



**Istituto Istruzione Superiore
“Della Corte-Vanvitelli”**

Esame di Stato
Anno Scolastico 2024-2025

Documento del Consiglio di Classe

Classe: **Quinta A**

Indirizzo: **ENOGASTRONOMIA**

Coordinatrice: Prof.ssa Fasano Miriam

Dirigente Scolastica: Prof.ssa Franca Masi



Sommario

1 Descrizione del contesto generale.....	1
1.1 Breve Presentazione del contesto e della scuola.....	1
2 Informazioni sul curriculum.....	2
2.1 Profilo in uscita: “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”.....	2
2.2 Quadro orario settimanale.....	9
3 Descrizione della classe.....	10
3.1 Composizione del consiglio di classe.....	10
3.2 Composizione e storia della classe.....	10
4 Indicazioni su strategie e metodi per l’inclusione.....	12
5 Indicazioni generali attività didattiche.....	13
5.1 Metodologie e strategie didattiche.....	13
5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento.....	13
5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO).....	13
5.4 Ambienti di apprendimento: strumenti- mezzi - spazi - tempi del percorso formativo.....	13
5.5 Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica”.....	14
5.6 Attività di recupero e potenziamento.....	18
5.7 Attività specifiche di orientamento.....	19
5.8 Percorsi interdisciplinari.....	20
5.9 Iniziative ed esperienze extracurricolari.....	20
5.10 Altre attività di arricchimento dell’offerta formativa.....	20
6 Indicazioni sulle discipline.....	22
6.1 Italiano.....	22
6.2 Storia.....	23
6.3 Matematica.....	24
6.4 Lingua Inglese.....	25
6.5 Lingua Francese.....	26
6.6 Laboratorio di Enogastronomia.....	27
6.7 Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva.....	28
6.8 Scienza e Cultura dell’Alimentazione.....	30
6.9 Scienze Motorie e Sportive.....	33
6.10 Sala e Vendita.....	34
6.11 Insegnamento della Religione Cattolica.....	34
7 Valutazione degli apprendimenti.....	35
7.1 Criteri di valutazione.....	35
7.2 Criteri attribuzione crediti.....	36
8 Simulazione esame di stato.....	38
8.1 Simulazione prima prova scritta dell’esame di stato.....	38
8.2 Simulazione seconda prova scritta dell’esame di stato.....	38
9 Allegati.....	41
9.1 Griglia di valutazione prima prova.....	41
9.2 Griglia di valutazione seconda prova.....	43
9.3 Griglia correzione prima prova equipollente.....	44
9.4 Griglia correzione seconda prova equipollente.....	46
9.5 Griglia di valutazione della prova orale.....	47



1 Descrizione del contesto generale

1.1 Breve Presentazione del contesto e della scuola

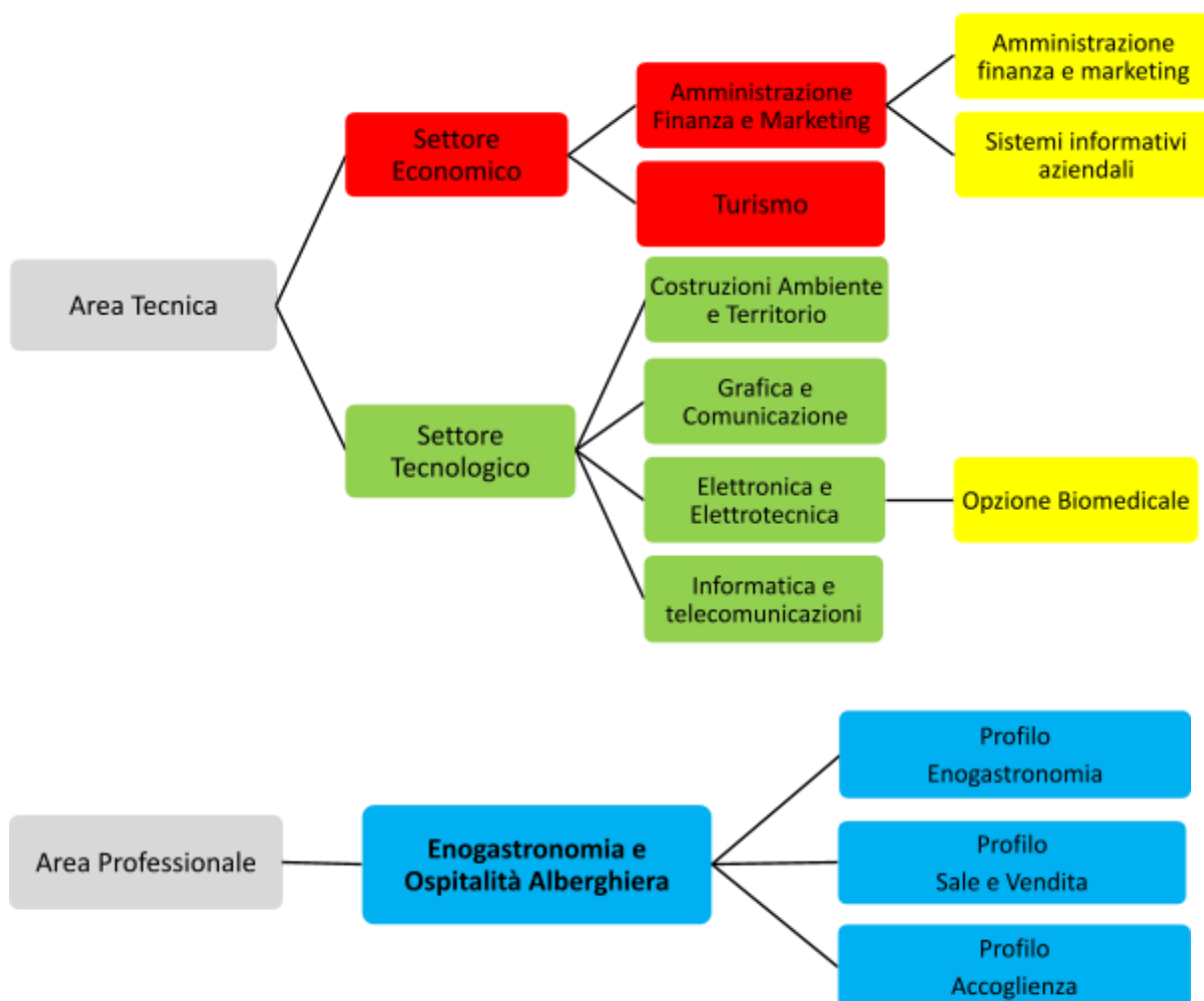
L'I.I.S. "Della Corte - Vanvitelli" di Cava de' Tirreni (Sa) ha la sede centrale in via Prolungamento Marconi 56, nella zona residenziale della città e altre due sedi sempre nel comune di Cava de' Tirreni.

La scuola è costituita da un settore tecnico e un settore professionale con diversi indirizzi, ci sono 62 classi, per un totale di circa 1250 studenti.

L'Istituto propone agli studenti del territorio un'ampia scelta formativa sia di **istruzione tecnica** che di **istruzione professionale** consentendo loro di orientarsi verso la prosecuzione degli studi oppure verso il mondo del lavoro. Il percorso didattico-educativo pone al centro lo studente, individuato come soggetto attivo del processo di crescita come cittadino e del processo formativo professionale.

Nell'ambito prettamente professionale La scuola si presenta come "scuola dell'innovazione" il cui compito non si limita a proporre agli studenti le classiche competenze disciplinari, ma anche a perfezionare le capacità di comprensione e applicazione delle continue innovazioni.

Gli indirizzi presenti sono schematizzati nella seguente figura





2 Informazioni sul curriculum

In allegato al PTOF 2022-2025 è presente il curriculum della scuola dove è riportato il Profilo Educativo Culturale e Professionale per ciascun indirizzo, i traguardi delle competenze trasversali e professionali alla fine degli studi considerando anche le richieste del territorio.

2.1 Profilo in uscita: “Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

Descrizione sintetica

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “Enogastronomia e ospitalità alberghiera” possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti-e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Il profilo in uscita degli alunni della Classe 5a A indirizzo **Enogastronomia e ospitalità alberghiera** (IP17) fa riferimento al **codice ATECO I56** corrispondente ad “Attività di Servizi di Alloggio e di Ristorazione”. Le competenze inerenti il profilo sono descritte dettagliatamente nei riquadri seguenti:

Competenza n. 1	
Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	
Abilità minime	Conoscenze essenziali
Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali e agli sviluppi tecnologici e di mercato	Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico
Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento	Strategie di comunicazione del prodotto
Progettare attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura	Strumenti di pubblicità e comunicazione
Monitorare il grado di soddisfazione della clientela, applicando tecniche di fidelizzazione post vendita del cliente	Strumenti e tecniche di costruzione ed utilizzo di veicoli comunicativi (cartacei, audio, video, telematici, ecc.)
	Principi di fidelizzazione del cliente
	Tecniche di rilevazione di nuove in relazione a materie prime, tecniche professionali, materiali e attrezzature
	Tecniche di <i>problem solving</i> e gestione reclami



Competenza n. 2

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/servizi	Tecniche di approvvigionamento e gestione delle merci
Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato	Tecniche di realizzazione, lavorazione e erogazione del prodotto/servizio
Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti	Tecniche di organizzazione del lavoro, strumenti per la gestione organizzativa
Controllare la corrispondenza del prodotto/servizio ai parametri predefiniti.	Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali ed operativi
Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio	Tecniche di programmazione e controllo dei costi Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva
Rilevare i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di produzione di prodotti e servizi	

Competenza n. 3

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP .
Applicare efficacemente il sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari in conformità alla normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di HACCP	Normativa relativa alla sicurezza sul lavoro e antinfortunistica
Garantire la tutela e sicurezza del cliente (in particolare, bambini, anziani, diversamente abili)	Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali
	Fattori di rischio professionale ed-ambientale
	Normativa volta alla tutela ed alla sicurezza del cliente



Competenza n. 4

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari Definire offerte gastronomiche qualitativamente ed economicamente sostenibili Attivare interventi di informazione, comunicazione ed educazione ambientale mediante il coinvolgimento della clientela e degli <i>stakeholder</i>	Elementi di eco-gastronomia Principi di ecoturismo Concetti di sostenibilità e certificazione Tecnologie innovative di manipolazione e conservazione dei cibi e relativi standard di qualità Tecniche per la preparazione e servizio di prodotti per i principali disturbi e limitazioni alimentari Tecniche di analisi delle componenti di un prezzo di vendita e degli indicatori di gestione Politica di sconti per la clientela Concetti di qualità promessa, erogata, attesa e percepita

Competenza n. 5

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare correttamente tecniche di lavorazione di prodotti dolciari e da forno scegliendo le materie prime in base alla qualità, alla tipicità, al loro valore nutrizionale e bilanciandole in funzione del prodotto finito Apportare alle ricette originali di un prodotto dolciario o da forno delle variazioni personali, in funzione dell'evoluzione del gusto, o delle esigenze della clientela con particolari esigenze alimentari. Configurare in modo creativo il prodotto finito scegliendo la decorazione in funzione dell'elaborato preparato Rilevare gusti e tendenze del target di clientela di riferimento in ambito dolciario	Principi di scienze e tecnologie alimentari Fasi, tempi, strumenti e modalità di lavorazione, cottura e conservazione dei prodotti Le materie prime sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, igienico, nutrizionale e gastronomico. Caratteristiche della pasticceria e della panificazione regionale, nazionale e internazionale Le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità delle materie prime. Nozioni fondamentali sulle dinamiche del gusto e sugli abbinamenti di sapori e ingredienti Tecniche di presentazione e decorazione di prodotti Tecniche specifiche di farcitura, decorazione e guarnizione dei prodotti dolciari



Competenza n. 6

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Usare modalità di interazione e codici diversi a seconda della tipologia di clientela per descrivere e valorizzare i servizi sia in forma orale che scritta anche in L2	Principali tecniche di comunicazione e relazioni interpersonali e interculturali
Adottare un atteggiamento di apertura, ascolto ed interesse nei confronti del cliente straniero e della sua cultura	Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste e rilevandone il grado di soddisfazione	Elementi di marketing dei servizi turistici
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante tecniche di <i>customer care</i>	Terminologia tecnica, specifica del settore, anche in Lingua straniera
Identificare e comprendere le differenze gestuali, prossemiche e di valori culturali	Tipologia di servizi offerti dalle strutture ricettive
Adattare la propria interazione al profilo e alle attese dell'interlocutore straniero	Tecniche di rilevamento della <i>customer satisfaction</i>
	Meccanismi di fidelizzazione cliente

Competenza n. 7

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.	Classificazione merceologica dei prodotti agroalimentari in funzione della loro origine
Definire le caratteristiche funzionali e strutturali dei servizi da erogare in relazione alla tipologia di evento	Le tradizioni culturali ed enogastronomiche in riferimento all'assetto agroalimentare di un territorio e all'assetto turistico.
Definire le specifiche per l'allestimento degli spazi e per le operazioni di banqueting / catering	Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering
	Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/eventi



Applicare tecniche di allestimento di strumentazioni, accessori e decorazioni in base al servizio da erogare e rispondente a principi estetici Determinare le modalità e i tempi di erogazione delle singole attività per la realizzazione dell'evento Valutare lo stato di avanzamento dell'evento in funzione del programma stabilito e in presenza di anomalie attuare azioni finalizzate a correggere e migliorare il piano di lavorazione Applicare metodi e procedure standard per il monitoraggio delle attività post evento	Principi di estetica e tecniche di presentazione di piatti e bevande Tecniche di analisi, di ricerca e di marketing congressuale e fieristico Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi Procedure per la gestione delle situazioni conflittuali o eventi imprevisti
---	---

Competenza n. 8

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Posizionare l'offerta turistica identificando servizi primari e complementari per una proposta integrata coerente con il contesto e le esigenze della clientela Valutare la compatibilità dell'offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità Realizzare azioni di promozione di <i>Tourism Certification</i> Determinare gli indicatori di costo per la realizzazione del servizio turistico	Mercato turistico e sue tendenze Metodologie e strumenti di marketing turistico Menù con alimenti biologici e biologici plus; alimenti equi e solidali, alimenti locali, prodotti da lotta alle mafie. Assetto agroalimentare di un territorio: tecniche per l'abbinamento cibi-prodotti locali Normativa riguardante la tutela ambientale Norme ISO e fattori di scelta, criteri per il riconoscimento della certificazione <i>ecolabel</i> Strumenti e metodi per la gestione dell'offerta turistica integrata secondo i principi di sostenibilità ambientale Modalità di calcolo dei margini di guadagno



Competenza n. 9

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Assistere il cliente nella fruizione del servizio interpretandone preferenze e richieste	Tipologia di servizi offerti dalle strutture turistico-ricettive: aspetti gestionali e dei flussi informativi
Informare sui servizi disponibili ed extra di vario tipo, finalizzati a rendere gradevole la permanenza presso la struttura ricettiva	Metodologie e tecniche di diffusione e promozione delle diverse iniziative, dei progetti e delle attività
Applicare tecniche di ricettività e accoglienza in linea con la tipologia di servizio ricettivo e il target di clientela, al fine di garantire l'immagine e lo stile della struttura e valorizzare il servizio offerto	Metodologie e tecniche di promozione territoriale
Rilevare il grado di soddisfazione della clientela e tradurre i risultati dei rilevamenti in proposte migliorative del prodotto/servizio	Terminologia di settore in lingua straniera
Gestire la fidelizzazione del cliente mediante la programmazione di iniziative di <i>customer care</i> e di <i>customer satisfaction</i>	Tecniche di analisi SWOT
	Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento
	Procedure e tecniche di organizzazione e di redazione di iniziative finalizzate alla fidelizzazione del cliente

Competenza n. 10

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Applicare tecniche di <i>benchmarking</i>	Elementi di budgeting per la quantificazione dell'entità dell'investimento economico e valutazione della sua sostenibilità
Individuare i target e gli indicatori di <i>performance</i>	Elementi di diritto commerciale, organizzazione e gestione aziendale, contabilità analitica
Monitorare periodicamente gli indicatori attraverso la rilevazione e l'analisi dei costi, dei risultati	Tecniche di reportistica aziendale
	Tecniche di analisi per indici



Competenza n. 11

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

Abilità minime	Conoscenze essenziali
Progettare attività /iniziative di varia tipologia atte a valorizzare le tipicità del territorio Attuare l'informazione e la promozione di itinerari enogastronomici, artistici, naturalistici, eventi, attrazioni riferiti al territorio di appartenenza	Menù a filiera locale con prodotti iscritti nel registro delle denominazioni di origini protette e delle indicazioni geografiche protette (DOP, IGP, STG) Tecniche di organizzazione di attività culturali, artistiche, ricreative in relazione alla tipologia di clientela Metodi di selezione dell'offerta turistica di un territorio in relazione ai tempi, costi, qualità



2.2 Quadro orario settimanale

Il quadro orario è strutturato con lezioni giornaliere della durata di sessanta minuti eccetto la prima e le ultime due (della durata di cinquanta minuti). Le lezioni sono distribuite su cinque giorni settimanali dal lunedì al venerdì.

Il quadro orario per l'area tecnica è basato sul **DPR n.88/2010**, il quadro orario per l'area professionale è basato sul **DM n.33/2020**

Quadro orario 5 ^a A ENO			
Disciplina	terzo anno	quarto anno	quinto anno
Italiano	4	4	4
Storia	2	2	2
Matematica	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Lingua Francese	3	3	3
Lab. Enogastronomia	6+2*	5+1*	5+1*
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3+2*	3+1*	3+1*
	<i>*ore in compresenza</i>		
Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva (D. T. A.)	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2
Sala e vendita	0	3	3
Religione cattolica	1	1	1



3 Descrizione della classe

3.1 Composizione del consiglio di classe

Il consiglio di classe si compone dei docenti elencati nella seguente tabella:

Cognome e Nome	Ruolo	Disciplina/e	Continuità didattica
D'Urso Lucia	coord. Ed. Civica	Italiano /storia	3°, 4°, 5° anno
Fasano Miriam	coordinatrice, tutor PFI	Matematica	3°, 4°, 5° anno
Ciapparrone Anna		Lingua Inglese	5° anno
Galdi Antonetta		Lingua Francese	3°, 4°, 5° anno
Novi Maurizio		Enogastronomia, Lab. Cucina	5° anno
Della Monica Saverio		Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva	3°, 4°, 5° anno
De Simone Carmela		Scienza e cultura dell'alimentazione	5° anno
Cioffi Gabriele		Scienze motorie	4°, 5° anno
Gaeta Roberto	ITP, Tutor PCTO	Lab. Sala e vendita	4°, 5° anno
Giordano Agostino		Religione cattolica	5° anno
Donniacuo Veronica		Docente di sostegno	5° anno

3.2 Composizione e storia della classe

La classe è attualmente formata da 17 studenti. La maggior parte degli alunni della classe proviene da due seconde diverse dell'indirizzo alberghiero, due alunne hanno frequentato il biennio in un'altra scuola del comune, un alunno si è unito al gruppo classe al quarto anno e un altro al quinto anno.

Il tempo passato a scuola ha costituito, per molti degli alunni, un'importante opportunità di crescita personale e sociale. La collaborazione in attività comuni (studio in piccoli gruppi, attività in cucina, uscite didattiche, progetti scolastici pomeridiani) ha giocato un ruolo cruciale sia nel favorire la nascita di relazioni di amicizia che nell'educare alla gestione dei conflitti, ad esprimere le proprie opinioni con rispetto e gestire le emozioni.

La maggior parte degli alunni della classe è già proiettata nel mondo del lavoro. Questa forte connessione con il mondo del lavoro ha influenzato l'approccio degli alunni all'apprendimento e le loro motivazioni: ciascun studente ha partecipato con responsabilità ed impegno nelle attività laboratoriali di Enogastronomia ma la

maggior parte della classe ha talvolta sottovalutato l'importanza dello studio individuale delle materie teoriche.

I risultati raggiunti sono eterogenei e risentono della diversa preparazione di base, delle capacità, delle attitudini e dell'impegno manifestato dai singoli allievi.

Alcuni studenti hanno mostrato più interesse e volontà di apprendere conseguendo risultati che, rispetto alle condizioni di partenza, possono essere giudicati soddisfacenti o almeno sufficienti. Per qualcuno il rendimento scolastico ha risentito della scarsa dedizione allo studio individuale, per altri infine, la frequenza discontinua si è riflessa in un rendimento scolastico inferiore rispetto alle aspettative dei docenti e alle loro potenzialità.



4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

Le strategie e i metodi di inclusione attuati dal consiglio di classe sono basati sul documento “protocollo di accoglienza e inclusione” declinato per l'intero istituto e allegato al PTOF 2022-2025

Nella classe è presente un alunno con disabilità per il quale è stato predisposto e realizzato una programmazione educativa/didattica individualizzata (PEI).

Nella classe sono presenti tre alunni BES per ciascuno dei quali è stato predisposto e realizzato un piano didattico individuale.

Tutte le informazioni sono riportate in una relazione allegata al documento del quindici maggio riservata. Tale relazione verrà esclusivamente consegnato alla Commissione degli Esami di Stato, al fine di fornire tutte le indicazioni necessarie per il sereno svolgimento dell'esame stesso, come previsto dalle Linee guida allegate al DM n 5669/ 2011, Legge 170/2010.



5 Indicazioni generali attività didattiche

5.1 Metodologie e strategie didattiche

I docenti hanno cercato di facilitare l'apprendimento degli studenti variando i metodi didattici a seconda degli argomenti, degli obiettivi prefissati e delle fasi dell'anno e hanno cercato di stimolare il più possibile l'interesse degli allievi favorendone la partecipazione attiva alle lezioni ed effettuando frequenti riferimenti ai problemi della società contemporanea e della realtà circostante.

Al fine di favorire la maturazione di un atteggiamento positivo e responsabile, gli studenti sono stati periodicamente informati sui percorsi da compiere, sugli obiettivi da raggiungere e sulla loro utilità, sulle eventuali lacune da colmare e sui criteri di valutazione adottati.

Gli argomenti studiati sono stati inseriti nel vivo delle conoscenze della classe, in modo da arricchire progressivamente le conoscenze e perfezionare il patrimonio culturale e tecnico-professionale.

Tutti gli interventi didattici sono stati svolti tenendo conto dell'esigenza di colmare le lacune, rendere omogeneo il livello culturale della classe e rispondere adeguatamente ai ritmi d'apprendimento ed ai bisogni di ogni studente.

I metodi adoperati durante l'anno includono: lezione frontale, dimostrazione, spiegazione con supporti visivi, elicitazione, verifiche informali, discussione guidata, brainstorming, lavoro di gruppo, promozione della collaborazione e l'apprendimento tra pari, apprendimento basato su situazioni-problema, uscite didattiche e visite sul campo, adattamento dei contenuti, tutoring individuale, assegnazione di compiti differenziati, utilizzo di risorse digitali (video lezioni, simulazioni interattive, geogebra).

5.2 CLIL: attività e modalità insegnamento

Non è stata svolta alcuna attività CLIL

5.3 Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO)

La relazione dettagliata del Tutor PCTO con la tabella riepilogativa delle ore svolte da ciascun alunno sarà agli atti a disposizione della Commissione degli Esami di Stato.

5.4 Ambienti di apprendimento: strumenti- mezzi - spazi - tempi del percorso formativo

Il consiglio di classe ha operato per favorire l'acquisizione di conoscenze, lo sviluppo di competenze e la crescita personale degli studenti nell'ambito di un ambiente di apprendimento che ha integrato diversi elementi quali:

Strumenti didattici libri di testo, materiale semplificato, schemi, formulari, lavagna interattiva, computer, smartphone, software didattici (Geogebra), risorse online (video, articoli), strumenti di valutazione.

Mezzi lezioni (frontali, interattive, partecipate), discussione, brainstorming, circle time, presentazioni orali, feedback individuali e di gruppo, grafici, immagini, mappe concettuali, esercizi, relazioni, attività pratiche, uscite didattiche.

Spazi

Spazi fisici: Aula, Cucina, palestra, laboratorio informatico, bar didattico

Spazi Digitali: registro elettronico ARGO, Classroom, Drive e altre applicazioni della GSuite, Whatsapp.



5.5 Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica”

UNITA' DI APPRENDIMENTO “EDUCAZIONE CIVICA” CLASSE V A ENO a.s.2024/2025	
Denominazione	LA COSTITUZIONE – L'ORGANIZZAZIONE DELLO STATO – L'UNIONE EUROPEA E I SUOI ORGANI
Compito significativo e prodotti	Relazione sull'attività svolta o creazione di un prodotto multimediale.
Assi disciplinari	Asse dei linguaggi Asse scientifico Asse tecnologico Asse storico- sociale
Utenti destinatari	Alunni delle classi Quinte dell'Istituto
Fase di applicazione	Intero anno scolastico
Competenze Attese/mirate	Le competenze sono desunte dalle linee guida per l'insegnamento dell'ed. Civica emanate con decreto ministeriale n.183 del 7/9/2024 C. 1 (nucleo concettuale: Costituzione): Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sull'importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale , della carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato dell'appartenenza ad una comunità locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria. <u>Obiettivo di apprendimento:</u> Analizzare e comparare il contenuto della Costituzione con altre Carte attuali o passate, anche in relazione al contesto storico in cui essa è nata, e ai grandi eventi della storia nazionale, europea e mondiale, operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale. C.2 (nucleo concettuale: Costituzione): Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato , dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle autonomie locali. <u>Obiettivo di apprendimento:</u> -Individuare nel testo della Costituzione la regolamentazione dei rapporti tra Stato ed Autonomie regionali e locali, con particolare riguardo ai concetti di autonomia e sussidiarietà. Individuare le forme di partecipazione dei cittadini al funzionamento delle regioni e delle autonomie locali e alla gestione dei servizi. - Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia e la sua portata; i poteri dello Stato e gli Organi che li detengono, le loro funzioni e le forme della loro elezione o formazione. - Conoscere il meccanismo di formazione delle leggi. -Individuare attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea , delle Carte Internazionali delle Nazioni unite di altri Organismi internazionali i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici , degli animali e dell'ambiente.



	C.7 (nucleo concettuale: sviluppo economico e sostenibilità): Maturare scelte condotte di tutela dei beni materiali e immateriali <u>Obiettivo di apprendimento:</u> -Mettere in atto comportamenti a livello diretto o indiretto a tutela dei beni pubblici C.10 (nucleo concettuale: cittadinanza digitale): Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole. <u>Obiettivo di apprendimento:</u> -Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data"
COMPETENZE	
COMPETENZE DI CITTADINANZA (TUTTE LE DISCIPLINE)	
▪ Agire in modo autonomo e responsabile ▪ Riconoscere i propri e gli altrui diritti e doveri, opportunità, regole e responsabilità ▪ Risolvere problemi ▪ Raccogliere e valutare dati, proporre soluzioni a seconda del problema e delle discipline coinvolte ▪ Comunicare, collaborare e partecipare.	
Italiano /Storia	-Saper applicare nella vita quotidiana i valori della non violenza con comportamenti, anche per via informatica, riflessivi e rispettosi dell'altrui dignità e diritti. -Saper individuare le tappe che hanno portato alla formazione dell'Unione Europea e le modifiche apportate alla Costituzione Italiana nel corso del tempo. -Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, tecnologici e professionali; -Conoscere pregi e difetti del linguaggio digitale e del fenomeno della c.d. democratizzazione del linguaggio dei nuovi media; -Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti; -Ricerca, acquisire e selezionare informazioni generali e specifiche in funzione della produzione di testi scritti di vario tipo, anche in formato elettronico; -Utilizzare le tecnologie digitali in funzione della rappresentazione di un prodotto.
Lingue: Inglese e Francese	-Saper riconoscere i principi della Rivoluzione Francese: Libertà, Egalità, Fraternità come base dei futuri assetti politici e sociali. -Saper riconoscere l'evoluzione dei diritti umani fondamentali dalle prime forme di riconoscimento civile e sociale fino alla pratica individuale
Matematica	-Saper applicare i concetti matematici adeguati ai propri contesti lavorativi.
DTA	-Saper individuare le diverse parti della Costituzione e riflettere sui valori promossi dal dettato Costituzionale -Saper riconoscere l'ambito ed i poteri di azione dei diversi organi costituzionali
Religione	-Prendere consapevolezza del contributo delle religioni nella costruzione delle istituzioni italiane e nella difesa dell'ambiente come casa comune.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	-Individuare, attraverso l'analisi della Costituzione italiana, della carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea e delle Carte Internazionali delle Nazioni unite di altri Organismi internazionali, i principi di tutela dei diritti umani con particolare riferimento al diritto alla salute
Sala e Vendita	-Conoscere le principali regole previste dagli ordinamenti nazionali ed internazionali, in



	materia di sostenibilità ambientale, -Conoscere i principali canali per l'acquisizione e l'elaborazione dei più moderni servizi rivolti al cliente
Laboratorio di enogastronomia	-Riconoscere i diversi ambiti dell'organizzazione del lavoro -Riconoscere i caratteri della Costituzione e l'attuazione dei suoi principi ambientali -Riconoscere i diversi livelli normativi in materia ambientale
Scienze Motorie	-Riconoscere il movimento ed il linguaggio corporeo -Realizzare movimenti di associazione e dissociazione delle diverse parti del corpo
CONOSCENZE	
Italiano/Storia	-Conoscere personaggi storici e contemporanei simbolo della non violenza. -Conoscere la nascita della Costituzione italiana e dell'Unione europea Il suffragio femminile.
Lingue straniere	-Differenze tra monarchia e repubblica e tra il Parlamento britannico e quello italiano. -Il Governo americano. Non violenza e diritti civili: Martin Luther King -La Rivoluzione Francese con particolare riguardo ai suoi elementi storici e politici. -- -L'importanza dell'evento che viene assunto dalla storiografia come lo spartiacque tra l'età moderna e l'età contemporanea. -Testi inerenti la tematica
Matematica	-Conoscere l'applicazione della matematica nei vari ambiti socio-economici e statistici e l'imprescindibile ruolo della stessa anche come base dei sistemi elettorali e delle proiezioni elettorali. -Conoscere il significato di campione statistico
DTA	-Conoscere i doveri fondamentali dei cittadini e tra questi gli obblighi tributari ex art.53 della Costituzione -Il bilancio fiscale e gli effetti degli obblighi tributari
Religione	- Il contributo di personalità cattoliche nella costruzione delle istituzioni repubblicane. -Il ruolo dei cristiani nella tutela del patrimonio ambientale.
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	- Il diritto alla salute: l'art.32 della Costituzione -La tutela del diritto alla salute nell'UE: l'art 35 della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea - La piramide alimentare transculturale come strumento di educazione alimentare
Sala e Vendita	-Gli ambiti di lavoro -Conoscere e valorizzare il territorio -Conoscere il concetto di ristorazione etica e sostenibile
Laboratorio di enogastronomia	-Conoscere le produzioni e le eccellenze territoriali e agroalimentari della Campania. -Conoscere i prodotti tipici partenopei, della Costiera Amalfitane e dell'Agro Nocerino Sarnese
Scienze motorie	- Conoscere il diritto alla Salute come Diritto costituzionalmente garantito e il Movimento come prevenzione. - Conoscere gli stili di vita e la loro influenza sullo stato di salute e sul benessere individuale e collettivo
Prerequisiti	Conoscenza di base delle diverse discipline acquisite negli anni precedenti
Tempi	Secondo la normativa le ore previste per l'insegnamento dell'ed. civica non possono essere inferiori a 33. 3+2 Ore curriculari con il docente di Italiano- Storia 3 Ore curriculari con il docente di Inglese; 3 Ore curriculari con il docente di Francese;



	3 Ore curricolari con il docente di DTA; 3 Ore curricolari con il docente di Matematica 3 Ore curricolari con il docente di Religione 3 Ore curricolari con il docente di Scienza e Cultura dell'Alimentazione 2 Ore curricolari con il docente di Sala 4 Ore curricolari con il docente di Enogastronomia 4 Ore curricolari con il docente di Scienze Motorie Totale n. Ore 33
Metodologia	Laboratori di ricerca Lezioni frontali Flipped classroom. Attività di team working con conseguente cooperative learning, brainstorming, problem solving, ma anche lavoro autonomo. Riflessioni, discussioni, dibattiti intorno a temi significativi visite e uscite sul territorio attività di cura e responsabilità come il service learning
Risorse umane interne/esterne	Docenti: attività didattica, organizzazione delle esperienze, valutazione Associazioni sul territorio (Lega ambiente, Libera, associazione Nomi e numeri contro le Mafie, Pietre vive, Ulisse online, Frida)
Strumenti	Piattaforme multimediali. Dispositivi digitali Aule didattiche. Laboratorio di informatica con accesso a internet Testi di varia tipologia (manuali, quotidiani, riviste.)
Verifica	L'allievo è chiamato ad elaborare un feedback in cui espone il risultato ed il percorso seguito, esprime una valutazione ed indica i punti di forza e quelli di miglioramento.
Monitoraggio	Individuazione degli snodi fondamentali del processo di apprendimento verso il life long learning (apprendimento permanente)
Attività specifiche per il recupero (BES)	Studio e ripasso assistito in classe. Team working, cooperative learning Scelta di immagini per la semplificazione dei concetti acquisiti; mappe concettuali
Valutazione	La valutazione dell'Educazione Civica è periodica e finale. I criteri di valutazione deliberati dal Collegio docenti sono inseriti nel Ptof. Il docente coordinatore dell'insegnamento, acquisendo elementi conoscitivi dai docenti del Consiglio di classe, formula la proposta per la valutazione, espressa ai sensi della normativa vigente, da inserire nel documento di valutazione.



5.6 Attività di recupero e potenziamento

Gli insegnanti hanno dedicato molti sforzi alla fase di recupero per guidare gli alunni al raggiungimento dei principali traguardi delle competenze. Durante l'anno scolastico sono state predisposte due pause didattiche a livello d'Istituto: la prima di due settimane all'inizio del pentamestre dal 7 al 20 gennaio 2025 e una settimana a metà del pentamestre dal 10 al 16 aprile 2025.

MODALITA' DI RECUPERO	STRUMENTI	TEMPI
Recupero degli allievi suddivisi in piccoli gruppi; Recupero individualizzato; Recupero di argomenti con tutor l'insegnante e/o un alunno che ha già raggiunto le conoscenze e competenze; Uso di schemi e mappe concettuali	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet. Inserimento dell'allievo in difficoltà in un piccolo gruppo di studio in cui sia presente un elemento trainante.	All'inizio del pentamestre dal 7 al 20 gennaio 2025 e a metà del pentamestre dal 10 al 16 aprile 2025

MODALITA' DI POTENZIAMENTO	STRUMENTI	TEMPI
Esercizi di arricchimento delle conoscenze; Esercizi mirati alla rielaborazione e consolidamento delle conoscenze; Richiesta da parte del docente di correzione e spiegazione corretta agli interventi in classe dei compagni.	Schede, esercizi guidati. Intervento successivo con domande dirette o questionari. Produzione di materiale multimediale. Ricerche in Internet Inserimento elemento trainante in un piccolo gruppo di allievi in difficoltà.	Tutto l'anno scolastico



5.7 Attività specifiche di orientamento

L'Orientamento in uscita mira a favorire una scelta consapevole da parte degli studenti degli ultimi anni per facilitare il loro passaggio dalla scuola superiore all'università o al mondo del lavoro. A tale scopo sono state garantite agli allievi tutte le informazioni sui percorsi di studio, sulle caratteristiche dell'università, sul mercato del lavoro, sugli sbocchi occupazionali, sulle figure professionali.

Le attività proposte agli alunni sono state le seguenti

DATA	ATTIVITA'	ORE
18/11/2024	a distanza - intervista al giovane Salvatore Attanasio (pasticceria Attanasio - Napoli) prima della visita al laboratorio	1 ora
20/11/2024	in presenza - Napoli. Visita al laboratorio di pasticceria Attanasio; visita e degustazione caffè presso Gambrinus	4 ore
26/11/2024	a distanza - Gli ITS: caratteristiche e opportunità	1 ora
06/12/2024	in presenza - Giffoni Valle Piana. Giffoni Multimedia Valley - V ed. Borsa Mediterranea della formazione e del lavoro	5 ore
12/12/2024	a distanza. Domanda e offerta di lavoro nel settore HORECA. Il futuro del personale nella ristorazione.	2 ore
09/01/2025	in classe - aggiornamento curriculum vitae su piattaforma Unica	2 ore
24/02/2025	in presenza - Portici. Orientamento facoltà di Agraria	4 ore
30/01/2025	a distanza - micro e nanoplastiche dal mare alla tavola: nuove frontiere	3 ore
18/03/2025	in presenza - Agerola: Visita e attività laboratoriale campus Principe di Napoli. Gragnano: Visita pastificio Ducato d'Amalfi	8 ore
02/04/2025	in presenza-Orientamento Unisa Experience	3 ore
11/04/2025	in presenza - Napoli, Grimaldi orienta. Visita nave Europa Palace	3 ore
14-15/04/2025	in presenza. Orientamento Unisa Experience	6 ore
06/05/2025	in presenza. Progetto Cives	2 ore
15/05/2025	in presenza. Ultimazione e caricamento capolavoro	3 ore
	TOTALE	47 ORE



5.8 Percorsi interdisciplinari

Nel corso dell'anno scolastico, la classe ha partecipato a percorsi interdisciplinari che hanno coinvolto le discipline di Enogastronomia, Scienza e cultura dell'alimentazione, Inglese e Francese. Queste attività hanno permesso di approfondire non solo le preparazioni culinarie, ma anche il significato culturale e simbolico del cibo nelle diverse tradizioni locali e internazionali. Gli eventi organizzati hanno offerto l'occasione di confrontare usi e costumi gastronomici, riflettendo sul valore del rispetto delle identità culturali in un'epoca in cui esse rischiano di essere uniformate e volatilizzate.

Particolare attenzione è stata dedicata anche all'analisi organolettica e nutrizionale dei piatti realizzati: sono stati esaminati il gusto, l'aroma, la consistenza e il valore calorico degli alimenti, sottolineando l'importanza di un'alimentazione equilibrata e consapevole. Questo approccio ha favorito una visione più ampia e critica del cibo, inteso non solo come nutrimento, ma anche come veicolo di storia, cultura e salute.

5.9 Iniziative ed esperienze extracurricolari

Durante l'anno scolastico, gli studenti hanno avuto la possibilità di partecipare a numerose attività extracurricolari, fondamentali per arricchire il percorso formativo e sviluppare competenze professionali sul campo. Tra le esperienze più significative si ricorda l'uscita didattica a Napoli, presso il laboratorio di pasticceria Attanasio, dove i ragazzi hanno potuto osservare da vicino la lavorazione artigianale delle celebri sfogliatelle napoletane e cimentarsi nella loro preparazione. Un'altra tappa importante è stata la visita al Campus del Principe di Agerola, dove gli studenti hanno realizzato colombe artigianali e la pastiera napoletana, confrontandosi con tecniche e ricette della tradizione.

Al Café Gambrinus, invece, hanno assistito alla preparazione del caffè secondo l'autentica scuola napoletana, apprezzando la cura e il rituale dietro ogni tazzina. Infine, al Forum dei Giovani, gli studenti hanno preso parte attiva alla preparazione e al servizio dei piatti per la cena inaugurale dell'evento, vivendo un'esperienza completa dalla cucina alla sala. Queste attività hanno favorito la crescita professionale e personale degli studenti, consentendo loro di unire teoria e pratica, valorizzare i saperi del territorio e acquisire maggiore consapevolezza del proprio ruolo nel settore enogastronomico.

5.10 Altre attività di arricchimento dell'offerta formativa

Nell'ambito delle attività di arricchimento dell'offerta formativa proposte durante l'anno scolastico, gli alunni hanno partecipato a diversi eventi culturali e formativi. Tra questi, si segnala la partecipazione, il 25 Ottobre 2024, all'evento "Palestinesi ed ebrei insieme per un futuro di pace". Durante l'evento, tenutosi nell'Auditorium dell'Istituto, gli studenti sono stati guidati, da alcuni rappresentanti dell'Associazione Neve Shalom- Wahat alSalam, attraverso un articolato percorso esperienziale che li ha preparati a comprendere la presentazione dell'esperienza "oasi di pace". "Neve Shalom" è una parola in ebraico che significa "oasi di pace" ed è il nome di un villaggio, in Israele che ospita sia ebrei che palestinesi. Il villaggio, anche conosciuto come "Wahat al-Salam" (oasi di pace in arabo), si propone di dimostrare la possibilità di coesistenza pacifica tra ebrei e palestinesi.

Il 14 gennaio 2025, nell'ambito del percorso di contrasto al fenomeno del bullismo e cyberbullismo, la classe ha partecipato alla visione del film "Mia" seguita da un dibattito.

Un'altra significativa occasione di crescita è stata la partecipazione al convegno del 28 marzo 2025 presso l'Holiday Inn di Cava de' Tirreni, organizzato nell'ambito della Rassegna "Comunicazione e Territorio". Durante l'incontro con Stefania De Pascale, autrice del libro "Piantare patate su Marte", i ragazzi hanno avuto l'opportunità di riflettere su una nuova visione dell'agricoltura del futuro, affrontando temi legati all'innovazione, alla sostenibilità e alla ricerca scientifica. Gli studenti hanno inoltre partecipato attivamente al

dibattito proponendo un loro contributo sotto forma di "condomante", una domanda strutturata e consapevole rivolta all'autrice.

Infine, tra le esperienze più rilevanti si inserisce anche la partecipazione al Progetto CIVES, un'iniziativa finalizzata ad avvicinare i giovani al mondo della politica e delle istituzioni. Gli alunni, coinvolti in incontri con esperti e rappresentanti del territorio, hanno potuto riflettere sul ruolo attivo dei cittadini nella società e sull'importanza della partecipazione democratica, sviluppando un maggiore senso di responsabilità civica.



6 Indicazioni sulle discipline

6.1 Italiano

PROGRAMMA SVOLTO DI ITALIANO classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: D'URSO LUCIA

Libro di testo: I tesoro della letteratura-di Iannaccone-Carnero, 3° vol. ed.Giunti

NATURALISMO E VERISMO: caratteri generali

GIOVANNI VERGA: biografia, i temi, il ciclo dei Vinti

Da Vita dei Campi: Rosso Malpelo , La roba.

I Malavoglia: la trama "Il naufragio della Provvidenza"

"Il commiato di 'Ntoni"

Mastro Don Gesualdo:la trama.

Decadentismo: caratteri generali e temi

GIOVANNI PASCOLI: biografia, i temi , la poetica del fanciullino, le opere.

Myricae: struttura dell'opera ,i temi, lo stile

Arano, Lavandare, X Agosto-Lampo-Tuono-Temporale

I Canti di Castelvecchio: struttura dell' opera, i temi, lo stile.

La mia sera

Produzione in prosa: Il Fanciullino

GABRIELE D'ANNUNZIO: biografia, i temi, le opere, lo stile

IL Piacere: trama del romanzo , l'estetismo e l'edonismo

L'educazione di Andrea Sperelli

Le Laudi: struttura dell'opera-i temi

Alcyone:i temi, lo stile

La pioggia nel pineto

Stabat nuda Aestas

IL FUTURISMO: caratteri generali del Futurismo

Il Manifesto del Futurismo_

Il Bombardamento di Adrianopoli di F.T.Marinetti

ITALO SVEVO: vita ,opere ,temi, il personaggio dell'inetto

Una Vita e Senilità –Trama generale

La coscienza di Zeno: trama generale

La prefazione

Il fumo

GIUSEPPE UNGARETTI-il poeta soldato: biografia ,temi, opere

Allegria dei naufragi: la struttura dell'opera, i temi, lo stile

San Martino del Carso- Fratelli -Mattina-Veglia-Soldati- I Fiumi

LUIGI PIRANDELLO: la biografia, le opere,i temi.

Il dualismo vita- forma. L'Umoreismo, la pazzia, il relativismo.

Trama e temi de IL FU MATTIA PASCAL.

Le novelle: La Patente e Il treno ha fischiato



Cenni sul metateatro di Pirandello

L'ERMETISMO: CARATTERI GENERALI

Eugenio Montale: biografia, opere, temi

Ossi di seppia: la struttura dell'opera, i temi, lo stile

I limoni

Meriggiare pallido e assorto

Spesso il male di vivere...

Strategie e modelli di scrittura

Analisi, commento e parafrasi di testi letterari in prosa e in poesia

Tipologia A, Tipologia B e Tipologia C Nuovo Esame di Stato

6.2 Storia

PROGRAMMA SVOLTO DI STORIA classe 5A ENO a.s. 2024/2025

Docente: D'URSO LUCIA

Libro di testo: AGENDA STORIA vol. 3, dal '900 a oggi. P. DI SACCO

Modulo 1 L'età di nazionalismi - dalla Belle Époque alla Prima Guerra mondiale La Belle Époque e società di massa L'Età Giolittiana Venti di guerra La prima guerra mondiale	Modulo 2 L'età dei totalitarismi Una pace instabile La rivoluzione russa (sintesi) Il Fascismo La crisi del '29 Il nazismo
Modulo 3 Gli anni della seconda Guerra Mondiale La seconda guerra mondiale La Guerra parallela dell'Italia - La resistenza La fine del conflitto mondiale Modulo 4 - L'Italia ricostruita L'Italia della ricostruzione Il Miracolo economico La Comunità europea	

Programma svolto di Educazione civica

UDA di Cittadinanza e Costituzione

classe 5A ENO

a.s. 2024/2025

Docente: D'URSO LUCIA

Storia (2h) I Principi della Costituzione italiana

Italiano (4h)

La non violenza e i valori alla base della non violenza

Analisi dei personaggi del '900: Martin Luther King e Gandhi

Competenze sociali e civiche

Gli studenti sanno reperire, organizzare, utilizzare informazioni e fonti diverse per assolvere un determinato compito.



6.3 Matematica

PROGRAMMA SVOLTO DI MATEMATICA classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: FASANO MIRIAM

Libro di testo: Colori della matematica ed. Bianca per Istituti Alberghieri vol. A; Sasso, Fragni ed. Deascuola

Recupero dei prerequisiti

Calcolo in Z e Q, percentuali, sconto, calcolo del costo di un piatto
Equazioni di 1° grado (invertire formule), eq. di 2° grado, eq. prodotto
Intervalli in R, disequazioni di 1° grado, 2° grado, fratte, prodotto, sistemi di disequazioni
Scomposizione in fattori (raccolgimento totale e regola di Ruffini)

Funzioni

Definizione di funzione, definizione di funzione reale di variabile reale, classificazione, calcolo di immagini
Funzione lineare (retta in forma esplicita, grafico per punti, crescita e decrescenza)
Funzione costante $y=k$ e retta $x=k$
Simmetrie nel piano (approccio intuitivo)
Funzione quadratica (calcolo coordinate vertice e grafico per punti)

Grafici per punti di funzioni elementari $y = \frac{1}{x}$, funzione esponenziale $y=2^x$

Dominio: definizione e determinazione per funzioni razionali intere, fratte e irrazionali
Intersezione di una funzione con gli assi cartesiani
Segno di una funzione fratta e sua rappresentazione nel piano cartesiano
Segno di una funzione cubica e sua rappresentazione nel piano cartesiano

Limiti (cenni) calcolo nel caso x_0 finito, l finito

Derivate e studio di funzione

Definizione di funzione crescente/ funzione decrescente
Descrivere l'andamento di un grafico
Derivata di una funzione come operatore
Regole di derivazione della funzione potenza, derivata di una funz. razionale intera.
Studio del segno della derivata prima di una funzione razionale intera
Schema dello studio di una funzione
Lettura del grafico di una funzione, disegnato con geogebra

Modelli matematici

Funzione lineare e diagramma di redditività
Funzione lineare e funzione costo, funzione ricavo
Funzione lineare e calcolo del tempo di cottura di un arrosto
Funzione esponenziale e crescita dei batteri
Andamento della temperatura nel processo di temperaggio
Andamento della temperatura nella cottura di un cibo in acqua bollente
Andamento della concentrazione dell'alcol nel sangue
Indice di massa corporea e funzione quadratica
Funzione quadratica e forno parabolico

Educazione civica

Il costo di una raccomandata al variare del peso (funzione definita a tratti)
Gradazione alcolica, concentrazione dell'alcol nel sangue (alcolemia)



6.4 Lingua Inglese

PROGRAMMA SVOLTO DI LINGUA INGLESE classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: CIAPARRONE ANNA

UDA I (Settembre/Ottobre/Novembre) Safety and nutrition a) HACCP b) Principles c) Critical control points and critical limits d) Risks and preventive measures Diet and nutrition a) The eatwell plate b) Organic food c) The Mediterranean diet d) Molecular kitchen e) Slow food f) Food intolerances and allergies g) Alternative diets h) Eating disorders Grammar in use 1) Second and third conditional 2) Modals of deduction	UDA II (Dicembre/Gennaio/Febbraio) Service a) Preparing for service b) Different types of service and menu c) Buffet service and finger food d) Happy hour and aperitives e) Problems and complaints Bars and drinks a) Types of bars b) Understanding and serving wine c) Beer d) Wine Grammar in use 1) Past continuous and past simple 2) Past Perfect simple versus Past Perfect continuous
UDA III (Marzo/Aprile/Maggio) Job description a) How to become a chef b) Italian Food Products Certification Grammar in use 1) The passive 2) Modals Culture a) The E.U. b) Street food from around the world	



6.5 *Lingua Francese*

PROGRAMMA DI LINGUA E CULTURA FRANCESE classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: GALDI ANTONETTA

Dal testo *SUBLIME* Enogastronomie di C. Duvallier- Eli édition sono stati tratti i seguenti argomenti:

Module B « Cuisine »

Unité 7

« Techniques culinaires et conservation »

- Les techniques de cuisson à l'eau
- Les techniques de cuisson à corps gras
- Les techniques de cuisson à la chaleur

Conseils de chef

- Parler de la cuisson
- Demander et indiquer la durée.

Recettes

- Les fonds et les fumets
- Les sauces

Grammaire : Les pronoms personnels COD

- Les méthodes physiques de conservation
- Les méthodes chimiques de conservation
- Les méthodes physico-chimiques et biologiques

Unité 8 « Régime et nutrition »

- Les groupes alimentaires
- Les aliments biologiques
- Les OGM
- Le régime méditerranéen
- Allergies et intolérances
- Conseiller un régime spécial
- Argumenter
- Recettes



6.6 Laboratorio di Enogastronomia

PROGRAMMA DI ENOGASTRONOMIA classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: MAURIZIO NOVI

Unità 1 - La sicurezza Alimentare 1. L'igiene nella ristorazione I rischi igienici L'igiene del ristorante L'igiene delle lavorazioni 2. L'HACCP La legislazione alimentare Il sistema HACCP L'applicazione dell'HACCP Il piano di autocontrollo	Unità 2 - Sicurezza e salubrità del luogo di lavoro 1. La sicurezza sul lavoro Il TUSL Gli obblighi del datore di lavoro Gli obblighi del lavoratore 2. I rischi lavorativi nella ristorazione I rischi di infortunio La prevenzione degli infortuni I rischi di malattia professionale
Unità 3 - Approvvigionamento e qualità alimentare 1. La gestione dell'economato L'economato La pianificazione degli acquisti La gestione delle scorte La valorizzazione delle giacenze 2. La qualità dei prodotti Il concetto di genuinità e le frodi alimentari I prodotti di qualità certificata I nuovi prodotti alimentari	Unità 4 - I menu della ristorazione commerciale 1. L'aspetto gastronomico dei menu L'evoluzione dei menu Le portate I tipi di menu 2. L'aspetto nutrizionale dei menu L'equilibrio nutrizionale dei menu Le intolleranze alimentari 3. L'aspetto economico dei menu Il calcolo dei costi Il calcolo dei prezzi di vendita
Unità 5 - Il catering e il banqueting 1. Il catering Il servizio di catering La ristorazione collettiva I menu nella ristorazione collettiva 2. Il banqueting Il servizio di banqueting L'organizzazione del servizio	



6.7 Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

PROGRAMMA SVOLTO DI D.T.A classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: DELLA MONICA SAVERIO

Libro di testo: Giuseppe Aiello - Imprese turistiche alberghiere

Ripresa di alcuni argomenti:

Diagramma di redditività.

La classificazione dei costi: costi fissi e costi variabili.

La ricerca del punto di equilibrio (BEP).

L'ammortamento dei beni pluriennali.

I metodi di ammortamento delle immobilizzazioni materiali

IL MARKETING. CONCETTI GENERALI - L'evoluzione del marketing - Marketing orientato al consumatore e al mercato - Marketing razionale, emozionale e dello spirito - Le fasi del marketing management	CARATTERI SPECIFICI DEL MERCATO TURISTICO - Il mercato turistico: caratteristiche della domanda e dell'offerta. - Altri aspetti specifici dei servizi turistici
SEGMENTAZIONE DELLA DOMANDA E MERCATI OBIETTIVO - Il mercato e la domanda turistica - La segmentazione della domanda - Il mercato obiettivo - Dal mercato potenziale al mercato effettivo	LA DESTINAZIONE TURISTICA - Il prodotto destinazione turistica
ANALISI SWOT E POSIZIONAMENTO DI MERCATO - L'analisi SWOT. I fattori interni: i punti di forza e i punti di debolezza. I fattori esterni: le minacce e le opportunità - Il posizionamento di mercato - Dal prodotto generico al prodotto potenziale	IL SISTEMA INFORMATIVO DI MARKETING - Fonti interne all'impresa - Fonti esterne secondarie: le statistiche - Fonti esterne primarie: le ricerche di mercato
LE STRATEGIE DI MARKETING - La missione aziendale e la pianificazione strategica - La scelta della strategia di marketing	IL CICLO DI VITA DEL PRODOTTO TURISTICO - Il modello del ciclo di vita del prodotto e le sue fasi - Caratteristiche del ciclo di vita dei prodotti turistici - Strategie di marketing e ciclo di vita del prodotto



STRATEGIE DEI PREZZI E PRICING NELLE IMPRESE TURISTICHE - Obiettivi della strategia dei prezzi - Metodi per la determinazione dei prezzi dei servizi: il metodo imitativo; il metodo del Full costing; il metodo del punto di equilibrio (BEP)	LA DISTRIBUZIONE DEL PRODOTTO TURISTICO - I canali di distribuzione - Il canale breve - Il canale medio - Il canale lungo - La scelta dei canali di distribuzione
COMUNICAZIONE, PROMOZIONE E MARKETING RELAZIONALE - Il mix promozionale - La pubblicità - Le pubbliche relazioni - Il marketing diretto - La promozione delle vendite e la vendita personale - Il marketing relazionale - Strumento per valutare l'andamento della clientela	IL BUSINESS PLAN FUNZIONE TIPOLOGIA - Che cos'è business plan? - Funzioni interne e esterne del business plan - Origine ed elaborazione del business plan
LE DINAMICHE DEL TURISMO INTERNAZIONALE - Il mercato turistico mondiale - Il mercato turistico europeo	DESTINAZIONE ITALIA - La domanda turistica in Italia - L'offerta ricettiva in Italia - I circuiti di eccellenza italiani - L'offerta di ristorazione in Italia



6.8 Scienza e Cultura dell'Alimentazione

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE 5A ENO Prof.ssa DE SIMONE CARMELA

MODULO 1 - L'alimentazione in situazioni patologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle malattie cardiovascolari

- Le malattie cardiovascolari e la prevenzione del rischio cardiovascolare
- L'ipertensione arteriosa, complicanze e indicazioni dietetiche
- Le iperlipidemie e l'aterosclerosi: indicazioni dietetiche

Unità 2. L'alimentazione nelle malattie metaboliche

- Le malattie del metabolismo
- La sindrome metabolica
- Il diabete mellito: tipi, indice glicemico, indicazioni dietetiche
- L'obesità: tipi, malattie correlate, indicazioni dietetiche

Unità 3. Allergie ed intolleranze alimentari

- Le reazioni avverse al cibo
- Reazioni tossiche
- Le allergie alimentari: sintomi e complicanze
- I 14 allergeni alimentari
- Le intolleranze alimentari: enzimatiche, farmacologiche e indefinite
- L'intolleranza al lattosio
- La sensibilità al glutine e la celiachia
- La dieta del celiaco
- Norme di sicurezza alimentare nella gestione degli allergeni alimentari

Unità 4. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari

- I tumori
- Il processo di cancerogenesi
- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti
- Sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari
- Anoressia nervosa
- Bulimia nervosa
- Disturbo dell'alimentazione incontrollata

MODULO 2 - Sicurezza alimentare a tutela dei consumatori

Unità 1. La filiera alimentare

- La filiera agroalimentare
- Impatto ambientale della filiera agroalimentare
- Le frodi nella filiera agroalimentare
- La sicurezza alimentare nella filiera produttiva
- La qualità della filiera agroalimentare
- La qualità totale degli alimenti
- Le certificazioni di qualità
- I marchi di qualità (DOP, IGP, STG)
- I prodotti agroalimentari tipici della Regione Campania (DOP, IGP, STG, PAT)



Unità 2. Contaminazione fisico-chimica degli alimenti

- La contaminazione fisica degli alimenti
- La contaminazione chimica degli alimenti
- Agrofarmaci
- Zoofarmaci
- Sostanze cedute dai MOCA
- I metalli pesanti

Unità 3. Contaminazione biologica degli alimenti

- Le MTA (Malattie Trasmesse dagli Alimenti)
- I prioni
- I virus: caratteristiche strutturali e malattie di origine virale trasmesse dagli alimenti (Epatite A ed E)
- I batteri: riproduzione, spore e tossine batteriche
- I fattori di crescita microbica
- Le tossinfezioni alimentari: classificazione, rischio e prevenzione
- I principali batteri responsabili di MTA: C. botulinum, C. perfringens, Lysteria, Salmonella
- I funghi microscopici: lieviti e muffe
- Le parassitosi intestinali: Toxoplasmosi, Teniasi, Trichinosi, Anisakidosi
- Cinque punti chiave per alimenti più sicuri

Unità 4. Sistema HACCP e certificazioni di qualità

- Igiene degli alimenti
- Norme igieniche e precauzioni durante la produzione degli alimenti
- L'autocontrollo
- Il sistema HACCP (fasi preliminari e sette principi)

MODULO 3 - La trasformazione degli alimenti

Unità 1. La cottura degli alimenti

- Effetti della cottura sugli alimenti
- Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura
- Composti tossici da pratiche di cottura
- Strategie tecniche per mitigare la formazione di composti tossici da cottura
- Legame caldo, legame freddo e legame surgelato

Unità 2. I nuovi prodotti alimentari

- Prodotti alimentari innovativi e nutraceutici
- Alimenti salutistici
- Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare
- Gli integratori alimentari
- Functional food
- Composti bioattivi presenti negli alimenti
- Probiotici, prebiotici e simbiotici
- I nuovi alimenti
- Gli alimenti OGM



MODULO 4 - L'alimentazione in situazioni fisiologiche

Unità 1. L'alimentazione nelle diverse fasi della vita

- Sana e corretta alimentazione
- La dieta nell'età evolutiva
- La dieta del neonato e del lattante
- L'alimentazione complementare
- La dieta del bambino, dell'adolescente e dell'adulto
- La dieta in gravidanza e durante l'allattamento
- La dieta nella terza età

Unità 2. Diete e stili alimentari

- Diete e benessere
- Stili alimentari
- La Dieta Mediterranea
- La dieta sostenibile
- La Piramide della Dieta Mediterranea Sostenibile
- Le diete vegetariane e semivegetariane
- La dieta macrobiotica



6.9 Scienze Motorie e Sportive

PROGRAMMA SVOLTO SCIENZE MOTORIE classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: CIOFFI GABRIELE

Norme di frequenza ed igiene.

ATLETICA LEGGERA: lavoro sulla resistenza generale: andature, corsa continua, corsa a ritroso, corsa con cambio di direzione, corsa con variazioni di ritmo. Skip completo, galoppi laterali, accosciate, passi incrociati, balzi.

CONOSCENZA E POTENZIAMENTO ABILITA' CONDIZIONALI E COORDINATIVE

Contenuti: resistenza, forza, velocità, equilibrio, percezione, coordinazione, Modalità di lavoro: definizione dei contenuti ed esercitazioni relative con carico progressivo di lavoro. Circuit training ed interval training.

CONSOLIDAMENTO DELLA PRATICA SPORTIVA, CONOSCENZA DEI REGOLAMENTI E DELLE TECNICHE DELLE VARIE ATTIVITÀ, CAPACITÀ DI APPLICARE REGOLE E TECNICHE

Contenuti: Pallacanestro, Atletica leggera, pallavolo, calcetto, tennis tavolo pallamano, badminton, calcio etc. Modalità di lavoro: esercitazioni pratiche singolarmente, a coppie e a gruppi atte a rinforzare i fondamentali individuali delle attività proposte. Fondamentali di squadra e strategie di gioco. Funzioni di arbitro.

APPROFONDIMENTO DI UNA ATTIVITA' MOTORIA O SPORTIVA A SCELTA DELL'ALUNNO

Modalità di lavoro: L'alunno dovrà produrre su cartaceo una relazione su un'attività motoria riportando: Cenni storici- Regolamenti- Fondamentali individuali e/ o di squadra.

In seguito realizzare una presentazione in power point con max 7 slides, durata esposizione max 10 minuti.

CONOSCENZA DEL SISTEMA NERVOSO

Contenuti: Sistema nervoso centrale (encefalo e midollo spinale) e periferico (nervi sensitivi e motori nervi cranici). Sistema nervoso autonomo o vegetativo. Sistema nervoso e movimento: sinapsi, propriocettori, placca motrice, vie piramidali ed extrapiramidali, arco riflesso. Definizione di movimento volontario, automatico, automatizzato e riflesso.

CONOSCENZA DEL SISTEMA ENDOCRINO

Contenuti: Ghiandole a secrezione interna. Ormoni, asse ipotalamo-ipofisario.

CONOSCENZA DEL DOPING

Contenuti: Definizione di doping, la World Antidoping Agency e il codice WADA, classificazione delle sostanze e metodi ed effetti sull'organismo. Legislazione. Correlazioni tra Sistema nervoso, ghiandole endocrine e sostanze dopanti.



6.10 Sala e Vendita

PROGRAMMA SVOLTO SALA E VENDITA classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: GAETA ROBERTO

MODULO 1 BUFFET CATERING E BANQUETING

Unità di apprendimento n. 1 Banqueting e catering

- 1 Organizzazione preliminare schemi e check list.
- 2 L'esecuzione di un banchetto.
- 3 La disposizione dei commensali.

MODULO 2 L'ENOLOGIA

Unità di apprendimento n. 1 La vite e la produzione del vino

- 1 La vite e l'uva.
- 2 La fermentazione alcolica.
- 3 La vinificazione.
- 4 Altre tecniche produttive.

Unità di apprendimento n. 2 Spumante, champagne e classificazione dei vini

- 1 Lo spumante.
- 2 Lo champagne.
- 3 La conservazione dei vini.
- 4 La classificazione dei vini.
- 5 L'etichetta del vino.

MODULO 3 DEGUSTAZIONE E ABBINAMENTO DEL VINO

Unità di apprendimento n.1 Aspetti teorici

- 1 Che cosa è la degustazione.
- 2 La teoria dell'esame visivo i colori del vino e olfattivo.
- 3 La teoria dell'esame gustativo.
- 4 La temperatura del servizio del vino.
- 5 Abbinamento cibo vino le regole di base.

MODULO 4 DISTILLAZIONE ACQUAVITI E LIQUORI

Unità di apprendimento n. 1 La distillazione e le acquaviti

- 1 I sistemi di distillazione.
- 2 Le principali acquaviti.
- 3 Brandy, Cognac, Armagnac, Grappa, Whiskey, Vodka, Rum e Gin.

6.11 Insegnamento della Religione Cattolica

PROGRAMMA SVOLTO IRC classe 5A ENO a.s. 2024/2025 Docente: GIORDANO AGOSTINO

Le religioni monoteiste non cristiane: Ebraismo e Islam.

La difficoltà dell'uomo a discernere il bene e il male.

Le Resistenze di ieri e di oggi: la testimonianza di Tina Anselmi e Nicholas Winton.

Le religioni orientali: Taoismo, Confucianesimo e Shintoismo.

La Chiesa di fronte alle sfide contemporanee: la difesa dell'ambiente.

Questioni etiche.



7 Valutazione degli apprendimenti

7.1 Criteri di valutazione

I criteri di valutazione adottati dalla scuola da alcuni anni vanno verso la direzione di sviluppare pratiche didattiche centrate sullo sviluppo di competenze come obiettivo di apprendimento, quindi come relazione tra il sapere (conoscenza) e il fare (abilità). Questa relazione è complessa da declinare poiché non si tratta solamente di fare e neanche di sapere ma, un saper applicare secondo contesti e problematiche differenti operando delle scelte consapevoli. Pertanto l'apprendimento per competenze sposta l'attenzione sul risultato da raggiungere che deve essere misurato attraverso prestazioni osservabili e valutabili. Occorre, dunque, precisare il legame tra la competenza da valutare e la relativa prestazione che permette al docente di arrivare alla valutazione.

Gli elementi da considerare per una valutazione della competenza sono:

- ✓ *il risultato che la prestazione produce (il prodotto del lavoro)*
- ✓ *il percorso seguito per ottenere quel risultato*

Ma nella realizzazione di una prestazione intervengono anche altri tipi di competenze:

- ✓ *le competenze organizzative/comportamentali/trasversali*

Esse sono osservabili attraverso:

- ✓ *la gestione delle informazioni (come si acquisisce l'informazione e come si tratta)*
- ✓ *la gestione delle risorse (utilizzate per realizzare un lavoro)*
- ✓ *la gestione delle relazioni*
- ✓ *la gestione dei problemi*
- ✓ *la gestione dei comportamenti*

Il concetto di autonomia è strettamente collegato al concetto di competenza: è la capacità di realizzare prestazioni ricostruendo e giustificando il proprio processo lavorativo modificando le operazioni per migliorare il risultato. La prestazione sarà misurata attraverso degli indicatori e valutata in funzione del risultato da conseguire, ad esempio, la prestazione "ricercare informazioni per la realizzazione di un compito" può essere misurata attraverso i seguenti elementi:

- ✓ *il numero delle informazioni trovate in relazione a quelle necessarie*
- ✓ *le fonti utilizzate rispetto a quelle disponibili*
- ✓ *il tempo di ricerca impiegato rispetto a quello definito.*

La valutazione si articola in tre fasi:

- 1. Valutazione iniziale** che si colloca nella prima fase dell'anno scolastico ed ha una funzione diagnostica circa i livelli cognitivi di partenza.
- 2. Valutazione formativa o analitica** accompagna in modo sistematico il processo di insegnamento-apprendimento per verificarne, "in itinere", l'efficacia, controllarne i risultati su ogni allievo, adeguare interventi, metodi e contenuti alle effettive esigenze della classe. La valutazione formativa riveste un ruolo molto importante poiché essa rappresenta uno strumento a sostegno dell'apprendimento quotidiano di abilità da parte degli studenti e permette di focalizzare, in modo particolare, le fasi del processo di apprendimento che sono essenziali per l'acquisizione delle abilità trasversali.



3. Valutazione sommativa ha funzioni di bilancio consuntivo sull'attività scolastica proposta e sul livello d'apprendimento raggiunto da ogni studente. Per garantire una corretta valutazione dei risultati di apprendimento sono previste un congruo numero di verifiche.

I docenti della scuola si attengono ai seguenti criteri:

- rilevamento dei successi e delle difficoltà che gli alunni incontrano nell'apprendimento;
- revisione e riadattamento degli obiettivi didattici, dei metodi e degli strumenti adottati alla luce dei nuovi dati emersi per facilitare l'acquisizione degli obiettivi programmati;
- accertamento del raggiungimento dell'obiettivo didattico programmato e verifica della validità dello stesso;
- verifica della risposta dell'alunno alle stimolazioni e alle opportunità didattiche offerte;
- accertamento dell'azione didattica rispetto ai livelli di partenza;
- accertamento dell'acquisizione degli obiettivi educativi da parte degli alunni.

Per una corretta e trasparente valutazione si utilizzano nelle varie discipline le seguenti prove, progettate da ogni docente in conformità agli obiettivi comuni della programmazione, alle effettive esigenze della classe, ai contenuti proposti, al metodo d'insegnamento ed ai criteri oggettivi di valutazione adottati:

- produzioni scritte o grafiche di vario genere;
- prove strutturate e semi-strutturate;
- colloqui/relazioni
- attività tecnico-pratiche.

Per rendere oggettivi, omogenei e comprensibili i criteri di valutazione, i docenti utilizzano come punto di partenza le griglie di valutazione comuni presenti nel PTOF 2022-2025 e nell'allegato di inclusione.

7.2 Criteri attribuzione crediti

Il Consiglio di Classe, dalle classi terze in poi, attribuisce a ciascun studente il credito scolastico (espresso in numero intero all'interno di una banda di oscillazione), così come previsto dal D. Lgs. N. 62 del 13 aprile 2017

Il credito scolastico è determinato, tenendo conto della media dei voti ottenuti in ciascun anno scolastico, compreso il voto di condotta, nonché dall'assenza o presenza di debiti formativi. Per l'attribuzione del credito per gli alunni che frequentano il secondo biennio e il quinto anno si segue la seguente tabella ministeriale presente nel D. Lgs. N. 62 del 04/17

Media dei voti M		Credito scolastico (Punti)		
		Decreto Ministeriale n. 62 del 13 aprile 2017		
Banda di oscillazione		Classe Terza	Classe Quarta	Classe quinta
	$M < 6$	-	-	7 – 8
	$M = 6$	7 – 8	8 - 9	9 – 10
	$6 < M \leq 7$	8 - 9	9 – 10	10 – 11
	$7 < M \leq 8$	9 - 10	10 – 11	11 - 12
	$8 < M \leq 9$	10 - 11	11 – 12	13 - 14
	$9 < M \leq 10$	11 - 12	12 – 13	14 - 15

Punteggio massimo al termine del triennio è pari a 40 punti

Il consiglio di classe procede all'attribuzione ad ogni alunno del credito scolastico tenendo presente, oltre la media dei voti, i seguenti indicatori (art. 8 O.M. n. 26 del 15/03/07):

A	assiduità alla frequenza scolastica (non più di 30 giorni di assenza)
I	impegno e partecipazione al dialogo educativo
C	attività complementari ed integrative gestite dalla scuola
F	crediti formativi (attività non gestite dalla scuola)
O	rispetto dell'orario delle lezioni (non più di 25 ritardi in un anno)
R	giudizio positivo (non meno di molto) in Religione cattolica ovvero, per coloro che non se ne avvalgono, valutazione positiva di un'attività alternativa, anche individuale, consistente nella preparazione di un lavoro finalizzato ad un arricchimento culturale o disciplinare specifico

Il consiglio di classe, alla luce delle oggettive difficoltà di trasporto, nel valutare l'assiduità alla frequenza ed il rispetto dell'orario terrà conto del luogo di provenienza di ogni studente.

Le attività complementari devono avere una durata di almeno 20 ore (eventualmente cumulative) e una frequenza pari ai 2/3 per ciascun corso. I crediti formativi, rilasciati da enti esterni, devono contenere una breve descrizione dell'attività svolta e essere coerenti con l'indirizzo di studio seguito. Le tipologie di esperienza che danno luogo al credito formativo sono le seguenti:

- ✓ partecipazione ad attività sportive e ricreative nel contesto di società e/o associazioni riconosciute dal CONI;
- ✓ frequenza positiva di corsi di lingue presso scuole di lingue legittimate ad emettere certificazioni ufficiali e riconosciute nel paese di riferimento secondo le normative vigenti;
- ✓ frequenza positiva di corsi di formazione professionale;
- ✓ partecipazione in qualità di attore o con altri ruoli significativi a rappresentazioni teatrali con compagnie teatrali formalmente costituite;
- ✓ pubblicazioni di testi, disegni, tavole o fotografie, video su periodici/siti web regolarmente registrati presso il tribunale di competenza, purché vi sia attinenza con i contenuti del curriculum della scuola;
- ✓ esperienze lavorative che abbiano attinenza con il corso di studi opportunamente documentate (nel caso di esperienze presso la Pubblica Amministrazione è ammissibile l'Autocertificazione);
- ✓ attività continuativa di volontariato, di solidarietà e di cooperazione adeguatamente comprovate.

Tuttavia è importante sottolineare che la legge **n.150 del 10/24** confermato dall'OM sull'esame di stato ha modificato i criteri di accesso al punteggio massimo di fascio del credito imponendo una condizione necessaria sul voto di condotta la nuova formulazione prevede:

"Il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale può essere attribuito solo se il voto di comportamento assegnato è pari o superiore a nove decimi".



8 Simulazione esame di stato

In questo capitolo verranno illustrate le simulazioni delle prove presenti all'esame di stato

8.1 Simulazione prima prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della prima prova scritta è stata effettuata il giorno 5 maggio 2025, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.10 alle ore 14.30. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è quella che è stata redatta dal Dipartimento di Lettere, che ha seguito le indicazioni ministeriali in base all'OM 65 del 14/03/22.

8.2 Simulazione seconda prova scritta dell'esame di stato

La simulazione della seconda prova scritta è stata effettuata il giorno 7 maggio 2025, ha avuto la durata di 6 ore, dalle ore 08.30 alle ore 14.30. La griglia di valutazione utilizzata, allegata al presente documento, è stata redatta dal Dipartimento di Scienze degli Alimenti.

La simulazione della seconda prova è stata effettuata in accordo con la OM n. 164/2022 *“Decreto recante i quadri di riferimento e le griglie di valutazione per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione negli istituti professionali ai sensi dell'articolo 17, commi 5 e 6, del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 62”*

Secondo quanto deciso dagli organi collegiali della scuola le discipline caratteristiche della seconda prova che faranno gli alunni, fermo restando quanto riportato nella OM 164/2022 sono: Scienza e Cultura dell'Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia e D.T.A..

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

as 2024/2025

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA

CLASSE V A Enogastronomia

MATERIE INTERESSATE:

Scienza e Cultura dell'Alimentazione – Laboratorio di Enogastronomia - DTA

Tipologia B Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale).

Nucleo tematico 4 Cultura della “Qualità totale” dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.

Competenze di indirizzo: competenza n. 2, competenza n. 4, competenza n. 8, competenza n. 9, competenza n. 10



DOCUMENTO 1

Finalmente la filiera corta e il chilometro zero diventano concetti ben definiti, rispetto ai quali i consumatori potranno contare su una maggiore trasparenza. Dopo tanti anni senza una specifica regolamentazione, è stata approvata una nuova legge che stabilisce i criteri con cui un prodotto può essere definito a “chilometro zero” o a “filiera corta”, istituisce i loghi, definisce alcuni strumenti di valorizzazione e promozione e fissa le sanzioni per gli utilizzi illeciti. La norma, Legge numero 61, è stata pubblicata in Gazzetta ufficiale l’11 giugno 2022 ed è entrata in vigore il 26 dello stesso mese, anche se i relativi loghi e i criteri di attribuzione e verifica dovranno essere indicati da un decreto ministeriale entro fine settembre. La nuova legge precisa che possono essere considerati a km zero gli alimenti prodotti nel raggio massimo di 70 chilometri dal luogo di vendita o di consumo, o provenienti dalla stessa provincia (oppure sbarcati entro i 70 km, nel caso del pescato). Per quanto riguarda invece la filiera corta, i prodotti caratterizzati da questa dicitura devono arrivare al consumatore finale passando al massimo attraverso un intermediario. I prodotti, così definiti, sono promossi dalla norma con alcune misure di carattere logistico, come quella che prevede di riservare uno spazio di almeno il 30% delle aree destinate ai mercati in genere, oltre che esserci spazi adeguati per la pesca, prospicienti i punti di sbarco. Regioni ed enti locali possono inoltre favorire la creazione di spazi ad hoc all’interno dei supermercati, previo accordo con le insegne. Per quanto riguarda infine i loghi, questi sono ancora da definire, ma è già stato stabilito che non dovranno essere posizionati sui prodotti e sulle confezioni. La loro collocazione è prevista nei punti di vendita, siano essi spazi fisici o piattaforme online, oppure, nel caso in cui si tratti di ristorazione, sui luoghi di consumo. Le sanzioni, per chi violerà le norme previste dalla nuova legge, andranno da un minimo di 1.600 a un massimo di 9.500 euro. Il tutto è orientato a premiare le politiche trasparenti e sostenibili che sempre di più intendono valorizzare e promuovere i nostri territori e i loro prodotti, salvaguardando il consumatore e il suo diritto a essere informato.

(Fonte: <https://ilfattoalimentare.it>)

Traccia

L’Italia ha una lunga tradizione nella produzione di prodotti tipici, con molte Regioni che producono varietà uniche e distintive di prodotti enogastronomici di eccellenza che variano dal vino italiano (particolarmente apprezzato in tutto il mondo per la sua qualità), fino ai prodotti da forno, ai derivati lattiero-caseari ecc. Anche le abitudini di acquisto degli italiani premiano le produzioni legate al territorio con un trend crescente nell’acquisto di prodotti enogastronomici a filiera corta, “made in Italy” e con un vero e proprio boom di acquisti di alimenti prodotti vicino a casa, il cosiddetto km zero. Quest’ultimo, infatti, risulta particolarmente vantaggioso per l’ambiente perché abbate l’impronta associata al trasporto e allo stoccaggio presentando così un valore aggiunto legato ad un maggior rispetto per la sostenibilità ambientale.

Tenendo conto di quanto riportato nel Documento 1, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, al candidato si chiede di dare prova della comprensione del caso professionale proposto, della padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici e delle competenze tecnico-professionali rispondendo ai quesiti e alle consegne dei seguenti punti:

1. Che cosa si intende per filiera corta? Quali sono i vantaggi?
2. Che cosa si intende per chilometro zero? Quali sono i vantaggi?
3. Quale rapporto c’è tra filiera corta, chilometro zero e sostenibilità?
4. Su quali fattori potrebbe puntare un’azienda ristorativa per rendere le sue proposte enogastronomiche più sostenibili?

5. Individuare, con una Swot Analysis, i punti di forza e di debolezza di un'azienda ristorativa che intende effettuare una proposta enogastronomica di tipo sostenibile, le opportunità offerte dal territorio di riferimento e le minacce provenienti dall'ambiente esterno.
6. Individua il costo totale definendo i costi fissi e i costi variabili.
7. Proponi un menù sostenibile, a kilometro zero, con prodotti tipici del territorio (un antipasto, un primo, un secondo con guarnizione e un dessert) e con stagionalità invernale per un evento congressuale che si terrà il 20 dicembre 2025 a Cava dei Tirreni.
8. Riferisci gli ingredienti necessari alla preparazione di ciascuna portata proposta nel menù sostenibile, precisando grammature (a titolo esemplificativo per 4 persone), l'eventuale presenza di allergeni secondo il Reg 1169/2011, il procedimento e le tecniche di lavorazione utilizzate.
9. Tra gli invitati all'evento congressuale, sono presenti 5 soggetti celiaci. Proponi quindi un menù adatto ad una clientela celiaca rispettando ovviamente le indicazioni fornite al punto 7. Per ciascuna portata del menù per celiaci, riporta la lista degli ingredienti utilizzati.
10. Per almeno due delle proposte enogastronomiche incluse nel menù al punto 7, effettua la descrizione dei possibili contaminanti chimici e biologici che potrebbero interessare la portata e quali sono le relative misure di prevenzione da adottare per evitare che essi possano arrecare problemi alla salute del consumatore.



9 Allegati

9.1 Griglia di valutazione prima prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA

CANDIDATO _____ Classe _____ Data _____

INDICAZIONI GENERALI (punti 10 per ogni voce, totale max 60 punti)	
INDICATORE 1A Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Punti
INDICATORE 1B Coesione e coerenza testuale	Punti
INDICATORE 2A Ricchezza e padronanza lessicale	Punti
INDICATORE 2B Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Punti
INDICATORE 3A Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Punti
INDICATORE 3B Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano (punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)	
Rispetto dei vincoli posti nella consegna	Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Punti
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Punti
Interpretazione corretta e articolata del testo	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo (max. 40 punti)	
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto Punti da 15 a 1	Punti
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione. Punti da 10 a 1	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (max. 40 punti)	
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione Punti da 15 a 1	Punti
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione Punti da 15 a 1	Punti
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali Punti da 10 a 1	Punti
TOTALE	Punti



VALUTAZIONE	PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)	
Tipologia prescelta (max 40 punti)	
TOTALE in centesimi	/100
TOTALE in ventesimi	/ 20
TOTALE in quindicesimi	/ 15



9.2 Griglia di valutazione seconda prova

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	I	Ha compreso in modo frammentario e lacunoso quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0.50	
	II	Ha compreso in modo parziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	1 - 1.50	
	III	Ha compreso in modo essenziale quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2	
	IV	Ha compreso in modo completo quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	2.50	
	V	Ha compreso in modo dettagliato e quanto richiesto dal testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3	
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	I	Non utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento o lo fa in modo del tutto inadeguato	1	
	II	Utilizza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento in modo stentato e/o con difficoltà	2	
	III	Utilizza correttamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, basandosi su argomentazioni complessivamente coerenti	3	
	IV	Utilizza accuratamente le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, argomentando in modo chiaro e pertinente	4 - 5	
	V	Utilizza con padronanza le conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento con piena coerenza, argomentando in modo preciso e approfondito	6	
PADRONANZA delle competenze tecnico - professionali esprese nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	I	Non utilizza le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1 - 2	
	II	Utilizza in modo parziale le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite con difficoltà e in modo stentato	3 - 4	
	III	Utilizza in modo adeguato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite	5	
	IV	Utilizza in modo appropriato le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione articolata	6 - 7	
	V	Utilizza in modo specifico le competenze tecnico-professionali specifiche acquisite collegandole in una trattazione ampia e approfondita	8	
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	I	Si esprime in modo inesatto e approssimativo, utilizzando un linguaggio specifico e lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1 - 1.50	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	2	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche specifico del settore, vario e articolato	2.50	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio specifico del settore	3	
Punteggio totale della prova				___/20



9.3 Griglia correzione prima prova equipollente

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA EQUIPOLLENTE

CANDIDATO _____ Classe _____ Data _____

INDICAZIONI GENERALI (punti 15 per ogni voce, totale max 60 punti)	
INDICATORE 1A Capacità di organizzazione del testo	Punti
INDICATORE 2A Correttezza lessicale e della grammatica di base	Punti
INDICATORE 3A Conoscenze e riferimenti culturali di base	Punti
INDICATORE 3B Essenziali valutazioni personali	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA A: Analisi e interpretazione di un testo letterario Italiano (punti 10 per ogni voce, totale max 40 punti)	
Aderenza alla consegna	Punti
Capacità di comprendere il testo nel suo complesso e/o le domande semistrutturate	Punti
Capacità di riconoscere alcuni elementi nell'analisi lessicale e stilistica	Punti
Conoscenza dell'autore e del periodo culturale per linee generali	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA B: Analisi e produzione di un testo argomentativo (max. 40 punti)	
Sintesi delle argomentazioni presenti nel testo proposto	Punti da 20 a 1
Capacità di argomentare in modo semplice e coerente	Punti da 20 a 1
	Punti
TOTALE	Punti

TIPOLOGIA C: Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità (max. 40 punti)	
Adeguatezza alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo	Punti da 20 a 1
Chiarezza nell'esposizione	Punti da 20 a 1
	Punti
TOTALE	Punti

VALUTAZIONE	PUNTI (max 100)
Indicazioni generali (max 60 punti)	
Tipologia prescelta (max 40 punti)	
TOTALE in centesimi	/100
TOTALE in ventesimi	/ 20



INDICATORI GENERALI per l'attribuzione del punteggio

VALUTAZIONE Indicatori Generali (Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 60)		
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia A (Punti 10 da a 1 per ogni voce, max 40)		
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	ottimo, soddisfacente	10/9
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	buono, discreto	8/7
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	sufficiente	6
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	mediocre	5
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	insufficiente	4
L'elaborato risponde agli indicatori in modo	scarso, nullo	3/1

VALUTAZIONE Tipologia B (Punti max 40)			
L'elaborato risponde agli indicatori in modo			
	Indicatore B1(15-1)	Indicatore B2 (15-1)	Indicatore B3 (10-1)
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7
sufficiente	11-10	11-10	6
mediocre	9-8	9-8	5
insufficiente	7-5	7-5	4
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1

VALUTAZIONE Tipologia C (Punti max 40)			
L'elaborato risponde agli indicatori in modo			
	Indicatore C1(15-1)	Indicatore C2 (15-1)	Indicatore C3 (10-1)
Ottimo/soddisfacente	15-14	15-14	10-9
Buono/discreto	13-12	13-12	8-7
sufficiente	11-10	11-10	6
mediocre	9-8	9-8	5
insufficiente	7-5	7-5	4
scarso, nullo	4-1	4-1	3-1

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



9.4 Griglia correzione seconda prova equipollente

Quesito n.	Tipologia	Pmax per risposta corretta				Punteggio risposta errata o omessa	Punteggio conseguito
1	Scelta multipla	1				0	
2	Scelta multipla	1				0	
3	V/F	1				0	
4	V/F	1				0	
5	Completamento	(0,50 per ogni risposta corretta) = 4				0 (per ogni parola mancante o omessa)	
6	Risposta aperta	Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti		
		COERENZA E COESIONE della risposta fornita	I	disordinata e poco coesa	0		
			II	parzialmente coerente e coesa	1		
			III	coerente e coesa	3		
		PADRONANZA delle conoscenze disciplinari	I	inadeguate	0		
			II	parzialmente corrette	1		
			III	essenziali ma corrette	3		
		7	Risposta aperta	Indicatori	Livelli		
COERENZA E COESIONE della risposta fornita	I			disordinata e poco coesa	0		
	II			parzialmente coerente e coesa	1		
	III			coerente e coesa	3		
PADRONANZA delle conoscenze disciplinari	I			inadeguate	0		
	II			parzialmente corrette	1		
	III			essenziali ma corrette	3		
Punteggio totale della prova						__/20	

9.5 Griglia di valutazione della prova orale

Ordinanza Ministeriale n° 67 del 31 marzo 2025

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

https://www.mim.gov.it/documents/20182/7414469/Allegato_A.pdf

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