Il percorso formativo si è articolato nel corso dell'intero anno scolastico, suddiviso in due quadrimestri, in due ore settimanali.
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezioni Frontali, interattive, di gruppo, flipped classroom - Lavori di gruppo - Attività laboratoriale

	<ul style="list-style-type: none"> - Spazi Aula e laboratorio - Mezzi Sussidi cartacei e multimediali - Attrezzature LIM, PC - Lezione frontale, interazione con gli alunni, discussione, utilizzo della LIM e di materiali digitali.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Standard di valutazione condivisi come da PTOF
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo e altri testi di supporto. - Supporti multimediali - Motori di ricerca - LIM
<u>DOCENTE: PROF. RAFFAELE LONGO</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: O. GALEAZZI, SALA BAR SMART. TECNICA E PRATICA DI SALA BAR E VENDITA PER IL TRIENNIO – HOEPLI SCUOLA</u>	

<h2>EDUCAZIONE CIVICA</h2>	
COMPETENZE DISCIPLINARI ACQUISITE AL TERMINE DELL'ANNO SCOLASTICO	<ul style="list-style-type: none"> - Riconoscere l'interdipendenza tra fenomeni culturali, sociali, economici, istituzionali, tecnologici e la loro dimensione globale-locale - <ul style="list-style-type: none"> ▪ Stabilire collegamenti tra le tradizioni locali, nazionali e internazionali sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro ▪ Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina le cittadinanze, con particolare attenzione alla tutela dell'ambiente e del territorio e allo sviluppo sostenibile e all'educazione digitale ▪ Individuare le strategie appropriate per la soluzione di situazioni problematiche
COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	<ul style="list-style-type: none"> - Civiche, sociali, di comunicazione e interculturali - Dignità umana: identificare i diritti umani nella cultura, nella storia dell'umanità e negli ordinamenti giuridici nazionali e internazionali - Identità e appartenenza: conoscere le proprie radici storiche e i principi fondamentali della costituzione della repubblica italiana e della carta dei diritti fondamentali dell'unione europea - Alterità e relazione: riconoscere come la ricchezza e la varietà delle dimensioni relazionali dell'esperienza umana porti a concretizzazioni istituzionali e ordinamentali che tengono conto della storia di ogni popolo - Partecipazione: conoscere le carte internazionali dei diritti umani e dell'ambiente, gli organismi che le hanno approvate e sottoscritte, le corti che ne sanzionano le violazioni.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI	<ul style="list-style-type: none"> - ORDINAMENTO GIURIDICO ITALIANO [ARTT. 55-139] - Idea e sviluppo storico dell'unione europea e delle nazioni unite - La criminalità organizzata nella storia e nel mondo contemporaneo - Salvaguardia dell'ambiente e delle risorse naturali - Le nuove sfide della scienza e della tecnologia del xxi secolo; fonti alternative - Tutela del patrimonio culturale e ambientale

	<ul style="list-style-type: none"> - Il ministero per i beni e le attività culturali e per il turismo - Alimentazione e sicurezza alimentare - Privacy e protezione dell'identità digitale - Intelligenza artificiale - I diritti, l'immateriale e la rete
OBIETTIVI SPECIFICI DI APPRENDIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> - Cogliere la prospettiva storica e le ragioni che hanno portato alla nascita e all'evoluzione del nostro ordinamento giuridico - Sviluppare comportamenti responsabili per contrastare forme di illegalità - Conoscere l'ordinamento dello stato, delle regioni, degli enti territoriali, delle autonomie locali - Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali - Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità per perseguire il più ampio principio di sostenibilità - Argomentare e documentare sul rapporto tra produzione di energia e impatto ambientale - Conoscere le ripercussioni del cambiamento climatico sull'ambiente e sui sistemi umani - Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale.
VERIFICHE	<ul style="list-style-type: none"> - Prove strutturate, semi strutturate, a domanda aperta - Colloqui orali - Osservazioni sistematiche
SPAZI - TEMPI	Il percorso formativo si è svolto all'interno della normale attività didattica scolastica per un totale di 33 ore suddivise nei due quadrimestri secondo la tabella di calendarizzazione delle lezioni predisposta nelle riunioni dipartimentali
METODOLOGIE	<ul style="list-style-type: none"> - Lezione frontale, lezione partecipata, interazione con gli alunni, dibattiti in classe.
CRITERI DI VALUTAZIONE	Standard di valutazione condivisi come da PTOF
TESTI – MATERIALI - STRUMENTI	<ul style="list-style-type: none"> - Libri di testo e altri testi di supporto - Materiali digitali - Slide - Mappe concettuali - Motori di ricerca - ▪ Lim
<u>DOCENTE COORDINATORE: PROF.SSA CARMEN LOMBARDI</u>	
<u>LIBRI DI TESTO ADOTTATI: M. DI NAPOLI MATTEO - NUOVA AGENDA DEL CITTADINO (LA)/VOLUME UNICO - EINAUDI SCUOLA</u>	

10. PROVE ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2025– 2026

PRIMA PROVA SCRITTA

“Ai sensi dell’art. 17, comma 3, del D. Lgs. 62/2017, la **prima prova scritta** accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato. **(Art. 19, comma 1 dell’O.M. n. 67 del 31.03.2025)**

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

SECONDA PROVA SCRITTA

1. La seconda prova, ai sensi dell’art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.
2. Per l’anno scolastico 2025/2026 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 28 gennaio 2025, n. 13.
3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:
 - a la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

(Art. 20, comma 1, 2, 3 dell’O.M. n. 67 del 31.03.2025).

1. Nei percorsi di secondo livello dell’istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d’esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:
 - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell’offerta formativa della scuola;
 - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell’indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
 - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza. **(Art. 20, comma 8 dell'O.M. n. 67 del 31.03.2025).**

La commissione/classe dispone di un massimo di venti punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di quaranta punti.

COLLOQUIO

Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente

Il candidato dimostra, nel corso del colloquio:

- a) di aver acquisito i contenuti e i metodi propri delle singole discipline, di essere capace di utilizzare le conoscenze acquisite e di metterle in relazione tra loro per argomentare in maniera critica e personale, utilizzando anche la lingua straniera;
- b) di saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO/attività assimilabili o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato;
- c) di aver maturato le competenze di Educazione civica come definite nel curriculum d'istituto e previste dalle attività declinate dal documento del consiglio di classe

Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione/classe, attinente alle Indicazioni nazionali per i Licei e alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla commissione/classe ai sensi del comma 5.

La commissione/classe cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali, evitando una rigida distinzione tra le stesse e sottolineando in particolare la dimensione del dialogo pluri e interdisciplinare. I commissari possono condurre l'esame in tutte le discipline per le quali hanno titolo secondo la normativa vigente, anche relativamente alla discussione degli elaborati relativi alle prove scritte, cui va riservato un apposito spazio nell'ambito dello svolgimento del colloquio.

La commissione/classe provvede alla predisposizione e all'assegnazione dei materiali all'inizio di ogni giornata di colloquio, prima del loro avvio, per i relativi candidati. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare. Nella predisposizione dei materiali e nella assegnazione ai candidati la commissione/classe tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di individualizzazione e personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Indicazioni nazionali e delle Linee guida.

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

- a) *i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi*

precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

La commissione/classe dispone di venti punti per la valutazione del colloquio. La commissione/classe procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione/classe, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato A.

(Art.22, comma 1, 2, 3, 4, 5, 8, 10 dell'O.M. n. 67 del 31.03.2025).

ALLEGATI

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

- **GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA**
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA**
- **GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA SCRITTA

PROVA SCRITTA DI LINGUA E LETTERATURA

ITALIANA

TIPOLOGIA A (Analisi del testo letterario) Indicazioni generali per la valutazione

INDICATORE		MAX	Punt. ass.
INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI	60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
Totale		60	

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
RISPETTO DEI VINCOLI POSTI NELLA CONSEGNA (LUNGHEZZA DEL TESTO,	Scarso rispetto dei vincoli posti nella consegna	1-3	
	Parziale rispetto dei vincoli posti nella consegna	4-5	
	Adeguatezza rispetto dei vincoli posti nella consegna	6-8	

PARAFRASI O SINTESI DEL TESTO)	Completo rispetto dei vincoli posti nella consegna	9-10	
CAPACITÀ DI COMPRENDERE IL TESTO NEL SUO SENSO COMPLESSIVO E NEI SUOI SNODI TEMATICI E STILISTICI	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo	1-3	
	Fraintendimenti marginali del contenuto del testo	4-5	
	Comprensione del testo corretta	6-8	
	Comprensione del testo corretta, completa e approfondita	9-10	
PUNTUALITÀ NELL'ANALISI LESSICALE, SINTATTICA, STILISTICA E RETORICA, ECC.	Mancato o parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	1-3	
	Riconoscimento sufficiente e/o apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	4-5	
	Riconoscimento completo degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	6-8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...)	9-10	
INTERPRETAZIONE CORRETTA E ARTICOLATA DEL TESTO	Contenuto gravemente insufficiente, interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	1-3	
	Contenuto insufficiente, interpretazione adeguata solo in parte e pochissimi riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	4-5	
	Contenuto sufficiente e/o buono, interpretazione nel complesso corretta con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori)	6-8	
	Contenuto ottimo, interpretazione corretta e originale con riferimenti culturali (riferimenti al contesto storico-culturale o del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori) pertinenti e personali	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

TIPOLOGIA B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) Indicazioni generali per la valutazione.

INDICATORE	MAX	PUNT. ASS.

INDICATORI GENERALI	DESCRITTORI		
		60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
COESIONE TESTUALE			
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)			
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali siano pure circoscritti o poco	9-12	

ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	sviluppati		
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
	Totale	60	

Tipologia B (Analisi e produzione di un testo argomentativo) Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
INDIVIDUAZIONE CORRETTA DI TESI E ARGOMENTAZIONI PRESENTI NEL TESTO PROPOSTO	Mancata o parziale individuazione di tesi e argomentazioni	1-3	
	Individuazione sufficiente e/o apprezzabile di tesi e argomentazioni	4-5	
	Individuazione completa di tesi e argomentazioni	6-8	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni	9-10	
CAPACITÀ DI SOSTENERE CON COERENZA UN PERCORSO RAGIONATIVO ADOPERANDO CONNETTIVI PERTINENTI	Coerenza del percorso ragionativo confusa; uso dei connettivi generico e improprio	1-4	
	Coerenza del percorso ragionativo scarsa; uso dei connettivi generico	5-8	
	Coerenza del percorso ragionativo sufficiente; uso dei connettivi adeguato	9-12	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata; uso dei connettivi appropriato	13-16	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata e fluida; uso dei connettivi efficace	17-20	
CORRETTEZZA E CONGRUENZA DEI RIFERIMENTI CULTURALI UTILIZZATI PER SOSTENERE L'ARGOMENTAZIONE	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti	1-3	
	Riferimenti culturali corretti e ma incongruenti	4-5	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti	6-8	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti ed articolati in maniera originale	9-10	
	Totale	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDATO	TOTALE ARROTONDATO
INDICATORI GENERALI				
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

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

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati

INDICATORE		MAX	PUNT. ASS.
INDICATORI GENERALI	Descrittori	60	
IDEAZIONE, PIANIFICAZIONE E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO. COERENZA E COESIONE TESTUALE	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione tra le parti	1-4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coerenza e la coesione tra le parti	5-8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	9-12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	13-16	
	Articolazione del testo logicamente ben strutturata con una scansione chiara ed efficace; buona coerenza e coesione tra le parti; discorso fluido e ed efficace nell'espressione	17-20	
RICCHEZZA E PADRONANZA LESSICALE CORRETTEZZA GRAMMATICALE (PUNTEGGIATURA, ORTOGRAFIA, MORFOLOGIA, SINTASSI)	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	1-4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	5-8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali.	9-12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	13-16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico;	17-20	
AMPIEZZA E PRECISIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI ESPRESSIONE DI GIUDIZI CRITICI E VALUTAZIONE PERSONALI	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	1-4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	5-8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	9-12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	13-16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	17-20	
TOTALE		60	

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

INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	MAX	PUNT. ASS.
		40	
PERTINENZA DEL TESTO RISPETTO ALLA	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	1-3	

TRACCIA ECOERENZA NELLA FORMULAZIONE DEL TITOLO E DELL'EVENTUALE PARAGRAFAZIONE	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	4-5	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	6-8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	9-10	
SVILUPPO ORDINATO E LINEARE DELL'ESPOSIZIONE	Esposizione confusa	1-4	
	Esposizione frammentaria	5-8	
	Esposizione logicamente ordinata	9-12	
	Esposizione logicamente strutturata	13-16	
	Esposizione ben strutturata ed efficace	17-20	
CORRETTEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE E DEI RIFERIMENTI CULTURALI	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	1-3	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e ma poco articolati	4-5	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati	6-8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale	9-10	
	TOTALE	40	

NB. Il punteggio specifico in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

VALUTAZIONE IN VENTESIMI	PUNTEGGIO	DIVISIONE PER 5	TOTALE NON ARROTONDA TO	TOTALE ARROTONDA TO
INDICATORI GENERALI		/5		
INDICATORI SPECIFICI				
TOTALE				

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

PROVA SCRITTA DI SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

INDICATORI	DESCRITTORI	
Comprensione del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa	Lacunosa: trattazione parzialmente o del tutto non aderente alla traccia	1
	Sufficiente: la trattazione è aderente alla traccia nei contenuti essenziali	2
	Pienamente aderente: la trattazione è completamente aderente alla traccia	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della disciplina	Frammentaria: conosce i contenuti in maniera confusa e disordinata	1
	Lacunosa: conosce i contenuti in maniera parziale	2
	Sufficiente: conosce i contenuti in maniera essenziale	3
	Discreta: sufficientemente corretta con rielaborazione minima	4
	Completa: contenuti completi e talvolta approfonditi; buona rielaborazione	5
	Esauritiva: contenuti corretti, approfonditi ed esaurienti	6
Padronanza delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	Il/La candidato/a non interpreta la richiesta adeguatamente, non individua le problematiche e/o le situazioni	1
	Il/La candidato/a individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni	2
	Il/La candidato/a individua le problematiche e/o le situazioni in modo parziale e non fornisce soluzioni pertinenti	3
	Il/La candidato/a individua le problematiche e/o le situazioni in maniera sostanziale e fornisce soluzioni pertinenti senza motivarle	4
	Il/La candidato/a individua le problematiche e/o le situazioni in modo esauriente, fornisce soluzioni pertinenti con un minimo di motivazione	5
	Il/La candidato/a individua discretamente le problematiche e/o le situazioni motivando in maniera sufficiente la tesi sostenuta	6
	Il/La candidato/a individua strategie appropriate per la soluzione dei problemi	7
	Il/La candidato/a individua strategie appropriate, formulando proposte operative originali per la soluzione dei problemi	8
Capacità di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	Superficiale: rielaborazione mnemonica e acritica, terminologia non corretta o non pertinente	1
	Adeguate: esposizione semplice ma argomentata, terminologia tecnica adeguata	2
	Approfondita: argomentazione critica, terminologia tecnica appropriata	3
Punteggio in base 20		

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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

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

cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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			

IL CONSIGLIO DI CLASSE		
DISCIPLINA	DOCENTE	FIRMA
Lingua e letteratura italiana/Storia	Prof.ssa Oriana Bellissimo	
Matematica	Prof.ssa Arianna Ruggiero	
Lingua inglese	Prof.ssa Tiziana Terribile	
Seconda lingua straniera: Spagnolo	Prof.ssa Valentina Paragano	
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Prof.ssa Carmen Lombardi	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Prof. Daniele Croce	
Laboratorio dei servizi enogastronomici - Cucina	Prof. Salvatore Mancuso	
Laboratorio dei servizi enogastronomici – Sala e vendita	Prof. Raffaele Longo	

IL COORDINATORE di CLASSE
Prof.ssa Arianna Ruggiero

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof.ssa Rita Brenca

L'originale del documento, sottoscritto in forma autografa, è depositato agli atti della scuola.