

*Istituto Polispecialistico Paritario "New Villa Nunziante" – Scafati
Professionale per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
Art. Enogastronomia – Sala e Vendita – Opzione Prodotti dolciari
Istituto Tecnico – Economico art. AFM e Turismo*

I.P.S.E.O.A.
"New Villa Nunziante"

Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

ISTITUTO "NEW VILLA NUNZIANTE"
Prot. 0000440 del 15/05/2026
IV (Uscita)

Coordinatore delle AA.DD.
Prof. Nicola Arrocce



Classe 5[^] Sezione B

Settore: Servizi

Indirizzo: per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera

Opzione: Prodotti dolciari artigianali ed industriali – IP17

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(art. 5 - comma 2 – D.P.R. n. 323 del 23 luglio 1998;
art. 17, comma 1, d.lgs. 62/2017)

Anno scolastico 2025/2026

(O.M. n. 54 del 26/03/2026)

Verbale di approvazione n.05 del 13 maggio 2026

Prot. n. del 15/05/2026

Via Pasquale Vitiello n. 104, 84018 Scafati (Salerno)
E-mail: istitutonewvillanunziante@gmail.com – www.istitutonewvillanunziante.it

Contatti: 081949005

D.M. 7210-11/U del 07/07/2015 e 15384/U del 04/07/2018
SARHDF500N – SATDH85000 – SATD2H5007

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

L'Istituto polispecialistico "New Villa Nunziante" di Scafati nasce come Istituto Professionale per i Servizi Commerciali e come Istituto Tecnico ad indirizzo Economico articolazione AFM ed ottiene l'autonomia nell'anno scolastico 2015/2016. Da allora ha visto crescere progressivamente il numero dei suoi alunni, acquistando sempre più credibilità e consenso.

Il territorio in cui opera comprende la piana collocata all'estremo nord della provincia di Salerno ed è caratterizzato da alta densità di popolazione e da una realtà sociale, economica e umana molto diversificata.

I nostri studenti provengono prevalentemente dal territorio cittadino, ma non mancano alunni provenienti dal bacino territoriale dell'agro nocerino-sarnese.

Il pendolarismo, pur presente, consente di avere una popolazione studentesca davvero poliedrica, portatrice di aspetti socio-culturali variegati che, integrandosi gli uni con gli altri, favorisce la costruzione di una dimensione umana cooperativa. Un contributo notevole proviene, inoltre, dagli allievi di cultura e provenienza extra-europea nei confronti dei quali specifiche attività di integrazione vengono realizzate nel corso dell'anno.

L'alto tasso di disoccupazione registrato nel territorio unito alla criminalità e l'esclusione sociale, hanno limitato l'azione dell'istituzione scolastica che si scontra quotidianamente con scarsa motivazione da parte degli studenti e scarsa partecipazione delle famiglie alla vita scolastica.

Considerati i dati del contesto territoriale di riferimento, dal punto di vista pedagogico didattico, il sistema scolastico ha dovuto non solo ampliare l'offerta formativa ai nuovi saperi, ma anche elevare la qualità della formazione ed accrescere la flessibilità del sistema nel suo complesso per rimuovere gli ostacoli che impediscono alle persone di accedere ai saperi e al mercato del lavoro, nell'ottica di garantire a ciascuno la possibilità di personalizzare il più possibile il proprio percorso formativo.

Pur essendo il sistema produttivo del territorio in cui insiste la scuola composto quasi esclusivamente da piccole e medie aziende agricole, industriali, artigiane e di servizi, la crescita dell'attività alberghiera riscontrata negli ultimi

anni ha favorito la nascita di nuove realtà legate all'accoglienza e alla ristorazione con le quali è possibile attivare stage e percorsi di FSL. In questo contesto, dunque, la nostra scuola si configura come riferimento importante per la crescita e l'integrazione dei ragazzi e per il collegamento professionale con le realtà produttive.

Pertanto, l'obiettivo prioritario del progetto didattico- educativo d'Istituto è quello di mettere gli studenti in condizione di conseguire con successo una valida formazione professionale nel settore turistico e ristorativo- alberghiero, fornendo solide basi metodologiche e contenutistiche, ma nel contempo favorire una sostanziale crescita culturale e sociale. Adeguato spazio viene riservato anche all'educazione e alla formazione nelle discipline umanistico- letterarie e giuridico- economiche, per promuovere l'armonico sviluppo della personalità dei giovani e l'esercizio consapevole e responsabile della cittadinanza.

L'anno scolastico 2018-2019 ha segnato per il nostro Istituto un nuovo traguardo con l'aggiunta dell'indirizzo Tecnico, articolazione "Turismo", che si caratterizza per la pluralità dell'offerta formativa in un settore indispensabile, quello sanitario appunto, sia per promuovere attività di servizio, sia per costruire il benessere individuale e collettivo dei cittadini anche in linea con le indicazioni dell'Ue.

L'articolazione sala e vendita è stata la nostra ulteriore conquista...

In seguito a numerose richieste ed iscrizioni è stata presentata regolare richiesta, in fase di funzionamento al provveditorato provinciale, di poter ampliare il nostro corso di studi con l'articolazione sala e vendita che, ci è stata gentilmente concessa potendo così, offrire ad una vasta platea di discenti la possibilità di acquisire il titolo specifico richiesto.

L'opzione Dolciaria è stata la nostra ultima conquista...

In seguito a numerose richieste ed iscrizioni è stata presentata regolare richiesta, in fase di funzionamento al provveditorato provinciale, di poter ampliare il nostro corso di studi con l'opzione dolciaria che, ci è stata gentilmente concessa potendo così, offrire ad una vasta platea di discenti la possibilità di acquisire il titolo specifico richiesto.

La nostra **mission**

La scuola mira al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- Ampliare l'offerta formativa
- Fornire uno stimolo a partecipare più attivamente alla vita scolastica

- Abituare gli alunni a lavori di gruppo
- Potenziare la creatività
- Riempire di contenuti le conoscenze acquisite
- Addestrare gli alunni all'uso di tecniche sia tradizionali che informatiche
- Ridurre il fenomeno della dispersione
- Realizzare proficui collegamenti interdisciplinari
- Abituare i ragazzi alla lettura di testi non scolastici
- Aiutare i ragazzi ad interpretare la realtà che li circonda nella sua complessità.

La nostra **vision**

La scuola intende:

- Affermare il ruolo centrale della scuola nella società
- Innalzare i livelli di istruzione e le competenze degli studenti
- Contrastare le diseguaglianze socio-culturali e territoriali
- Educare alla cittadinanza attiva
- Garantire il diritto allo studio e le pari opportunità.

Il Collegio dei docenti ha consapevolmente assunto a base del PTOF questa visione della scuola che è stata il presupposto delle concrete e quotidiane scelte didattiche dei docenti dell'Istituto New Villa Nunziante per una formazione intesa come l'insieme delle condizioni, cognitive ed extra-cognitive che consentono ad un soggetto di affrontare con ragionevole possibilità di successo qualsiasi ulteriore apprendimento o qualsiasi ulteriore prestazione lavorativa.

In questa prospettiva il corso per Tecnico dei Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera" nell'articolazione ENOGASTRONOMIA- opzione Dolciaria, intende rispondere ad una formazione educativa e professionale in sintonia con le trasformazioni che attraversano il mondo economico, il mondo del lavoro ed il sociale.

Sulla base di questa identità culturale e progettuale, il Consiglio di Classe si è proposto, con una comune linea comportamentale e professionale, di

individuare le risorse necessarie al conseguimento di finalità e obiettivi, di considerare tutte le possibili didattiche che arricchiscano e diversifichino il processo di apprendimento, condividendo con gli allievi scelte di percorso ed attività di integrazione.

PARTE II

PROFILO PROFESSIONALE DELL' INDIRIZZO DI STUDI

Area di Istruzione Generale: risultato di apprendimento degli Insegnamenti Comuni agli Indirizzi del settore “Servizi”

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- Valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare gli strumenti culturali e metodologici per porsi con atteggiamento razionale, critico e responsabile di fronte alla realtà, ai suoi fenomeni, ai suoi problemi anche ai fini dell'apprendimento permanente.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali, per una loro corretta fruizione e valorizzazione.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

- Padroneggiare la lingua inglese e, ove prevista, un'altra lingua comunitaria per scopi comunicativi e utilizzare i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 quadro comune europeo di riferimento per le lingue (QCER).
- Riconoscere gli aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea e l'importanza che riveste la pratica dell'attività motorio- sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative.
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.
- Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.
- Applicare le metodologie e le tecniche della gestione per progetti.
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.

Area di Istruzione professionalizzante: B3 – Profilo indirizzo “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera”

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

- Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

Opzione “prodotti dolciari industriali ed artigianali”

Il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

Competenze raggiunte nell'opzione “dolciaria”

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato nell'opzione “prodotti dolciari”, consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

- 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

COSTRUZIONE DEL SE'

- **Imparare ad imparare:** organizzare il proprio apprendimento, individuando, scegliendo ed utilizzando varie fonti e varie modalità di informazione e di formazione 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.

RELAZIONE CON GLI ALTRI

Comunicare:

- *comprendere* messaggi di genere diverso (quotidiano, letterario, tecnico, scientifico) e di complessità diversa, trasmessi utilizzando linguaggi diversi (verbale, matematico, scienti-fico, 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, in-formatici 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.

RAPPORTO CON GLI ALTRI

- **Risolvere problemi:** affrontare situazioni problematiche costruendo e verificando ipotesi, individuando le fonti e le risorse adeguate, raccogliendo

e valutando i dati, proponendo soluzioni utilizzando, secondo il tipo di problema, contenuti e metodi delle diverse discipline.

- **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.

Obiettivi formativi

Gli obiettivi formativi individuati ed approvati dai consigli di classe sono i seguenti:

- Rispetto di sé, degli altri e dell'ambiente
- Accettazione degli altri
- Presa di coscienza delle regole della vita comunitaria
- Atteggiamento positivo nei confronti delle attività scolastiche
- Autonomia personale
- Capacità di scelta
- Saper tenere comportamenti sempre ispirati a principi etici e civili
- Orientamento e professionalità legate al territorio
- Approfondimento di altre culture
- Acquisizione di una cultura europea
- Facilitare l'accesso interculturale degli adulti

Obiettivi cognitivi

Gli obiettivi cognitivi individuati ed approvati dai consigli di classe sono i seguenti:

- Conseguire il possesso dinamico della lingua, scritta e orale, nella varietà delle sue forme in accordo con la riforma del nuovo esame di Stato.
- Sviluppare e consolidare le conoscenze di base.
- Acquisire valide competenze nella specializzazione scelta.
- Sviluppare le capacità comunicative, critiche e di analisi della realtà.
- Acquisire un corretto e razionale metodo di studio.

- Accrescere lo spirito comunitario attraverso un'adeguata conoscenza delle lingue straniere.
- Arricchire le capacità espressive con 'utilizzo di nuove tecnologie dei linguaggi informatici e multimediali.
- Sviluppare il senso della natura e dell'arte.
- Sviluppare la capacità di applicazione del metodo scientifico.
- Sviluppare capacità di astrazione, di formalizzazione e correlazione dei dati.
- Affrontare e risolvere in maniera autonoma i problemi.

Obiettivi trasversali

Gli obiettivi trasversali individuati ed approvati dai consigli di classe sono i seguenti:

- partecipare in modo attivo alle lezioni;
- eseguire i lavori assegnati;
- collaborare nell'attività di gruppo;
- assumere un atteggiamento idoneo (puntualità, responsabilità, rispetto del personale docente e non docente, dei compagni e degli arredi della scuola);
- comprendere e produrre messaggi più o meno complessi;
- conoscere dati informativi;
- operare ovvero applicare quanto appreso mediante il "fare";
- analizzare e chiarire gli aspetti significativi di un problema e approfondire i contenuti;
- sintetizzare partendo dal semplice per arrivare al complesso.

Criteri metodologici

Le strategie sono state tese essenzialmente a:

- Proporre progetti partecipati vicini alla sensibilità giovanile al fine di coinvolgere gli allievi anche da un punto di vista emotivo, e non solo cognitivo;
- Creare motivazioni costruendo percorsi che abbiano un forte impatto di carattere affettivo- valoriale;
- Diversificare gli spunti e i temi dell'attività scolastica ed extrascolastica per produrre curiosità ed interesse;
- Assumere la logica della programmazione per moduli;
- Utilizzare tecniche di apprendimento varie che non fossilizzino in ruoli precisi e statici i protagonisti dell'attività didattica: lezione frontale e dialogica, lavori

di gruppo, laboratori, lavori di approfondimento organizzati in moduli che interrompano l'attività di routine

- Tenere conto degli elementi atti a chiarire l'identità di ogni studente nella quantità e qualità delle sue prestazioni e nel ritmo della sua crescita personale anche al fine della valutazione.

P.E.C.U.P

Il secondo ciclo di istruzione e formazione ha come riferimento unitario il profilo educativo - culturale e professionale definito dal decreto legislativo 17 ottobre 2005, n. 226, allegato A).

Esso è finalizzato a:

- a) la crescita educativa, culturale e professionale dei giovani, per trasformare la molteplicità dei saperi in un sapere unitario, dotato di senso, ricco di motivazioni;
- b) lo sviluppo dell'autonoma capacità di giudizio;
- c) l'esercizio della responsabilità personale e sociale.

Il Profilo sottolinea, in continuità con il primo ciclo, la dimensione trasversale ai differenti percorsi di istruzione e di formazione frequentati dallo studente, evidenziando che le conoscenze disciplinari e interdisciplinari (il sapere) e le abilità operative apprese (il fare consapevole), nonché l'insieme delle azioni e delle relazioni interpersonali intessute (l'agire) siano la condizione per maturare le competenze che arricchiscono la personalità dello studente e lo rendono autonomo costruttore di se stesso in tutti i campi della esperienza umana, sociale e professionale.

Nel secondo ciclo, gli studenti sono tenuti ad assolvere al diritto-dovere all'istruzione e alla formazione sino al conseguimento di un titolo di studio di durata quinquennale o almeno di una qualifica di durata triennale entro il diciottesimo anno di età. Allo scopo di garantire il più possibile che "nessuno resti escluso" e che "ognuno venga valorizzato", il secondo ciclo è articolato nei percorsi dell'istruzione secondaria superiore (licei, istituti tecnici, istituti professionali) e nei percorsi del sistema dell'istruzione e della formazione professionale di competenza regionale, presidiati dai livelli essenziali delle prestazioni definiti a livello nazionale. In questo ambito gli studenti completano anche l'obbligo di istruzione di cui al regolamento emanato con decreto del Ministro della pubblica istruzione 22 agosto 2007, n. 139.

I percorsi degli istituti professionali si caratterizzano per l'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.

Nella progettazione dei percorsi assumono particolare importanza le metodologie che valorizzano, a fini orientativi e formativi, le esperienze di raccordo tra scuola e mondo del lavoro, quali visite aziendali, stage, tirocini, Percorsi Formazione Scuola - Lavoro (ex PCTO). Tali attività permettono di sperimentare una pluralità di soluzioni didattiche per facilitare il collegamento con il territorio e personalizzare l'apprendimento mediante l'inserimento degli studenti in contesti operativi reali.

L'esigenza di evitare la sovrapposizione con i percorsi degli altri ordini dell'istruzione secondaria superiore ha ricondotto l'insieme delle proposte formative degli istituti professionali a due settori e sei indirizzi, che fanno riferimento a filiere produttive di rilevanza nazionale.

Le discipline dell'area di indirizzo, presenti in misura consistente fin dal primo biennio, si fondano su metodologie laboratoriali che favoriscono l'acquisizione di strumenti concettuali e di procedure funzionali a preparare ad una maggiore interazione con il mondo del lavoro e delle professioni da sviluppare nel triennio. L'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza previste a conclusione dell'obbligo di istruzione consentono di arricchire la cultura di base dello studente e di accrescere il suo valore anche in termini di occupabilità.

Nel successivo triennio sarà possibile articolare ulteriormente gli indirizzi in opzioni per rispondere alle esigenze di una formazione mirata a specifiche richieste del tessuto produttivo locale.

I percorsi degli istituti professionali sono definiti, infine, rispetto ai percorsi dei licei, in modo da garantire uno "zoccolo comune", caratterizzato da saperi e competenze riferiti soprattutto agli insegnamenti di lingua e letteratura italiana, lingua inglese, matematica, storia e scienze, che hanno già trovato un primo consolidamento degli aspetti comuni nelle indicazioni nazionali riguardanti l'obbligo di istruzione (D.M. n.139/07).

Il processo di formazione distingue tre diverse categorie fondamentali di apprendimento finalizzato:

l'apprendimento formale che si svolge negli istituti di istruzione e di formazione e porta all'acquisizione di diplomi e di qualifiche riconosciute;

l'apprendimento non formale che si svolge al di fuori delle principali strutture d'istruzione e di formazione e, di solito, non porta a certificati ufficiali. L'apprendimento non formale è dispensato sul luogo di lavoro o nel quadro di attività di organizzazioni o gruppi della società civile (associazioni giovanili, sindacati o partiti politici). Può essere fornito anche da organizzazioni o servizi istituiti a complemento dei sistemi formali (quali corsi di istruzione artistica, musicale e sportiva o corsi privati per la preparazione ad esami);

l'apprendimento informale corollario naturale alla vita quotidiana. Contrariamente all'apprendimento formale e non formale, esso non è necessariamente intenzionale e può pertanto non essere riconosciuto, a volte dallo stesso interessato, come apporto alle sue conoscenze e competenze.

L'Istituto promuove e incoraggia tutte le attività che possano avere ricadute positive sulla formazione integrale della personalità

NODI CONCETTUALI

La continua sperimentazione di trasversalizzazione dei saperi in atto nella scuola ha ispirato le progettazioni di ogni disciplina nella trattazione dei seguenti percorsi:

- Ambiente, salute e sviluppo sostenibile;
- Made in Italy;
- Tradizione e innovazione;
- Il bello a tavola;
- Cibo e religione.

PARTE III

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 35 alunni.

Gli alunni, durante la prima parte dell'anno scolastico hanno evidenziato un comportamento alquanto vivace, ma di buona indole, infatti hanno osservato le regole scolastiche ed hanno assunto un comportamento sempre corretto e disciplinato. Pertanto l'attività didattica si è svolta in un clima cordiale e sereno contrassegnato da uno stimolante rapporto interpersonale. Gli allievi si presentano sotto un profilo socio-affettivo abbastanza uniti e disposti all'ascolto.

Nella seconda parte dell'anno scolastico, gli alunni della classe, hanno mostrato maturità e responsabilità sin dall'inizio partecipando in modo attivo, propositivo e consapevole alle attività sincrone ed asincrone, sono stati puntuali nella consegna dei compiti.

Alle tradizionali attività didattiche è stata affiancata una massiccia attività di Didattica Digitale Integrata (DDI), attraverso l'attivazione di Google Classroom e sono stati creati account Gsuite per tutto il personale scolastico e non (corpo docenti, alunni e genitori). Dagli incontri in video lezione (DDI) ed in presenza e dalla correzione dei compiti assegnati sono risultati essere capaci di saper organizzare e gestire il proprio apprendimento, di saper utilizzare i nuovi metodi di studio e di lavoro e di saper lavorare interagendo con gli altri in precise e specifiche attività anche telematicamente.

Tuttavia è necessario evidenziare che, pur in presenza di caratteristiche comuni quali l'attenzione, il senso di responsabilità e l'approccio positivo allo studio, si evince una disomogeneità dovuta alle diverse capacità di assimilazione, di rielaborazione e di esposizione. Possiamo però affermare che la maggior parte di essi partecipa in maniera adeguata alle singole discipline, evidenziando anche un certo interesse

Sarà utile sottolineare che all'interno del gruppo classe sono presenti buone individualità dotate di desiderio di affermazione e di autorealizzazione, nonché di costante impegno e collaborazione nel dialogo educativo. Dal punto di vista cognitivo nella classe vi è un gruppo di alunni che riesce in maniera adeguata ad identificare, comprendere e sintetizzare i contenuti, evidenziando apprezzabili capacità sia nel rielaborare i contenuti che nell'operare

collegamenti. Si esprime con linguaggio specifico e lessico appropriato applicando le procedure acquisite in maniera autonoma. Un altro gruppo di alunni, invece, organizza e sistema i concetti salienti in maniera alquanto schematica a causa di uno studio per lo più mnemonico, opera collegamenti essenziali, si esprime in maniera semplice, ma chiara. Commette talvolta degli errori nell'applicare le procedure acquisite. Pertanto, durante il percorso formativo, si sono effettuati interventi di recupero ogni qualvolta si reso necessario far colmare le incertezze registrate per incidere positivamente sul profitto degli alunni.

I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo di "fare scuola", si sono impegnati a continuare il percorso di apprendimento cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti con le seguenti attività significative: videolezioni, trasmissione di materiale didattico attraverso l'uso delle piattaforme digitali, l'utilizzo di video, libri e test digitali, l'uso di App.

Le famiglie sono state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'anno scolastico, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Sono presenti agli atti della scuola le schede relative al PFI di ogni studente.

Indicazioni Su Strategie E Metodi Per L'inclusione

La nostra scuola propone modalità educative e didattiche funzionali ai diversi bisogni, rendendo ciascun alunno e alunna protagonista dell'apprendimento qualunque siano le sue capacità, le sue potenzialità e i suoi limiti. Ogni consiglio di classe lavora molto sul concetto di **empatia**, sull'instaurare sane relazioni entrando così in sintonia con i nostri studenti (con le loro diverse personalità e bisogni), cercando di cogliere l'opportunità di arricchimento che le diversità offrono. A tal fine, ogni cdc, su indicazione del docente di sostegno ed eventualmente (laddove se ne presentala necessità) delle indicazioni degli specialisti ASL e delle famiglie, predispone sia Piani Educativi Individualizzati sia Piani Didattici Personalizzati. Si tratta di percorsi individualizzati progettati per ogni alunno, documenti flessibili e modulari in cui si definiscono le attività

d'intervento, garantendo agli alunni coinvolti ed ai rispettivi gruppi classe, una reale e concreta inclusione.

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state convocate, in modalità telematica, per il ricevimento pomeridiano nel mese di dicembre. Inoltre, i docenti si sono resi disponibili, ove richiesto, ad incontri on line con i genitori, anche di mattina, nelle ore previste per il ricevimento settimanale. Il Coordinatore di classe ha creato una CLASSROOM con i docenti e gli alunni ed è stato in costante contatto con la rappresentanza dei genitori e/o alunni per monitorare l'andamento didattico dei ragazzi e delle ragazze e le ricadute psicologiche ancora tutt'oggi persistenti nell'era post covid.

STABILITA' DEL CORPO DOCENTE

Come si evince dai fascicoli personali dei singoli candidati, nel processo di insegnamento-apprendimento, per il raggiungimento degli obiettivi prefissati e in relazione alle discipline interessate e alle tematiche proposte, sono state effettuate lezioni frontali, lavori di gruppo, attività di laboratorio, attività di recupero in orario scolastico, micro didattica. Sono stati utilizzati libri di testo, testi integrativi, articoli di giornali specializzati, saggi, materiale multimediale, computer e LIM/ TIC. I docenti, oltre alle lezioni erogate in modalità sincrona, hanno messo a disposizione degli alunni riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio per il supporto anche in remoto (in modalità asincrona) degli stessi. Il carico di lavoro da svolgere a casa è stato, all'occorrenza, alleggerito esonerando gli alunni dallo svolgimento prescrittivo di alcuni compiti o dal rispetto di rigide scadenze. Lì dove presenti, per gli alunni BES è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nei PDP redatti per il corrente anno scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati ai nuovi strumenti e alle nuove tecniche di insegnamento anche asincrone.

ELENCO ALUNNI DELLA CLASSE E CREDITO SCOLASTICO

L'elenco nominativo degli alunni ed il credito maturato nel corso del II e III anno di studi, calcolato sulla tabella allegato A del D.Lgs. 62/2017, si allegano al presente documento e sono parte integrante del presente verbale; il tutto ai fini del totale rispetto della legge sulla privacy Decreto n. 101/18 del 10 agosto 2018, nonché secondo le indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali con nota 21 marzo 2017, prot. 10719.

N°	COGNOME E NOME	CREDITO I° ANNO e II ANNO D.Lgs. 62/2017	TOTALE
1	AIELLO CONCETTINA	11+12	23
2	BEOGDAN DESIRE'	10+11	21
3	CARRARESI MARCO	11+12	23
4	CASTIGLIA FEDERICO BENITO	11+12	23
5	CIOFFI ROSARIO	12+13	25
6	COCCHIARA ANTONINO	10+11	21
7	DI IANNI ADRIANO	11+12	23
8	FAIBONI NICOLO'	10+11	21
9	FIDANZIO LUIGI	10+11	21
10	FOGGETTI ANTONIO MAURO	11+12	23
11	GAMEZ SILVIA AMARILYS DESIREE	10+11	21
12	GIAMBRONE GEMMA TAIDE	10+11	21
13	GIGLIO FRANCESCA	11+12	23
14	GRIFFO FEDERICO	10+11	21
15	LANGELLOTTI ROSARIA	10+11	21
16	LO BURGIO ANTONINO	11+12	23
17	LO SAPIO ANNA	11+12	23
18	LOMBARDO MARIA TERESA	10+11	21
19	LUPARELLO GIOVANNI	10+11	21
20	MANGIAPANE MIRKO	12+13	25
21	MANTO PIERGIORGIO	10+11	21
22	MARAGNO MIRKO	10+11	21
23	MASCIAVE' MATTIA	10+11	21
24	MONTE MICHELE	11+12	23
25	NESI BERNARDO	10+11	21
26	NICOLOSI ALESSANDRO	11+12	23
27	PALERMO SALVATORE	10+11	21
28	PARRINO ELEONORA	10+11	21
29	PINTO MICHELA	10+11	21
30	PLATANIA SIMONA	10+11	21
31	PORTO GOMES JOAO VICENTE	10+11	21

32	SBORDONE PIETRO	10+11	21
33	TRULLI SERENA	10+11	21
34	VONA SAVERIO	10+11	21
35	ZITO SAVERIO	10+11	21

Il credito scolastico rappresenta un patrimonio di punti che ogni studente costruisce durante gli ultimi tre anni di corso e che contribuisce a determinare il punteggio dell'Esame di Maturità.

CRITERI ATTRIBUZIONE CREDITI

Agli studenti sono attribuiti crediti scolastici.

Il credito scolastico consiste in un punteggio aggiuntivo assegnato annualmente ad ogni studente nel corso del triennio terminale in relazione al profitto; la somma dei punteggi di credito scolastico ottenuti nel triennio concorre alla votazione finale all'Esame di maturità e viene aggiunto al punteggio conseguito nelle prove scritte e nelle prove orali.

Il D.M. n.99 del 16/12/2009 contiene "Criteri per l'attribuzione della lode nei corsi di studio d'istruzione secondaria superiore e tabelle di attribuzione del credito scolastico"

Le nuove modalità sono state introdotte dal Capo III del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62 L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. Inoltre, nell'allegato A al decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Requisiti di ammissione all'esame di Maturità conclusivo del secondo ciclo di istruzione (O.M. 26 marzo 2026, n. 54).

Sono ammessi all'esame di Maturità, conclusivo del secondo ciclo d'istruzione i candidati interni che sono in possesso dei seguenti requisiti:

- a. Frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale ovvero un numero di assenze non superiore a 264, fermo restando quanto previsto dall'art.14, comma 7, del dpr del 22 giugno 2009 n.122;
- b. Partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove Invalsi;
- c. Svolgimento dei percorsi FSL (ex PCTO) secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso;
- d. una votazione non inferiore a sei decimi (≥ 6) in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente.

In caso di votazione inferiore a sei decimi (< 6) in una disciplina o in un gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente, il consiglio di classe può deliberare, con adeguata motivazione, l'ammissione all'esame conclusivo del secondo ciclo.

- e. un voto di comportamento non inferiore a sei decimi (≥ 6). Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo.

Tabella "A" attribuzione crediti D.Lgs n. 62/2017

Media dei voti	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 TERZO ANNO	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 QUARTO ANNO	Fasce di credito ai sensi Allegato A al D. Lgs 62/2017 QUINTO ANNO
M<6			7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6< M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7< M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8< M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9< M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

NOTA – M rappresenta la media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico.

Le nuove modalità sono state introdotte dal Cap. III del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62. L'art. 15 del d.lgs. 62/2017 attribuisce al credito scolastico maturato dagli studenti nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso un peso decisamente maggiore nella determinazione del voto finale dell'esame di Stato rispetto alla precedente normativa, elevando tale credito da venticinque punti su cento a quaranta punti su cento. Lo stesso articolo specifica il **punteggio massimo attribuibile per ciascuno degli anni considerati: dodici punti per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno**. Inoltre, nell'allegato A del decreto legislativo, la prima tabella, intitolata Attribuzione del credito scolastico, definisce la corrispondenza tra la media dei voti conseguiti negli scrutini finali per ciascun anno di corso e la fascia di attribuzione del credito scolastico.

Modalità di attribuzione del credito scolastico

Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico (L. n.150-2024), **è possibile attribuire il punteggio massimo** di ciascuna fascia se si verifica la seguente condizione:

- **comportamento ≥ 9 ;**
- **assiduità nella frequenza**, con un **numero di assenze non superiore ($\leq$) a 120** ore di lezione nell'anno scolastico al netto delle deroghe approvate in sede di Collegio dei Docenti per la validità dell'anno scolastico oppure partecipazione a progetti extracurricolari organizzati dalla scuola;
- **partecipazione ai percorsi extracurricolari** (percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento previsti dal d.lgs. 15 aprile 2005, n.77, dall'art.1, commi 33-43, della legge 107/2015 e così ridenominati dall'art.1, comma 784, della legge 30 dicembre 2018, n. 145).

In assenza dei requisiti suddetti si attribuisce il **punteggio minimo** di ciascuna fascia.

ELENCO DELLE MATERIE E DEI DOCENTI DEL CONSIGLIO DI CLASSE

DISCIPLINA	DOCENTE
Lingua e letteratura italiana + Ed. Civica	Fienga Vincenzo
Storia	Fienga Vincenzo
Matematica	Coppola Loide
Lingua inglese	Avitabile Rosalba
Lingua spagnolo	Bonaparte Annamaria
DTA delle strutture ricettive	Guaccio Martina
Scienza e cultura dell'alimentazione	Savarese Candida
Lab. di servizi enogastronomici- sett. Pasticceria	Mosca Alessandra
Analisi e Controlli chimici e gestione dei processi produttivi	Savarese Candida
Scienze Motorie e sportive	Cannavacciuolo Maria
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Gargiulo Maria Maddalena
Religione/att. alternativa	Crispo Francesco
Rappresentanti genitori	Rappresentanti alunni
Nessuno eletto	Aiello Concettina
Nessuno eletto	Griffo Federico

Commissari d'Esame (Reg. Dec. del 25 marzo 2026 n. 90455)

Disciplina	Docente
Lingua e letteratura italiana / ed. Civica	Commissario esterno
Lab. di servizi enogastronomici – sett. pasticceria	Mosca Alessandra
Lingua inglese	Commissario esterno
Scienza e cultura dell'alimentazione	Savarese Candida

PARTE IV

PERCORSO FORMATIVO

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO COMUNI

Obiettivi Comunicativi

- Saper esporre in modo chiaro, corretto e coerente i vari contenuti disciplinari usando i linguaggi specifici e rapportandosi ad interlocutori diversi
- Saper produrre in modo chiaro, corretto e coerente testi scritti per esporre o argomentare sui problemi presentati dalle varie discipline esponendo e motivando le proprie valutazioni
- Conoscere le tecniche comunicative e usarle per produrre testi orali e scritti interdisciplinari o per presentare la soluzione di problemi e casi aziendali

Obiettivi Conoscitivi

- Conoscere i contenuti tipici delle varie discipline culturali e professionali e riutilizzarli in situazioni note e nuove
- Applicare i contenuti e le conoscenze acquisite in modo corretto ed autonomo per risolvere problemi ed elaborare progetti e soluzioni di casi, utilizzando anche gli strumenti informatici
- Analizzare i fenomeni, i problemi ed i casi proposti utilizzando le conoscenze, le competenze e le abilità tipiche dell'area culturale, d'indirizzo e professionale.
- Saper sintetizzare in modo corretto le informazioni ed i contenuti appresi e riutilizzarli autonomamente nei lavori disciplinari, interdisciplinari, relativi alle varie aree.
- Saper esprimere valutazioni su eventi, casi e problemi scegliendo gli opportuni strumenti comunicativi e professionali

Obiettivi Didattici

- Avere consapevolezza e coscienza delle proprie capacità, abilità e attitudini
- Saper essere flessibili e disponibili al cambiamento
- Sapersi impegnare a fondo per raggiungere un obiettivo
- Saper sviluppare adeguate doti di precisione, attenzione e concentrazione

- Saper essere consapevoli dell'importanza di un comportamento improntato alla tolleranza, all'autocontrollo e al senso della misura
- Saper essere consapevoli del proprio ruolo e dell'importanza dell'essere affidabili
- Rispettare gli altri e i loro diritti, le diversità, siano esse fisiche, sociali, ideologiche, d'opinione, culturali, religiose, etniche.
-

Metodologie di Insegnamento

Si precisa che per la prima parte dell'anno scolastico, primo quadrimestre, sono state seguite le metodologie consuete, stabilite e condivise dai dipartimenti dei diversi assi disciplinari.

A partire dal mese di settembre 2025 si è operato in modalità tradizionale ed in presenza, nonché attraverso l'applicazione di una DDI e l'uso di piattaforme dedicate (Ggoogle-classroom, meet, skypee simili) con video lezioni programmate e materiale multimediale, predisposto dai singoli docenti, in riferimento alla rielaborazione dei PLI.

DISCIPLINE	Lezione frontale	Lavoro di gruppo	Lezione pratica	Metodo induttivo deduttivo	Laboratorio	Discussione guidata
Lingua e letteratura italiana	x	x		x		x
Storia + ed. civica	x			x		x
Matematica	x			x		x
Lingua inglese	x	x		x		x
Lingua spagnolo	x			x		x
DTA della struttura ricettiva	x	x	x	x		x
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x	x	x		x
Lab. di servizi enogastronomici – settore pasticceria	x	x	x	x	x	x
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	x	x	x	x	x	x
Scienze Motorie e Sportive	x	x	x	x	x	x
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	x	x	x	x	x	x
Religione /Att. alternativa	x			x		x

STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

DISCIPLINE	Libro di testo	Dispense	Audiovisivi	Materiali informatici	Materiali multimediali	Quotidiano
Lingua e letteratura italiana	x	x	x		x	x
Storia + ed. civica	x	x	x		x	x
Matematica	x					
Lingua inglese	x	x				
Lingua spagnolo	x	x				
DTA delle strutture ricettive	x	x				
Scienza e cultura dell'alimentazione	x	x			x	
Lab. di servizi enogastronomici – settore pasticceria	x	x				
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	x	x				
Scienze Motorie e Sportive						
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	x					
Religione /Att. alternativa	x		x			

Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere, in caso di rallentamenti didattici dovuti a chiusure scolastiche, della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. Si precisa che dal 9 al 28 febbraio 2026 è stata opportunamente messa in pratica la nostra consueta pausa didattica per permettere quanto appena descritto. Sono state comunque adottate le opportune strategie didattiche mirate alla valorizzazione delle eccellenze.

VALUTAZIONE E VERIFICHE

La valutazione è considerata un'azione integrante del processo di apprendimento. Il Consiglio di classe ha sempre messo in evidenza la dimensione processuale del valutare, ove si situa, appunto, la valenza formativa dell'atto valutativo, tesa a promuovere la motivazione, l'autoconsapevolezza, e quindi il miglioramento dell'apprendimento stesso.

Per una valida interazione fra programmazione, verifica ed orientamento, la valutazione ha avuto come presupposto e come fondamento indispensabile la convergenza di fini pedagogici e di criteri metodologico-didattici all'interno del Consiglio di classe.

Una valida intesa all'interno del Consiglio di classe ha consentito al giudizio di valutazione di essere il più possibile aderente all'effettivo processo di apprendimento dello studente ed alla sua identità personale.

Il giudizio valutativo, quale atto complesso e di notevole responsabilità, si è espresso, per gli effetti giuridico- amministrativi, con un voto numerico, ma si è fondato su un giudizio descrittivo e motivato per comunicare il profilo qualitativo e quantitativo dell'apprendimento tenendo a base sia gli esiti delle verifiche che la considerazione delle difficoltà incontrate e delle prestazioni offerte.

La riflessione approfondita sulla fisionomia della classe e sui singoli componenti di essa è stata oggetto di disamina periodica da parte dei docenti. Analogamente il coinvolgimento degli studenti, chiarendo e rendendo trasparenti i criteri di valutazione e gli esiti delle verifiche, è stato efficace strumento di responsabilizzazione e momento di reciproca fiducia razionalmente consapevole.

Il clima di fiducia ha consentito ai docenti d'individuare negli alunni la connessione tra processo di conoscenze e capacità di selezionare, elaborare e

sistemare gli elementi di esse costituendo la base di una capacità di interpretazione critica del sapere e della realtà; ha consentito agli studenti di riconoscersi consapevolmente nel giudizio del docente, senza velo di pregiudizi e di equivoci.

Anche all'interno di una normale diversità di soluzioni è stato possibile convenire su alcune indicazioni, criteri e parametri da assumere come standards collegiali di riferimento:

valutazione formativa: utile per decidere scelte didattiche; da usare come indicazione per interventi di sostegno e di approfondimento; per rendere agli alunni visibili e comprensibili gli obiettivi dell'insegnamento ed i controlli dei risultati dell'apprendimento.

- valutazione sommativa: indica ciò che l'alunno comprende, sa e sa fare;
- valutazione informativa: trasparente, istituzionalizzata, comprensibile, disponibile per gli utenti (le famiglie, gli altri docenti e gli organi di controllo);
- valutazione professionale: la verifica e la valutazione dei risultati conseguiti dall'alunno costituiscono strumento per ricercare nuove e/o diverse soluzioni didattiche e momento di autovalutazione delle scelte operate nel proprio insegnamento.

Il percorso seguito dall'Istituto in merito alla valutazione è stato individuato con l'obiettivo di garantire la massima trasparenza del processo valutativo in tutte le sue fasi, in modo da permettere allo studente ed alla propria famiglia di conoscere sempre, se lo desidera, la sua posizione nel percorso di apprendimento. Il processo valutativo si articola in: valutazione in ingresso, valutazione in itinere, valutazione finale.

Valutazione in ingresso

Prima di programmare il percorso didattico il docente e il CdC effettuano una rilevazione della situazione in ingresso degli studenti allo scopo di rilevare il livello di partenza e i bisogni formativi e, di conseguenza, di adeguare la programmazione alle reali esigenze degli studenti.

Valutazione in itinere

La valutazione in itinere è quella che nell'arco dell'anno lo studente mostra di acquisire relativamente a:

- conoscenze
- capacità
- competenze

La scala di valutazione si esprime con voti da 1 a 10 decimi con sufficienza a 6 decimi. Le prove devono essere tarate in maniera che la soglia di sufficienza corrisponda al 60%.

La valutazione è riferita ai progressi in rapporto alle potenzialità dell'alunno e ai livelli di apprendimento iniziali. Essa assume una connotazione formativa nella misura in cui evidenzia le mete anche minime raggiunte dal soggetto, valorizza le risorse personali e indica le modalità per svilupparle, lo aiuta a motivarsi e a costruire un concetto positivo e realistico di sé.

<u>CORRISPONDENZA TRA VOTI E LIVELLI DI CONOSCENZA, COMPETENZE E CAPACITÀ/ABILITÀ</u>				
Voti	Obiettivo	Livello di conoscenze	Livello di competenze	Capacità/abilità
1-3	Non raggiunto	Quasi nullo	Quasi nullo	Non organizza il proprio lavoro
4	Parzialmente raggiunto	Conoscenza lacunosa e confusa	Esegue commettendo errori	Non organizza il proprio lavoro
5	Parzialmente raggiunto	Conoscenza imprecisa e superficiale	Si orienta se guidato	Mette in relazione in modo semplice vari elementi conosciuti
6	Raggiunto	Conoscenza dei concetti trattati	Riconosce definizioni, principi, regole,...	Mette in relazione le competenze
7	Raggiunto	Conoscenza approfondita	Applica correttamente le proprie conoscenze	Sviluppa soluzioni di problemi
8	Raggiunto	Conoscenza completa e approfondita	Stabilisce collegamenti e trae deduzioni	Riesce a organizzare, problematizzare le competenze in situazioni complesse
9-10	Raggiunto	Conoscenza completa, arricchita da studi e ricerche personali	Propone soluzioni originali e sa valutare il prodotto	Evidenzia doti di creatività in situazioni complesse in cui interagiscono più fattori

TABELLA DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Per l'attribuzione del voto di comportamento e del credito formativo si fa riferimento ai criteri di valutazione dal Collegio Docenti e alla tabella che segue. Il voto di comportamento viene attribuito dal consiglio di classe in base ai seguenti criteri: rispetto del Patto educativo di corresponsabilità e del regolamento di istituto, frequenza delle lezioni e puntualità, rispetto degli impegni scolastici e partecipazione alle lezioni, collaborazione con insegnanti, compagni e tutto il personale scolastico. Si propone pertanto la seguente griglia di valutazione per garantire uniformità nell'attribuzione del voto di condotta nei diversi consigli di classe:

VOTO DI COMPORTAMENTO		
10	Ottimo Eccellente	Si distingue per interesse e partecipazione attiva a tutte le attività proposte
		Responsabilità e affidabilità nello svolgimento dei compiti e delle consegne scolastiche
		Frequenza costante e assidua anche ad eventuali attività integrative
		Rispetto scrupoloso del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Ottima socializzazione
		Ruolo propositivo e collaborativo in classe e propensione ad aiutare i compagni in difficoltà
9	Molto Buono Distinto	Interesse e partecipazione attiva alle attività proposte
		Svolgimento costante delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Ruolo collaborativo con il gruppo classe, disponibilità ad aiutare gli altri
8	Buono	Interesse e partecipazione positiva alle attività proposte
		Svolgimento regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza regolare
		Buona socializzazione
		Equilibrio nei rapporti con il gruppo classe
7	Discreto	Discreta attenzione e partecipazione alle lezioni
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Rispetto del regolamento di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza nel complesso regolare
		Discreta/sufficiente socializzazione
		Rapporti corretti con il gruppo classe
6	Sufficiente	Interesse appena sufficiente per le attività proposte
		Svolgimento nel complesso regolare delle consegne scolastiche
		Episodi non gravi di mancato rispetto delle regole di Istituto, degli altri, delle norme e dei doveri scolastici
		Frequenza non sempre regolare (assenze-ritardi strategici, assenze non giustificate)

5	Insufficiente	Eventuali rapporti problematici con il gruppo classe
		Episodi di Disturbo delle attività di lezione (rilevata con annotazioni sul registro di classe)
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle persone
		Episodi gravi di “bullismo”, intolleranza, violenza fisica e verbale
		Danni gravi arrecati intenzionalmente alle strutture e attrezzature della scuola che pregiudichino il regolare svolgimento dell’attività didattica
		Comportamenti che risultino gravemente lesivi per sè e per gli altri
		Comportamenti perseguibili penalmente
		Tutto quanto indicato nella circ. applic. del decreto n. 137 sopra citato convertito in legge il 29-10-2008

PERCORSI INTERDISCIPLINARI – UDA

“La società diventa sempre più esigente in fatto di qualità e di livello di preparazione culturale dei giovani. La loro formazione dovrà, pertanto, essere il più possibile generale e flessibile e dovrà fondarsi sempre più sull'unità del sapere.”

Per interdisciplinarità si suole intendere l'interazione esistente più discipline, tale interazione può consistere in una semplice comunicazione di idee, nella individuazione di relazioni tra strutture disciplinari, nella reciproca integrazione dei concetti fondamentali, nella organizzazione comune della ricerca e dei metodi didattici (individuazione di obiettivi comuni, definizione di progetti unitari ecc.). Nelle attività di tipo interdisciplinare che si svolgono nella scuola si stabilisce una vera e propria coordinazione e collaborazione tra gli insegnanti che lavorano intorno ad un progetto comune. I consigli di classe sono veri e propri gruppi interdisciplinari di studio, di lavoro e di proposta, ed i docenti che ne fanno parte mirano a realizzare nel loro seno una "interdipendenza funzionale" basata sulla distinzione delle competenze specifiche ma sulla unitarietà di intenti. Il consiglio di classe, infatti, è formato da docenti che hanno formazione culturale diversa ma che lavorano intorno ad un progetto educativo comune (il successo formativo dei propri studenti) e che si servono, quali strumenti formativi culturali, delle proprie discipline da armonizzare ed integrare con le altre discipline. In questo lavoro collegiale i docenti si ritrovano accomunati, ma non uniformati, nello stesso impegno interpersonale e organizzano il proprio insegnamento avendo cura di assicurare unità di indirizzo alle diverse competenze disciplinari.

Tutti i docenti del nostro Istituto hanno affrontato, in relazione alla propria disciplina i percorsi interdisciplinari individuati, ovvero “La pasticceria della tradizione”, nella programmazione iniziale della classe.

PERCORSI FORMAZIONE SCUOLA – LAVORO (EX P.C.T.O.)

Il progetto di Formazione Scuola - Lavoro (introdotto inizialmente nel 2013 come metodologia didattica e poi resa attività obbligatoria dalla riforma “Buona Scuola” – 13/07/2015 n.107), per poi essere modificato in Percorsi per le Competenze Trasversali e l'orientamento dalla Legge di Bilancio 2019 dall'art. 57 commi 18-21, e ad oggi rimodulati con il **decreto-legge 9 settembre 2025, n. 127** in Formazione Scuola-Lavoro (FSL). La normativa mira a valorizzare il legame tra la teoria e l'esperienza pratica sul campo costituisce una fase fondamentale per l'azione di orientamento previsto dalla Scuola e offre agli studenti utili strumenti per effettuare scelte consapevoli, relativamente al loro futuro universitario e lavorativo. Il progetto educativo rappresenta un reale momento di contatto con le caratteristiche e le esigenze del mondo del lavoro e coniuga la necessità di connessione tra la definizione del curriculum degli studi e l'inserimento lavorativo/universitario post-diploma.

Il percorso formativo prevede l'acquisizione di apprendimenti in orario curricolare alternati a quelli in contesto operativo presso enti, aziende, associazioni, ecc. L'esperienza FSL viene progettata, gestita, controllata, monitorata e valutata nel quadro degli obiettivi curricolari della programmazione del Consiglio di Classe.

Il percorso di FSL, previsto sino all'anno scolastico 2018/2019, coinvolge tutte le classi del secondo biennio e del monoennio finale e, così come esplicitato anche dall'art. 5 del d.lgs. 61/2017 (nuovi percorsi di istruzione professionale e non) prevede il raggiungimento di 400 ore complessive.

Stante la riduzione delle ore da 400 a 210, per gli istituti professionali, prevista dalla legge di bilancio del 22 dicembre 2018 e nelle Linee guida della Legge n. 145 del 30/12/2018 – art. 1 comma 785, il raggiungimento delle predette ore non costituiva fino all'anno scolastico 2023/2024 requisito di ammissione all'Esami di Stato. Con l'emanazione del Reg. Dec. R. n. 226 del 12/11/2024 tali percorsi diventano obbligatori ai fini dell'ammissione agli Esami di Maturità.

Al termine del percorso viene rilasciata dalla scuola una certificazione delle competenze acquisite. All'identificazione delle tipologie di strutture per i percorsi di FSL collabora il Comitato Tecnico Scientifico che partecipa anche alla identificazione dei bisogni formativi del territorio.

Per quanto riguarda l'esperienza del FSL si rimanda ai PFI dei singoli alunni e alle schede di rendicontazione delle ore svolte agli atti della scuola

Modalità di condivisione: organizzazione, di contenuto, di strumentazione

I percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento sono co-progettati con la scuola e operatori che fanno capo alla Confcommercio, aziende ricettive e ristorative, soggetti che operano nella grande distribuzione e operatori del settore commerciale. I tirocini sono organizzati tenendo conto delle capacità strutturali, tecnologiche e organizzative dei soggetti ospitanti, sempre nel pieno rispetto della normativa vigente. I contenuti dei progetti individuali e l'uso di strumentazione sono programmati secondo le capacità di ogni allievo e sono rivisti ogni qualvolta si renda necessario apportare correttivi. In presenza di alunni disabili, se necessario, si concordano contenuti, modalità organizzative e l'uso di strumentazioni anche con diverse modalità.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO

Gli alunni della classe **5^a sez. B** hanno svolto il percorso di FSL attraverso la partecipazione a

- stage presso aziende, autocertificati dagli stessi o attraverso i nostri progetti
- moduli in orario curriculare con docenti del consiglio di classe,
- attività di orientamento in entrata, presso il nostro Istituto,
- progetti specifici di Istituto.

Il percorso, alla fine, è stato oggetto di verifica secondo i seguenti descrittori:

- Impegno e motivazione (comportamento dimostrato).
- Autonomia di lavoro (abilità e attitudine dimostrata).
- Acquisizione dei contenuti minimi specifici dell'indirizzo.

N.	ALUNNO (COGNOME/NOME)	ORE TOTALI FSL TRIENNIO 2023/2026
1	AIELLO CONCETTINA	210
2	BEOGDAN DESIRE'	210
3	CARRARESI MARCO	220
4	CASTIGLIA FEDERICO BENITO	210

5	CIOFFI ROSARIO	210
6	COCCHIARA ANTONINO	230
7	DI IANNI ADRIANO	215
8	FAIBONI NICOLO'	215
9	FIDANZIO LUIGI	210
10	FOGGETTI ANTONIO MAURO	210
11	GAMEZ SILVIA AMARILYS DESIREE	235
12	GIAMBRONE GEMMA TAIDE	210
13	GIGLIO FRANCESCA	235
14	GRIFFO FEDERICO	230
15	LANGELLOTTI ROSARIA	230
16	LO BURGIO ANTONINO	240
17	LO SAPIO ANNA	245
18	LOMBARDO MARIA TERESA	230
19	LUPARELLO GIOVANNI	225
20	MANGIAPANE MIRKO	225
21	MANTO PIERGIORGIO	210
22	MARAGNO MIRKO	225
23	MASCIAVE' MATTIA	210
24	MONTE MICHELE	210
25	NESI BERNARDO	210
26	NICOLOSI ALESSANDRO	210
27	PALERMO SALVATORE	210
28	PARRINO ELEONORA	210
29	PINTO MICHELA	210
30	PLATANIA SIMONA	210
31	PORTO GOMES JOAO VICENTE	210
32	SBORDONE PIETRO	210
33	TRULLI SERENA	210

34	VONA SAVERIO	240
35	ZITO SAVERIO	210

L'intera classe accede all'esame di stato con un monte ore di FSL pari a 210 h o poco più; alcuni le hanno svolte tutte attraverso i percorsi organizzati dalla scuola, altri che hanno avuto accesso alla classe V attraverso un esame di idoneità hanno fornito autonomamente parte delle ore svolte in stage esterni.

Curriculum dello studente

Il Decreto ministeriale 6 agosto 2020, n. 88 introduce, per le classi quinte, il curriculum dello studente a partire dall'anno scolastico 2020-2021. E' un documento rappresentativo del profilo dello studente e contiene tutte le informazioni sul percorso scolastico ed extrascolastico. E' importante per la presentazione alla Commissione e lo svolgimento del colloquio dell'esame di maturità del secondo ciclo. Può inoltre costituire un valido supporto per l'orientamento degli studenti all'università e al mondo del lavoro. Tutti gli allievi della classe sono regolarmente registrati in piattaforma (UNICA) e attraverso regolare circolare interna (n. 103 del 18/05/2026) tutti gli alunni sono stati invitati ad inserire le informazioni sulle attività extrascolastiche svolte e le certificazioni conseguite al di fuori dell'ambito scolastico.

Prove Invalsi

Così come predisposto dal D.M. 26 marzo 2026 n.54, l'intera classe ha sostenuto nella sessione ordinaria (marzo), ed alcuni nella sessione suppletiva (giugno), le prove Invalsi, nelle quattro prove coinvolte, ovvero italiano, matematica, inglese ascolto ed inglese lettura.

Si rimanda, per le opportune verifiche, i verbali delle prove.

Orientamento – E- Portfolio nota MIM 2083/2026

Con la riforma dell'orientamento, il percorso scolastico degli studenti si arricchisce ed è accompagnato da un nuovo strumento, l'E-Portfolio o portfolio digitale.

La riforma dell'orientamento, prevista nell'ambito del Piano nazionale di ripresa e resilienza (PNRR), si pone i seguenti obiettivi:

- rafforzare il raccordo tra primo e secondo ciclo di istruzione per una scelta consapevole e ponderata (della scuola secondaria di II grado), tale da valorizzare le potenzialità e i talenti degli studenti;
- contribuire alla riduzione della dispersione scolastica;
- favorire l'accesso alle opportunità formative dell'istruzione terziaria.

Per dare attuazione alla riforma, il Ministero dell'istruzione e del merito ha adottato, con DM n. 328/2022, le Linee guida per l'orientamento. Tra le novità introdotte, come detto all'inizio, la compilazione di un E-Portfolio.

L'E-Portfolio è uno strumento che integra e completa in un quadro unitario il percorso scolastico e formativo degli studenti, in modo da far compiere loro delle scelte consapevoli.

Le parti fondamentali che caratterizzano l'E-Portfolio sono le seguenti:

- il percorso di studi compiuti, anche tramite attività che ne documentino la personalizzazione;
- lo sviluppo documentato delle competenze in prospettiva del proprio personale progetto di vita culturale e professionale. In tale spazio possono essere riportate, ad esempio, anche le competenze sviluppate in attività svolte nell'ambito dei progetti finanziati con fondi europei o, per gli studenti della secondaria di II grado, dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (PCTO);
- le riflessioni in chiave valutativa, auto-valutativa e orientativa sul percorso svolto e, soprattutto, sulle sue prospettive;
- la scelta di almeno un prodotto riconosciuto criticamente dallo studente, in ciascun anno scolastico e formativo, come il proprio "capolavoro".

L'E-portfolio contiene anche:

- "il consiglio di orientamento" sul percorso da intraprendere alla secondaria di II grado, rilasciato prima delle iscrizioni agli alunni delle classi terze della secondaria di primo grado;
- il "Curriculum della studentessa e dello studente", allegato al diploma rilasciato in seguito al superamento dell'esame di Maturità e che illustra le competenze, le conoscenze e le abilità anche professionali acquisite, le attività culturali, artistiche, musicali, sportive e di volontariato, svolte in

ambito extra scolastico, nonché in quello dei PCTO ed altre eventuali certificazioni conseguite, ai fini dell'orientamento e dell'accesso al mondo del lavoro.

L'E-Portfolio, si legge ancora nelle Linee Guida, costituisce un'innovazione tecnica e metodologica per rafforzare, in chiave orientativa, il “consiglio di orientamento” e il “curriculum dello studente”, ricomprendendoli altresì in un'unica, evolutiva interfaccia digitale.

Il portfolio digitale si propone le seguenti finalità:

- integrare e completare in un quadro unitario il percorso scolastico;
- favorire l'orientamento rispetto alle competenze maturate negli anni precedenti e, in particolare, nelle esperienze di insegnamento dell'anno in corso;
- accompagnare lo studente e la famiglia nell'analisi dei percorsi formativi, nella discussione dei punti di forza e debolezza motivatamente riconosciuti da ciascuno studente nei vari insegnamenti, nell'organizzazione delle attività scolastiche e nelle esperienze significative vissute nel contesto sociale e territoriale.

L'E-Portfolio, infine, permette di:

- evidenziare le competenze digitali di ogni studente e, se necessario, accrescerle, anche con appositi interventi da parte delle istituzioni scolastiche e formative;
- valorizzare le competenze acquisite;
- avere a disposizione le più importanti prove di una trasformazione di sé, delle relazioni con la cultura, il sociale, gli altri e il mondo esterno, a partire dal mondo del lavoro e del terzo settore.

PROGRAMMI SVOLTI ENTRO IL 15 MAGGIO 2026

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO

Prof. Fienga Vincenzo

Il positivismo e la letteratura: Realismo e Verismo. Il Verismo in Italia. Confronto tra il Naturalismo e Verismo

Giovanni Verga

- La vita, la poetica e le opere
- I romanzi preveristi;
- La svolta verista;
- *"Vita dei campi"*: *"Rosso Malpelo"*;
- *"Il ciclo dei Vinti"*: *"I vinti e la fiumana del progresso"*, *"Lotta per la vita e darwinismo sociale"*;
- *"I Malavoglia"*: *"la conclusione del romanzo: l'addio al mondo pre-moderno"*;
- *"Mastro-don Gesualdo"*.

Il Decadentismo e contesto storico, la visione del mondo decadente, la poetica del decadentismo

Gabriele D'Annunzio

- Vita, estetismo, superuomo, opere e poetica
- L'estetismo e la sua crisi: *"Il Piacere"*;
- I romanzi del superuomo;
- Le opere drammatiche;
- Le Laudi;
- Alcyone: *"La pioggia nel pineto"*, *"La sera fiesolana"*;
- Il periodo notturno.

Giovanni Pascoli

- La vita, la visione del mondo, la poetica del fanciullino, le raccolte poetiche;
- *"Myricae"*: *"Arano"*, *"Lavandare"*, *"X Agosto"*, *"L'assiuolo"*, *"Temporale"*, *"Novembre"*, *"Il lampo"*;
- I Poemetti;
- *"I Canti di Castelvecchio"*: *"Il gelsomino notturno"*;
- I Poemi conviviali, i Carmina, le ultime raccolte, i saggi.
- L'ideologia politica, *"Italy"* analisi, commento e riflessioni di attualità

La narrativa tra avanguardia e modernismo

Italo Svevo

- Vita, le opere e la poetica;
- Il romanzo modernista italiano: *"Una vita"*, *"Senilità"*, *"La coscienza di Zeno"*.

Luigi Pirandello

- Vita, opere e poetiche: dall'umanesimo al surrealismo;
- I romanzi siciliani e i romanzi umoristici: *"Il fu Mattia Pascal"*, *"Uno, nessuno, centomila"*;
- Riflessioni sulla figura dell'inetto
- L'attività di novelliere tra arte e teatro: *"Sei personaggi in cerca d'autore"*.

La poesia Ermetica in Italia.

Salvatore Quasimodo: *"Ed è subito sera"*.

Giuseppe Ungaretti

- Vita, opere, poetica dall'avanguardia al classicismo modernista;
- *"L'allegria"*: *"Il porto sepolto"*, *"Veglia"*, *"San Martino del Carso"*, *"In memoria"*, *"Mattina"*, *"Soldati"*;
- Sentimento del tempo;
- *"Il Dolore"*;
- Le ultime raccolte.

Eugenio Montale

- Vita e poetica;
- *"Ossi di seppia"*: *"Non chiederci la parola"*, *"Spesso il male di vivere ho incontrato"*;
- Il secondo Montale: *"La bufera e altro"*;
- Il terzo Montale: *"Le occasioni"*;
- L'ultimo Montale.

La narrativa in un mondo in espansione

Primo Levi

- Vita, idee, poetica
- *"Se questo è un uomo"*

- **-Unità di apprendimento multidisciplinare di educazione civica**
- EDUCAZIONE DIGITALE
- EDUCAZIONE ALL'AMBIENTE E ALLA SALUTE
- EDUCAZIONE STRADALE
- LEGALITÀ
- LA COSTITUZIONE
- PARI OPPORTUNITÀ SUL TERRITORIO EUROPEO
- TUTELA DEI MINORI
- TUTELA DELL'AMBIENTE
- IUS SOLI
- TUTELA DEI GENERI, DELLE RELIGIONI E DELLE RAZZE

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA

La situazione prima delle Guerre

- *Società di Massa 1870-1914: le caratteristiche*
- *La destra e la sinistra storica 1861-1896*
- *L'età di Giolitti 1903-1914*
- *Il caso Dreyfus: cronologia degli eventi e antisemitismo*
- *Antisemitismo*

Prima Guerra Mondiale

- *Introduzione alla Grande Guerra: lo scoppio della guerra*
- *Una nuova guerra per un nuovo mondo: da guerra di movimento allo stallo e l'intervento dell'Italia 1915*
- *Una guerra diversa da tutte le altre (1916-1917)*
- *1917 Anno di svolta*
- *La Guerra dal 1914 al 1917*
- *La fine della I Guerra Mondiale*

La situazione Russa

- *Le condizioni della Russia alla vigilia della rivoluzione*
- *Le forze politiche in campo e la società*
- *La rivoluzione del 1905*
- *La Russia e la I Guerra Mondiale*
- *La rivoluzione del febbraio 1917*
- *La difficile via della repubblica*
- *Il ritorno di Lenin*
- *La rivoluzione di ottobre*
- *La nascita dell'Urss*
- *Guerra civile e comunismo in guerra*
- *L'Urss di Stalin*
- *L'Urss di Stalin e l'eliminazione di ogni opposizione*
- *L'Urss di Stalin e il totalitarismo*

Il primo dopoguerra

- *Il primo dopoguerra*
- *Dopo la guerra: sviluppo e crisi*
- *Il regime fascista*
- *La Germania del Terzo Reich*
- *La crisi del '29 e il New Deal di Roosevelt*
- *D'annunzio e il caso di Fiume*

La Seconda Guerra Mondiale

- *La Seconda guerra mondiale. La guerra lampo (1939 – 1940)*
- *La svolta del 1941: il conflitto diventa mondiale*
- *L'Europa nazista e la shoah, la resistenza in Europa*
- *La resistenza in Italia*
- *La sconfitta della Germania e del Giappone*
- *La fine della guerra*

Il secondo dopoguerra e la Guerra Fredda

- *La nascita dei blocchi*
- *Gli anni di Kruscev e Kennedy*
- *La Guerra Fredda*
- *L'ONU*
- *Gli anni Cinquanta e Sessanta*

-Unità di apprendimento multidisciplinare di educazione civica

- *EDUCAZIONE DIGITALE*
- *EDUCAZIONE ALL'AMBIENTE E ALLA SALUTE*
- *EDUCAZIONE STRADALE*
- *LEGALITÀ*
- *LA COSTITUZIONE*
- *PARI OPPORTUNITÀ SUL TERRITORIO EUROPEO*
- *TUTELA DEI MINORI*
- *TUTELA DELL'AMBIENTE*
- *IUS SOLI*
- *TUTELA DEI GENERI, DELLE RELIGIONI E DELLE RAZZE*

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA

Prof.ssa Coppola Loide

MODULO DI ALGEBRA DI BASE

- Equazioni di primo grado intere e fratte
- Disequazioni di primo grado intere e fratte
- Equazioni di secondo grado complete e incomplete
- Disequazioni di secondo grado intere e fratte

MODULO 1: LE FUNZIONI E LE LORO PROPRIETÀ

•Le funzioni reali di variabile reale:

1. Definizione di funzione
2. Classificazione delle funzioni
3. Dominio e codominio di una funzione
4. Gli zeri di una funzione e il suo segno
5. Le funzioni crescenti, le funzioni decrescenti
6. Le funzioni pari e dispari

MODULO 2: I LIMITI

1. Concetto di limite
2. Calcolo del $\lim_{x \rightarrow x_0} f(x) = l$
3. Definizione di continuità di una funzione
4. Calcolo del $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{f(x)}{g(x)} = \frac{\infty}{\infty}$
5. Asintoto verticale
6. Calcolo del $\lim_{x \rightarrow \infty} \frac{f(x)}{g(x)} = l$
7. Asintoto orizzontale

MODULO 3: LA DERIVATA DI UNA FUNZIONE

- La derivata di una funzione:
 1. Il rapporto incrementale
 2. Definizione di derivata di una funzione
 3. Calcolo della derivata

- Le derivate fondamentali:
 1. La derivata di una funzione costante
 2. La derivata della funzione potenza
 3. La derivata della funzione $y = \sqrt{x}$
 4. La derivata della funzione $y = 1/x$

- Enunciati dei teoremi sul calcolo delle derivate:
 1. La derivata del prodotto di una costante per una funzione
 2. La derivata della somma di funzioni
 3. La derivata del prodotto di funzioni

Educazione Civica:

1. Costituzione Italiana
2. diritto (nazionale e internazionale)
3. legalità e solidarietà SVILUPPO SOSTENIBILE
- 4.

PROGRAMMA SVOLTO DI INGLESE

Prof.ssa Avitabile Rosalba

- Organic food and GMOs
- Food and health
- The eatwell plate
- The Mediterranean diet
- Food allergies and intolerances
- HACCP
- Food poisoning and contamination: risks and precautions
- Eating disorders and food related diseases
- Alternative diets
- Dessert
- British meals and cakes
- Traditional Italian cakes
- Understanding the rules of food labelling

PROGRAMMA SVOLTO DI SCIENZE MOTORIE SPORTIVE

PROF. Cannavacciuolo Maria

- Le Distorsioni
- Le Fratture
- Le lesioni muscolari
- Il Calcio a 5
- Il Rugby
- Il Nuoto
- La Pallavolo
- L'Atletica
- La Pallacanestro
- Il Tennis Tavolo

PROGRAMMA SVOLTO DI D.T.A.S.R.

Prof.ssa Guaccio Martina

IL MERCATO TURISTICO

- Il mercato turistico internazionale
- Gli organismi e le fonti giuridiche internazionali
- L'OMT, Organizzazione Mondiale del Turismo e CERI Centro Studi e Ricerche per il Turismo Internazionale
- Gli organismi e le fonti normative interne

IL MARKETING

- Il marketing: aspetti generali
- Il marketing strategico
- Il marketing operativo
- Il web marketing (SEO e SEM) e il Digital Marketing Turistico

LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO

- Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro
- Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali
- I contratti delle imprese ricettive
- I rapporti tra TO, ADV imprese ricettive e di trasporto

LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO

- Le abitudini alimentari (cenni)

ED. CIVICA

- Il processo di integrazione europea - la storia e gli obiettivi dell'Unione europea.
- Il Codice Etico mondiale del Turismo
- Testo unico sulla salute e sicurezza dei lavoratori. La sicurezza nelle scuole
- Agenda 2030

PROGRAMMA SVOLTO DI ANALISI E CONTROLLI CHIMICI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Prof. ssa Savarese Candida

1. Chimica degli zuccheri e dei dolcificanti

Struttura e proprietà degli zuccheri: glucosio, fruttosio, saccarosio e altri zuccheri semplici. Caramellizzazione e reazione di Maillard: effetti della temperatura sugli zuccheri durante la cottura.

Dolcificanti alternativi: naturali (miele, stevia) e artificiali (aspartame, sucralosio), loro analisi e controllo.

Analisi quantitativa degli zuccheri: tecniche per misurare la concentrazione di zuccheri nei prodotti dolciari (metodi enzimatici, cromatografici).

2. Analisi di farine e amidi

Composizione chimica delle farine: proteine (glutine), carboidrati, fibre e minerali.

Tipi di farine e loro utilizzi nei prodotti dolciari: farine di grano, mais, riso e senza glutine.

Controllo della qualità delle farine: determinazione del contenuto proteico e delle ceneri.

Amidi e gelificazione: ruolo dell'amido nella struttura dei prodotti dolciari (biscotti, torte, pasticcini).

3. Grassi e oli nei prodotti dolciari

Classificazione dei grassi: grassi saturi, insaturi, idrogenati, trans e loro impatto sulla salute.

Analisi dei lipidi: metodi di estrazione e determinazione quantitativa dei grassi nei prodotti alimentari (indice di perossidi, acido grasso libero, indice di iodio).

Burro, margarina e oli vegetali: differenze chimiche e utilizzo nei prodotti dolciari.

Controllo della qualità dei grassi: rancidità e ossidazione, tecniche di controllo della freschezza dei

4. Emulsionanti e addensanti

Funzioni degli emulsionanti: lecitina, mono e digliceridi negli impasti e creme.

Addensanti e gelificanti: gelatina, agar-agar, carragenina e pectina, loro uso e controllo di qualità.

Analisi della stabilità delle emulsioni: controllo della struttura nei prodotti dolciari (creme, gelati).

5. Controllo delle caratteristiche organolettiche

Analisi sensoriale: tecniche per valutare aspetto, sapore, consistenza e odore dei prodotti dolciari.

Valutazione del colore: controllo del colore attraverso analisi spettrofotometriche.

Test di consistenza: analisi delle proprietà reologiche (elasticità, viscosità) degli impasti e delle creme.

6. Sicurezza alimentare nei prodotti dolciari

Normative di sicurezza alimentare: HACCP, regolamenti europei sugli additivi e la sicurezza nei laboratori.

Contaminanti chimici nei dolci: metalli pesanti, pesticidi e micotossine.

Allergeni nei prodotti dolciari: glutine, lattosio, frutta secca, controllo della presenza di allergeni attraverso test ELISA e PCR.

6.1 Educazione all'ambiente ed alla Salute.

7. Additivi e conservanti nei dolci

Tipologie di additivi: conservanti, coloranti, aromi artificiali e naturali.

Conservanti nei prodotti dolciari: sorbato di potassio, acido citrico e altri conservanti, loro analisi e controllo.

Normative sugli additivi: regolamenti sull'uso di additivi e loro etichettatura nei prodotti dolciari.

Analisi degli additivi: metodi per rilevare e quantificare gli additivi nei prodotti alimentari.

8. Tecnologie di conservazione nei prodotti dolciari

Conservazione dei dolci: tecniche di conservazione attraverso refrigerazione, congelamento, essiccazione, conservazione sottovuoto e atmosfera modificata.

Effetti della conservazione sui nutrienti e sulle proprietà organolettiche.

Tecniche di imballaggio: analisi del materiale di confezionamento e il suo impatto sulla qualità del prodotto.

9. Analisi microbiologiche nei prodotti dolciari

Rischi microbiologici: batteri, muffe e lieviti nei prodotti dolciari, metodi di controllo e prevenzione.

Tecniche di analisi microbiologica: preparazione di terreni di coltura, tecniche di conteggio e identificazione dei microrganismi negli alimenti.

Conservazione microbiologicamente sicura: valutazione della durata di conservazione (shelf life) dei prodotti dolciari.

10. Normative e controlli di qualità

Certificazioni di qualità: ISO 22000, IFS (International Food Standard), BRC (British Retail Consortium) per i prodotti dolciari.

Controlli ispettivi e autocontrollo: procedure e buone pratiche di produzione (GMP) nelle imprese dolciarie.

Tracciabilità degli alimenti: sistemi di controllo per garantire la sicurezza alimentare e la provenienza degli ingredienti.

11. Aspetti innovativi nelle produzioni dolciarie

Alimenti funzionali: prodotti dolciari arricchiti con ingredienti benefici per la salute (ad esempio, dolci senza zuccheri aggiunti, ricchi di fibre o proteine).

Produzione sostenibile: tecniche di riduzione degli sprechi e utilizzo di ingredienti biologici e a chilometro zero.

PROGRAMMA SVOLTO DI SC. ALIMENTI

Prof.ssa Savarese Candida

MODULO 1: CONTAMINAZIONI NELLA CATENA ALIMENTARI E MALATTIE CORRELATE

U.D.1.1 CONTAMINAZIONI CHIMICHE E FISICHE

- I contaminanti chimici
- I contaminanti fisici

U.D.1.2 CONTAMINAZIONI BIOLOGICHE E MALATTIE TRASMESSE

- Contaminanti biologici

- Gli infestanti
- I microrganismi e i fattori di crescita
- I batteri
- Malattie a trasmissione alimentare di origine batterica
- Infezioni alimentari
- Intossicazioni alimentari e tossinfezioni
- Malattie causate da virus e da parassiti.

MODULO 2: IGIENE -SICUREZZA E QUALITA' DEGLI ALIMENTI

U.D 2.1 IGIENE DEL PERSONALE, DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

U.D 2.2 IL SISTEMA HACCP

U.D 2.3 I MARCHI DI QUALITA'

MODULO 3: LA SANA ALIMENTAZIONE

U.D.3.1: PRINCIPI DI DIETETICA

- Indicazioni L.A.R.N per una dieta equilibrata e razionale
- Nuove Linee Guida per una sana alimentazione

U.D 3.2 TIPOLOGIE DI DIETA

- Dieta Mediterranea

MODULO 4: DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE

U.D.4.1: DIETA EQUILIBRATA E RAZIONALE NELLE DIVERSE PATOLOGIE

- Diabete e indicazioni dietetiche
- Obesità e indicazioni dietetiche
- Allergie e intolleranze alimentari

MODULO 5: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

U.D 5.1: L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

EDUCAZIONE CIVICA:

SVILUPPO SOSTENIBILE

- Impatto ambientale degli alimenti e correlazione tra le proprie scelte alimentari e la sostenibilità.
- Agenda 2030

PROGRAMMA SVOLTO DI SPAGNOLO

Prof.ssa Bonaparte Annamaria

Gramática

El imperativo, forma afirmativa y forma negativa
Conjugación irregular de imperativo

La cocina

La brigada de cocina
El cocinero
La restauración
Toda una fusión de sabores
Subordinadas sustantivas
Subordinadas causales

Menus y mise en place

Tipos de menus
Los cubiertos
La mise en place

En cocina: maquinaria, utensilios, Haccp y seguridad

La maquinaria de cocina
Ollas y utiles en la cocina
Los materiales
Normas higienicas para los profesionales de cocina
Seguros en la cocina

Trabajando en un bar

Establecimientos de bebidas
La cafetería y los horarios de trabajo
La brigada de un bar

En el bar

La mise en place del bar
Instrumentos y maquinarias
Lugares de trabajo

Bebidas calientes

Un dulce invierno
Tipos de chocolate
Fruta todo el día
Los frutos secos y las frutas desecadas
Fruta tropicales: sabores de otras tierras

Dulce tentación

Helados, sorbetes y granizados
El bizcocho y el flan
Tartas y pasteles
El temple del horno
Como preparar las mermeladas, dulce de membrillo y capotas

Servicio, corte y utensilios de postres y fruta

El servicio de helado, sorbetes y granizados
El servicio de zumo
El helado
Utensilios de reposteria
El corte de la fruta en el comedor

Catering y organización de banquetes

Bufé y banquetes
Servicio de bodas y eventos

PROGRAMMA EFFETTIVAMENTE SVOLTO

DI LAB. ENOGASTRONOMIA – opzione dolciaria

DOCENTE: Mosca Alessandra

- Il mercato ristorativo: Storia ed evoluzione del mercato ristorativo
- La classificazione del mercato ristorativo, stili e tendenze alimentari
- Approfondimenti su stili e tendenze alimentari
- L'igiene e sicurezza sul posto di lavoro
- Igiene e sicurezza sul posto di lavoro: HACCP e Antinfortunistica
- Struttura e attrezzatura
- Progettare l'impresa ristorativa
- Il reparto di sala e di cucina
- Le risorse umane nell'impresa ristorativa
- I tagli di base
- I prodotti alimentari: marchi e qualità del prodotto
- La cucina orientale
- La cucina mediterranea
- Le nuove tecniche di cottura
- La cottura sottovuoto
- La cottura a vapore
- Il latte come base
- Le uova in cucina
- Igiene e sicurezza in cucina
- Qualità e certificazioni
- Il food and beverage manager
- Le competenze di marketing
- La creazione di un piatto
- Il calcolo del food cost
- Comande digitali
- Gestione ristorativa acquisti

- Il banqueting
- Il buffet
- Impianto di cucina
- L'organizzazione del lavoro
- Metodi di cottura
- Progettazione menu
- Tecniche di conservazione

PARTE VI

APPENDICE NORMATIVA

Il presente documento è stato redatto alla luce della normativa vigente

- d. Lgs. n. 62/2017
- decreto-legge 127 del 9 settembre 2025, convertito, con modificazioni, dalla legge 164 del 30 ottobre 2025.
- 1 decreto 13 del 29 gennaio 2026 che individua le discipline oggetto della seconda prova scritta
- Ordinanza Ministeriale 54 del 26 marzo 2026 che disciplina per l'anno scolastico 2025/2026 lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione;
- decreto ministeriale 2 del 9 gennaio 2026 la Nota n.78340 del 16 marzo 2026 avente ad oggetto "Aggiornamento del "Curriculum della Studentessa e dello Studente".
- Nota 90455 del 25 marzo 2026 Nota prot. n. 74346 del 10 novembre 2025, avente ad oggetto "Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026- Candidati interni ed esterni: termini e modalità di presentazione delle domande di partecipazione";
- il D. M. 328 del 22 dicembre 2022 concernente l'adozione delle Linee guida per l'orientamento relative alla riforma 1.4 "Riforma del sistema di orientamento", nell'ambito della Missione 4
- Componente 1- del Piano nazionale di ripresa e resilienza;
- la Nota n. 23988 del 19 settembre 2022 della Direzione generale per gli ordinamenti scolastici, la valutazione e l'internazionalizzazione del sistema nazionale di istruzione, avente a oggetto "Nota

sul decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022 di adozione dei “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle seconde prove” e delle “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli esami di Stato conclusivi del II ciclo degli istituti professionali di nuovo ordinamento”;

- il D. M. 164 del 15 giugno 2022, recante i Quadri di riferimento e griglie di valutazione per la seconda prova scritta degli esami di Stato negli Istituti professionali, ai sensi dell’art. 17, commi 5

e 6, D. Lgs. n. 62 del 2017; il Decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62, recante “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze nel primo ciclo ed esami di Stato, a norma dell’articolo 1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n. 107”;

- la Nota del Garante per la protezione dei dati personali prot. 10719 del 21 marzo 2017, avente ad oggetto “Diffusione di dati personali riferiti agli studenti nell’ambito del c.d. “documento del 15 maggio” ai sensi dell’art. 5, comma 2, del d.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 - Indicazioni operative;

- il Documento di progettazione didattico-educativa della classe, redatto per il raggiungimento dei traguardi formativi di cui al Piano dell’Offerta Formativa riferiti al PECUP dell’indirizzo professionale specifico.

ARGOMENTI PREDISPOSTI DAL DOCENTE

DI INDIRIZZO PER LA CREAZIONE DEGLI

ELABORATI OGGETTO DELLA SECONDA

PROVA SCRITTA D’ESAME

SIMULAZIONI

ALIMENTI ED ALIMENTAZIONE

Macroarea 1. La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche

- La dieta nell’età evolutiva
- La dieta del lattante dell’adulto e dell’adolescente
- La piramide alimentare
- La dieta in gravidanza
- La dieta nella terza età
- La dieta mediterranea e la dieta vegetariana
- La dieta nelle malattie cardiovascolari
- La dieta nelle malattie metaboliche

Macroarea 2. L'alimentazione nella ristorazione collettiva

- La ristorazione
- La ristorazione scolastica
- La mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo
- La ristorazione ospedaliera

Macroarea 3. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- Autocontrollo e HACCP
- Il controllo degli alimenti
- Le certificazioni di qualità

Macroarea 4. Allergie e intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Le allergie alimentari
- Le intolleranze alimentari
- Intolleranza al lattosio
- Celiachia
- Gli additivi alimentari

Gli alunni nel mese di maggio hanno sostenuto quattro simulazioni delle due prove d'esame; le stesse sono state predisposte secondo i criteri dettati dalla normativa in esame. Le stesse sono gli atti della scuola.

Nel mese di maggio, gli alunni hanno simulato il colloquio orale d'esame attraverso la somministrazione, da parte dei docenti preposti, di materiale, precedentemente selezionato, al fine di poter creare un dialogo esplicativo dal quale è possibile trarre le competenze di vita acquisite nel corso del ciclo di studi.

TEMI TRATTATI NELL'AMBITO **DISCIPLINARE DI CITTADINANZA E** **COSTITUZIONE**

1) Costituzione

TEMATICHE	DISCIPLINE COINVOLTE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: CONOSCENZE ABILITA'	
Costituzione italiana: Le istituzioni dello Stato Italiano	Italiano	La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: articoli 55-139. Differenza tra Statuto Albertino e Costituzione Italiana. Forme di Governo e di Stato	Comprendere la natura compromissoria della Costituzione.
L'U.E. e le sue istituzioni Nascita della Costituzione e caratteri La divisione dei poteri	Storia	Il Parlamento: Il sistema bicamerale Italiano. Composizione e funzioni di Senato della repubblica e Camera dei Deputati	Comprendere le principali funzioni del Parlamento Italiano. Comprendere il ruolo del Presidente della Repubblica. Promuovere la conoscenza dei compiti fondamentali del Governo, in particolare del Presidente del Consiglio.

The British political system	Inglese	Government, The Houses of Parliament, The Monarchy, The Prime Minister	Comprehend the principal functions of the British Government
------------------------------	---------	--	--

2) Sviluppo economico e sostenibilità

TEMATICHE	DISCIPLINE COINVOLTE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: CONOSCENZE ABILITA'	
Alcuni obiettivi dell'Agenda 2030 a discrezione del C.d.C. (ad es. goal n.13, n.9, n.11, n17)	Italiano - storia	Definizione e lettura dell'Agenda 2030. Approfondimento ed analisi del n.9	Sviluppare e diffondere la cultura della legalità.
Educazione alla salute e al benessere	3h Matematica	Le plastiche ed il loro impatto nell'ambiente.	Sviluppare la cittadinanza attiva.
La qualità totale: Sicurezza e alimentazione	Lab pasticceria	I sistemi di gestione ambientale (S.G.A.), norme UNI EN ISO settore Cucina	Promuovere una crescita economica inclusiva, sostenuta e sostenibile.
La qualità totale: Sicurezza e alimentazione	Lab pasticceria	Norme UNI EN ISO settore Sala	Promuovere una crescita economica inclusiva, sostenuta e sostenibile.
Healty Eating	Inglese	The main rules of the Healty eating	Improve the Healty eating behaviour.
Educazione alla salute. Alimentazione e sostenibilità	Italiano/Storia	Diritto alla salute	Promuovere atteggiamenti consapevoli per la salute della salute pubblica.

3) Cittadinanza digitale

TEMATICHE	DISCIPLINE COINVOLTE	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO: CONOSCENZE ABILITA'	
La comunicazione in Rete	Inglese	Le principali forme di comunicazione in rete	Riconoscere e analizzare le fake-news in rete anche tramite la valutazione della qualità delle fonti.
L'informazione e la statistica	Matematica	Le fake news: Cosa sono e come riconoscerle, statistiche sulla credibilità delle informazioni	Sviluppare il pensiero critico e la capacità di valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti di dati, informazioni e indagini statistiche
Informazione e disinformazione in rete	Storia	Comunicazione in rete – educazione all'informazione e disinformazione in rete. Cyber crimes	Interagire attraverso i mezzi di comunicazione digitale in maniera consapevole e rispettosa di se e degli altri.
Cyber crimes e indagini sociali	Matematica	La cyber security	Attivare atteggiamenti consapevoli di partecipazione alla vita sociale e civica attraverso il digitale

Griglia Di Valutazione Per L'educazione Civica

LEGGE 20 agosto 2019 n.92: Introduzione all'insegnamento scolastico dell'educazione civica; DM n. 35 del 22/06/2020, All C (linee guida)

<u>Livello</u> Voto	Conoscenze	Abilità	Atteggiamenti
<u>Liv.8</u> Voto 10	Le conoscenze sui temi proposti sono complete, consolidate bene organizzate. L'alunno sa metterle in relazione in modo autonomo, riferirle e utilizzarle nel lavoro anche in contesti nuovi.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati; collega le conoscenze tra loro, ne rileva i nessi, e apporta a quanto studiato e alle esperienze concrete in modo completo e propositivo. Apporta contributi personali e originali, utili anche a migliorare le procedure, adeguandosi ai vari contesti.	L'alunno adotta sempre, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti diversi e nuovi. Apporta contributi personali e originali e proposte di miglioramento.
<u>Liv.7</u> Voto 9	Le conoscenze sui temi proposti sono esaurienti, consolidate e bene organizzate. L'alunno sa recuperarle, metterle in relazione in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute a quanto studiato e ai testi analizzati, con pertinenza e completezza e apportando contributi personali e originali.	L'alunno adotta regolarmente, durante le attività curriculari ed extra-curriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne completa consapevolezza. Mostra capacità di rielaborazione degli argomenti trattati in contesti noti.
<u>Liv.6</u> Voto 8	Le conoscenze sui temi proposti sono consolidate e organizzate. L'alunno sa recuperarle in modo autonomo e utilizzarle nel lavoro.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati e sa collegare le conoscenze alle esperienze vissute, a quanto studiato ed ai testi analizzati, con buona pertinenza.	L'alunno adotta solitamente durante le attività curriculari ed extracurriculari, comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e mostra di averne buona consapevolezza.
<u>Liv.5</u> Voto 7	Le conoscenze sui temi proposti sono discretamente consolidate, organizzate e recuperabili con il supporto di mappe o schemi forniti dal docente.	L'alunno mette in atto in autonomia le abilità relative ai temi trattati nei contesti più noti e vicini alla esperienza diretta. Con il supporto del docente, collega le esperienze ai testi studiati e ad altri contesti.	L'alunno generalmente adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile in autonomia e mostra di averne una più che sufficiente consapevolezza.
<u>Liv.4</u> Voto 6	Le conoscenze sui temi proposti sono sufficienti e organizzabili e recuperabili con qualche aiuto del docente o dei compagni.	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati nei casi più semplici e/o vicini alla propria diretta esperienza, altrimenti con l'aiuto del docente.	L'alunno generalmente adotta atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e rivela consapevolezza e capacità di riflessione in materia con lo stimolo degli adulti.
<u>Liv.3</u> Voto 5	Le conoscenze sui temi proposti sono essenziali, organizzabili e recuperabili con l'aiuto del docente	L'alunno mette in atto le abilità relative ai temi trattati solo nell'ambito della propria esperienza diretta e con il supporto e lo stimolo del docente e dei compagni.	L'alunno non sempre adotta comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile. Acquisisce consapevolezza della distanza tra i propri atteggiamenti e comportamenti e quelli civicamente auspicati.
<u>Liv.2</u> Voto 4	Le conoscenze sui temi proposti sono episodiche, frammentarie e non consolidate, recuperabili con difficoltà, con l'aiuto e il costante stimolo del docente	L'alunno mette in atto solo in modo sporadico con l'aiuto, lo stimolo e il supporto di insegnanti e compagni le abilità relative ai temi trattati.	L'alunno adotta in modo sporadico comportamenti e atteggiamenti coerenti con i principi di convivenza civile e ha bisogno di costanti richiami e sollecitazioni degli adulti.

ELENCO ALUNNI CLASSE V SEZ. B

N.	COGNOME	NOME	LUOGO / DATA DI NASCITA
1	AIELLO	CONCETTINA	VICO EQUENSE (NA), IL 23/06/1977
2	BEOGDAN	DESIRE'	CATANZARO, IL 08/04/1999
3	CARRARESI	MARCO	FIRENZE, IL 17/10/1968
4	CASTIGLIA	FEDERICO BENITO	VARESE, IL 14/10/2004
5	CIOFFI	ROSARIO	VICO EQUENSE (NA), IL 11/06/1979
6	COCCHIARA	ANTONINO	PALERMO, IL 22/09/2000
7	DI IANNI	ADRIANO	ROMA, IL 11/11/2002
8	FAIBONI	NICOLO'	VIMERCATE (MI), IL 25/07/2005
9	FIDANZIO	LUIGI	MOLA DI BARI (BA), IL 24/01/1977
10	FOGGETTI	ANTONIO MAURO	MANDURIA (TA), IL 08/06/1977
11	GAMEZ SILVIA	AMARILYS DESIREE	VENEZUELA (EE), IL 29/04/1985
12	GIAMBRONE	GEMMA TAIDE	TERMINI IMERESE (PA), IL 19/08/2001
13	GIGLIO	FRANCESCA	BELVEDERE MARITTIMO (CS), IL 08/11/1982
14	GRIFFO	FEDERICO	PALERMO, IL 30/01/1997
15	LANGELLOTTI	ROSARIA	C/MARE DI STABIA (NA), IL 21/11/1993
16	LO BURGIO	ANTONINO	PALERMO, IL 21/10/1991
17	LO SAPIO	ANNA	MASSA DI SOMMA (NA), IL 21/04/1997
18	LOMBARDO	MARIA TERESA	POLISTENA (RC), IL 15/02/1986
19	LUPARELLO	GIOVANNI	PALERMO, IL 05/07/2004
20	MANGIAPANE	MIRKO	MILANO, IL 01/11/1985
21	MANTO	PIERGIORGIO	ALCAMO (TP), IL 04/01/2001
22	MARAGNO	MIRKO	CASTEL SAN PIETRO TERME (BO), IL 16/01/1995
23	MASCIAVE'	MATTIA	BIELLA, IL 02/03/2007
24	MONTE	MICHELE	LUCCA, IL 05/07/2006
25	NESE	BERNARDO	GROSSETO, IL 12/03/2000
26	NICOLOSI	ALESSANDRO	LIVORNO, IL 07/02/1974
27	PALERMO	SALVATORE	ERICE (TP), IL 13/12/2002
28	PARRINO	ELEONORA	CASTELVETRANO (TP), IL 30/01/1995
29	PINTO	MICHELA	TORINO, IL 12/03/1991
30	PLATANIA	SIMONA	CATANIA, IL 03/03/1991
31	PORTO GOMES	JOAO VICENTE	BRASILE, IL 22/11/2007
32	SBORDONE	PIETRO	CAPUA (CE), IL 02/02/1977
33	TRULLI	SERENA	ROMA, IL 28/03/2003
34	VONA	SAVERIO	CROTONE (KR), IL 08/10/1999
35	ZITO	SAVERIO	LOCRI (RC), IL 21/12/2001

Griglie di valutazione proposte

PRIMA PROVA SCRITTA

OBIETTIVI DELLA PROVA ITALIANO

ex allegato DM 769/2018

"QDR per la redazione e lo svolgimento della prima prova scritta dell'esame di Stato"

Gli obiettivi dell'insegnamento dell'italiano riflettono una duplice esigenza, espressa sia dalle Linee guida per l'istruzione tecnica e professionale, sia dalle Indicazioni nazionali per i licei.

Per la lingua, si tratta di "padroneggiare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti"; per la letteratura, di raggiungere un'adeguata competenza sulla "evoluzione della civiltà artistica e letteraria italiana dall'Unità ad oggi".

Quanto alla lingua occorrerà distinguere tra le competenze di base, da presupporre per qualsiasi tipo di prova e per qualsiasi tipo di indirizzo, e quelle specifiche.

Tra le prime figurano la padronanza grammaticale, la capacità di costruire un testo coerente e coeso, una sufficiente capacità nell'uso dell'interpunzione e un dominio lessicale adeguato (da saggiare anche attraverso la competenza passiva, a partire da un testo dato).

Per quanto concerne le seconde, più che dell'astratta classificazione della tipologia testuale, con la distinzione tra testi espositivi, argomentativi ecc. (che può valere solo in linea di massima, dal momento che i testi reali presentano abitualmente caratteri in certa misura "misti"), occorre tener conto di caratteristiche inerenti all'argomento trattato e al taglio del discorso con cui esso viene presentato.

Nell'analisi di un testo letterario, sono in primo piano la comprensione degli snodi testuali e dei significati e la capacità di interpretare e far "parlare il testo" oltre il suo significato letterale; il testo andrà messo in relazione con l'esperienza formativa e personale dello studente e collocato in un orizzonte storico e culturale più ampio; nell'analisi e nel commento si dovrà utilizzare un lessico puntuale ed efficace, che vada oltre quello abitualmente adoperato in un discorso orale.

Per la tipologia B, lo studente in primo luogo deve mostrare le capacità: di comprensione del testo dato; di riconoscimento degli snodi argomentativi presenti; di individuazione della tesi sostenuta e degli argomenti a favore o contrari; di riconoscimento della struttura del testo. Deve successivamente produrre un testo di tipo argomentativo anche basandosi sulle conoscenze acquisite nel suo corso di studio.

Nello sviluppo di un elaborato di tipologia C, lo studente deve essere in grado di affrontare con sicurezza un tema dato, di svilupparlo gradualmente mettendo in campo conoscenze acquisite nel corso di studi seguito o giudizi e idee personali. Allo studente si chiede di organizzare le proprie conoscenze e di esporle con proprietà e chiarezza.

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER L'ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

PRIMA PROVA SCRITTA

ITALIANO

Il punteggio totale della prima prova è espresso in centesimi e deriva dalla somma della parte generale e della parte specifica. 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).

1. PARTE GENERALE

(max 60 punti)

INDICATORI QDR - Parte generale	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
INDICATORE 1 ☐ Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo ☐ Coesione e coerenza testuale	Articolazione del testo confusa; scarsa coerenza e coesione	4	
	Articolazione del testo frammentaria e non sempre chiara; carente la coesione tra le parti	8	
	Articolazione del testo nel complesso logicamente ordinata; sufficiente coerenza e coesione tra le parti	12	
	Articolazione del testo logicamente strutturata; buona coerenza e coesione tra le parti	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	20	
INDICATORE 2 ☐ Ricchezza e padronanza lessicale. ☐ Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Gravi e diffusi errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura errata o carente; uso di un lessico generico e a volte improprio	4	
	Alcuni errori morfosintattici e/o ortografici, punteggiatura a volte errata; qualche improprietà lessicale	8	
	Generale correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura generalmente corretta; lievi improprietà lessicali	12	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; punteggiatura corretta; proprietà lessicale	16	
	Correttezza morfosintattica e ortografica; lessico appropriato, vario e specifico	20	
INDICATORE 3 ☐ Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. ☐ Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Conoscenze gravemente carenti, idee banali, apporti critici e valutazioni personali assenti	4	
	Conoscenze e idee talvolta superficiali, apporti critici e valutazioni personali sporadici	8	
	Conoscenze e idee sufficientemente sviluppate, presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco sviluppati	12	
	Conoscenze documentate, idee personali, apporti critici e valutazioni personali motivati	16	
	Conoscenze approfondite, concetti di apprezzabile spessore, apporti critici e valutazioni personali motivati e rielaborati personalmente	20	
TOTALE		60	

1.1. TIPOLOGIA A - Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

Parte specifica (max 40 punti)

INDICATORI QDR – Tipologia A	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
☐ Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Scarso rispetto dei vincoli posti nelle specifiche richieste	4	
	Superficiale rispetto dei vincoli posti nelle specifiche richieste	5	
	Essenziale rispetto dei vincoli posti nelle specifiche richieste	6	
	Completa adempienza e attinenza alle specifiche richieste	8	
	Completa ed esauriente adempienza e attinenza alle specifiche richieste	10	
☐ Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Molto imprecisa, limitata e superficiale comprensione del testo	4	
	Incompleta e imprecisa comprensione del testo	5	
	Parzialmente corretta comprensione del testo	6	
	Corretta comprensione del testo	8	
	Completa e corretta comprensione del testo	10	
☐ Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Analisi lessicale, sintattica e stilistica/retorica (se richiesta) gravemente carente	4	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica/retorica (se richiesta) incompleta e imprecisa	5	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica/retorica (se richiesta) completa ma sintetica	6	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica/retorica (se richiesta) completa	8	
	Analisi lessicale, sintattica e stilistica/retorica (se richiesta) articolata e approfondita	10	
☐ Interpretazione corretta e articolata del testo	Argomentazione molto imprecisa e limitata, priva di riferimenti al contesto storico-culturale	4	
	Argomentazione imprecisa e limitata, con scarsi riferimenti al contesto storico-culturale	5	
	Argomentazione pertinente e nel complesso corretta, ma con essenziali riferimenti al contesto storico-culturale	6	
	Argomentazione esauriente, con opportuni riferimenti al contesto storico-culturale	8	
	Argomentazione approfondita e articolata, con riferimenti culturali pertinenti e personali	10	
TOTALE		40	

1.2. TIPOLOGIA B - Analisi e produzione di un testo argomentativo

Parte specifica (max 40 punti)

INDICATORI QDR – Tipologia B	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
☐ Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Individuazione molto imprecisa, limitata e superficiale di tesi e argomentazioni	6	
	Individuazione imprecisa e incompleta di tesi e argomentazioni	9	
	Individuazione parzialmente corretta di tesi e argomentazioni	10	
	Individuazione corretta di tesi e argomentazioni	13	
	Individuazione corretta e completa di tesi e argomentazioni	15	
☐ Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Elaborazione imprecisa e limitata; uso improprio dei connettivi	6	
	Elaborazione parziale e poco approfondita; uso generico dei connettivi	9	
	Elaborazione sufficiente; uso adeguato dei connettivi	10	
	Elaborazione organica e coerente; uso appropriato dei connettivi	13	
	Elaborazione organica e ben strutturata; uso dei connettivi efficace	15	
☐ Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali insufficienti e incapacità di argomentare	4	
	Riferimenti culturali generici e argomentazione superficiale	5	
	Riferimenti culturali adeguati e conoscenza sufficientemente argomentata	6	
	Riferimenti culturali corretti e buone capacità di argomentazione	8	
	Riferimenti culturali pertinenti e approfonditi e argomentazione significativa	10	
TOTALE		40	

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

Parte specifica (max 40 punti)

INDICATORI QDR – Tipologia C	DESCRITTORI	Punti	Punteggio
☐ Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Inadempiente nei confronti delle specifiche richieste della traccia	6	
	Superficiale attinenza alle richieste della traccia	9	
	Contenuti semplici, ma pertinenti rispetto alle richieste della traccia	10	
	Contenuti esaurienti, corretti e non generici	13	
	Contenuti pertinenti, coerenti e completi rispetto alle richieste della traccia	15	
☐ Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione imprecisa e limitata	6	
	Esposizione parziale e poco approfondita	9	
	Sufficiente capacità di esposizione	10	
	Esposizione organica e coerente	13	
	Esposizione organica e ben strutturata	15	
☐ Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze insufficienti e incapacità di argomentare	4	
	Contenuti generici e superficiali	5	
	Conoscenza sufficientemente argomentata	6	
	Elaborazione organica e buona capacità di argomentazione	8	
	Conoscenza approfondita e significativa argomentazione	10	
TOTALE		40	

Griglia di valutazione per la 2° prova scritta

Indicatori	Livello	Descrittori	Punti	Punteggio
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	L1 BASSO	Scarsa comprensione del testo o della consegna.	0,75	0-3
	L2 ESSENZIALE	Comprensione essenziale del testo o della consegna.	1,5	
	L3 MEDIO	Buona comprensione del testo o della consegna.	2,25	
	L4 ALTO	Ottima comprensione del testo o della consegna.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	L1 BASSO	Scarsa padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti delle discipline.	1,5	0-6
	L2 ESSENZIALE	Conoscenze essenziali dei nuclei fondamentali.	3	
	L3 MEDIO	Buona padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti delle discipline.	4,5	
	L4 ALTO	Ottima padronanza delle conoscenze relative ai nuclei fondanti delle discipline.	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	L1 BASSO	Scarsa padronanza delle competenze tecnico professionali.	2	0-8
	L2 ESSENZIALE	Competenze essenziali nella rilevazione delle problematiche.	4	
	L3 MEDIO	Buona padronanza delle competenze tecniche.	6	
	L4 ALTO	Ottima padronanza delle competenze.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale.	L1 BASSO	scarsa capacità di argomentare, sintetizzare e collegare le informazioni e scarso utilizzo dei linguaggi specifici.	0,75	0-3
	L2 ESSENZIALE	Elementi essenziali inerenti l'argomentazione, la sintesi, il collegamento delle informazioni e l'utilizzo di linguaggi specifici.	1,5	
	L3 MEDIO	Buona capacità di argomentazione, sintesi e collegamento delle informazioni e di utilizzo dei linguaggi specifici.	2,25	
	L4 ALTO	Ottima capacità di argomentazione sintesi e collegamento delle informazioni e di utilizzo dei linguaggi specifici.	3	

NOTA: per parametri inferiori a L1 (BASSO)
il punteggio attribuito è 0 (NULO)

INDICATORI	PUNTEGGIO
INDICATORE 1	
INDICATORE 2	
INDICATORE 3	
INDICATORE 4	
TOTALE	

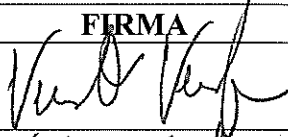
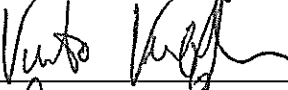
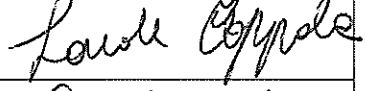
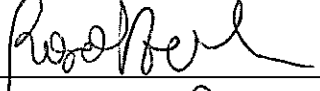
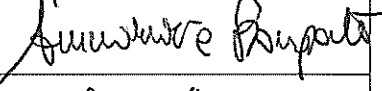
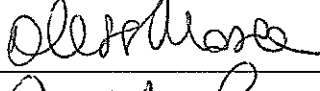
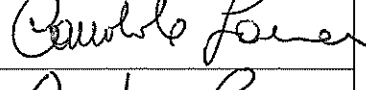
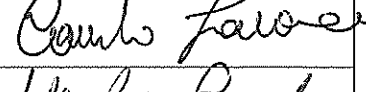
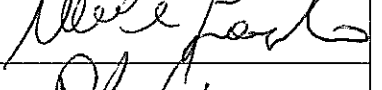
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

(All. A – OM n. 54 del 26 marzo 2026)

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

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

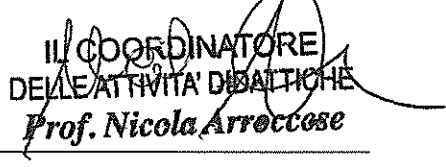
Il presente documento è redatto e controfirmato in data: 15/05/2026
Classe V sez. B Enogastronomia – opzione Dolciaria

Disciplina	Docente	FIRMA
Lingua e letteratura italiana + ed. civica	Fienga Vincenzo	
Storia	Fienga Vincenzo	
Matematica	Coppola Loide	
Lingua inglese	Avitabile Rosalba	
Lingua spagnolo	Bonaparte Annamaria	
Lab. Enogastronomia – sett. Pasticceria	Mosca Alessandra	
Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari	Savarese Candida	
Alimenti ed alimentazione	Savarese Candida	
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	Gargiulo Maria Maddalena	
DTA	Guaccio Martina	
Scienze Motorie e sportive	Cannavacciuolo Maria	
Religione/Att. alternativa	Crispo Francesco	

Il Coordinatore/ Tutor di Classe **Prof.ssa Coppola Loide**



Il Coordinatore delle AA.DD. **Prof. Nicola Arroccese**

**IL COORDINATORE
DELL'ATTIVITA' DIDATTICHE**

Prof. Nicola Arroccese

