



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca Ufficio Scolastico Regionale per la Campania

ISS "G. MARCONI"

Via Abruzzi - 81059 VAIRANO PATENORA (CE) C.F.80004450617 - Cod. CEIS006006 -

www.isissmarconi.edu.it

Tel. 0823988155 mail: ceis006006@istruzione.it pec ceis006006@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

ESAME DI STATO

a. s. 2025/2026

CLASSE V SEZ. ////

IPSEOA

ARTICOLAZIONE

SERVIZI DI SALA E DI VENDITA



LA NOSTRA È UNA SCUOLA DAI MILLEVOLTI E DALLE INNUMERVOLI POSSIBILITÀ. NON BASTA SAPERE PER SAPERE ESSERE: È NECESSARIO ANCHE SAPER FARE.

SEI TU LA NOSTRA SCOMMESSA!

LA SCUOLA PER IL TUO FUTURO

WWW.SISSMARCONI.EDU.IT

Vairano Patenora fraz. Scalo, 15 maggio 2026

INDICE DEI CONTENUTI

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

- 1.1 Il Consiglio di Classe pag. 4
1.2 Breve descrizione del contesto pag. 5
1.3 Presentazione Istituto pag. 5

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

- 2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF) pag. 6
2.2 Quadro orario settimanale pag. 6

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

- 3.1 Composizione Consiglio di Classe pag. 7
3.2 Continuità docenti pag. 7
3.3 Composizione e storia classe pag. 8

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE pag. 9

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

- 5.1 Metodologie e strategie didattiche pag. 9
5.2 Percorsi per la Formazione Scuola – Lavoro (ex PCTO): attività nel triennio pag. 10
5.3 Ambienti di apprendimento pag. 11

6. ATTIVITÀ E PROGETTI pag. 12

- 6.1 Attività di recupero e potenziamento pag. 12
6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione civica” pag. 13
6.3 Ulteriori attività di arricchimento dell'offerta formativa pag. 13
6.4 Percorsi interdisciplinari pag. 14
6.5 Attività di Orientamento pag. 14

7. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

- 7.1 Criteri di valutazione pag. 15
7.2 Criteri attribuzione crediti pag. 17

8. OBIETTIVI

- 8.1 Obiettivi formativi trasversali pag. 18
8.2 Obiettivi cognitivi trasversali pag. 19

9. ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

- 9.1 Simulazione prove scritte pag. 20
9.2 Gestione del colloquio pag. 20

10. INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE pag. 21

ALLEGATI

- **Simulazione seconda prova scritta**
- **Griglie di valutazione prima prova scritta**
- **Griglia di valutazione seconda prova scritta**
- **Griglia di valutazione prova pratica**
- **Griglia di valutazione prova mista discipline d'indirizzo**
- **Griglia di valutazione colloquio orale**

1. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 IL CONSIGLIO DI CLASSE

DOCENTI	DISCIPLINE	FIRME
-----	IRC	
-----	Italiano	
-----	Storia	
-----	Lingua Inglese	
-----	II Lingua straniera - Francese	
-----	Matematica	
-----	D.T.A.	
-----	Scienza degli alimenti	
-----	Lab. Serv. di Sala e vendita	
-----	Lab. di Cucina	
-----	Scienze Motorie e sportive	

IL DIRIGENTE SCOLASTICO	-----
IL COORDINATORE DI CLASSE	-----

1.2 Breve descrizione del contesto

L'Istituto si trova nel territorio del Comune di Vairano Patenora, con una superficie di 43,7 Km² ed un'altezza sul livello del mare di 168 metri. Il Comune di Vairano Patenora comprende le frazioni di Vairano Scalo e Marzanello. Posto nell'entroterra dell'Alto Casertano, confina con i comuni di Pietravairano, Caianello, Presenzano, Marzano Appio, Pratella, Ailano, Riardo, Raviscanina, Teano e la provincia di Isernia. La scuola è situata su direttrici prossime alle grandi vie di comunicazione su ferro e su gomma; anche se lontana dai grossi centri, è facilmente raggiungibile dai Comuni del Medio e Alto Casertano e del Basso Molise attraverso le statali Casilina e Venafrana. Il territorio, per la sua centralità topografica, costituisce anche un importante nodo ferroviario in cui convergono le linee Napoli-Roma, Roma-Campobasso-Foggia e Pescara-Napoli. Oltre a Vairano Patenora, tra i paesi da cui provengono gli studenti, sono annoverati i comuni di Caianello, Roccamonfina, Galluccio, Conca della Campania, Tora e Piccilli, Mignano di Montelungo, San Pietro Infine, Rocca d'Evandro, Marzano Appio, Presenzano, San Vittore, Sesto Campano, Venafro, Monteroduni, Pozzilli, Piedimonte Matese, Alife, Alvignano, Dragoni, Caiazzo, Gioia Sannitica, S. Potito Sannitico, Baia e Latina, Pietravairano, S. Angelo d'Alife, Valle Agricola, Pietramelara, Faicchio, Raviscanina, Ailano, Prata Sannita, Roccaromana, Pratella, Ciorlano, Fontegreca, Riardo, Capriati al Volturno, Teano, Calvi Risorta, Rocchetta e Croce, Sparanise, Francolise, Grazzanise, S. Maria La Fossa, Giano Vetusto, Capua, S. Maria C.V., Pastorano, Camigliano, Vitulazio, Bellona e Pignataro Maggiore. L'evoluzione sociale ed economica di questi paesi, per lo più accomunati da una medesima origine storica, è alquanto diversa, soprattutto a causa della loro collocazione topografica, che in alcuni casi ha permesso uno sviluppo più rapido e in altri, invece, lo ha ritardato. Gli ambienti di provenienza degli alunni dell'Istituto sono economicamente, socialmente e culturalmente non omogenei. In quasi tutto il bacino d'utenza risultano insufficienti, quando non mancano del tutto, anche per l'atavica assenza di dinamismo sociale, adeguati stimoli culturali utili alla crescita e alla maturazione del giovane, quali teatri, cinema, biblioteche pubbliche facilmente fruibili o associazioni culturali funzionanti. Estremamente pochi risultano essere i centri d'incontro stimolanti e coinvolgenti. Le presenze culturali più rappresentative sono le associazioni della Proloco, dell'ACR e del Nucleo Comunale di Protezione Civile, il comando territoriale dei carabinieri. Nella zona le attività economiche prevalenti sono di tipo rurale, commerciale e di piccola imprenditorialità. Meritano estrema attenzione i giacimenti culturali, come i siti archeologici e storici presenti sul territorio: il Borgo Medievale di Vairano Patenora, l'Abbazia Cistercense della Ferrara (dove studiò Papa Celestino V), la Taverna della Catena (luogo dello storico incontro tra G. Garibaldi e Vittorio Emanuele II del 26 ottobre 1860), il Palazzone, la maestosa Chiesa di San Nicola, probabilmente sorta sui resti della vecchia magione signorile, che è stata soggetta ad un importante lavoro di restauro, come lo è stato uno dei torrioni della vecchia cinta muraria, ora adibito a belvedere sullo splendido paesaggio circostante; essi rappresentano splendide possibili mete per il turismo culturale, valorizzate dall'amministrazione comunale e provinciale. Mancando importanti insediamenti industriali ed in una situazione economica assimilabile ad altre zone meno sviluppate del territorio italiano, grandi sono le difficoltà dei giovani nell'inserimento nel mondo del lavoro. In un contesto socio-culturale così modesto, data anche la difficoltà di relazioni esterne in conseguenza della perifericità del territorio, i ragazzi sono penalizzati per le ridotte possibilità di impegno extrascolastico. La scuola è per tutti, in questi luoghi, quindi, centro di scambio, confronto ed integrazione con i coetanei, di apprendimento culturale ed approfondimento di sé e delle proprie potenzialità.

1.3 Presentazione Istituto

L'ISS "G. Marconi" di Vairano Patenora (CE), in relazione agli indirizzi di studio e ai percorsi attivati, si caratterizza come Polo dell'Istruzione Tecnica e Professionale. Costituiscono l'offerta formativa dell'Istituto Scolastico "G. Marconi" molti indirizzi di studio. La Scuola, infatti, per il prossimo triennio ha arricchito il ventaglio della propria offerta, in regime di sussidiarietà con la Regione Campania con i percorsi IeFP, IPSEO e IPIA MAT, finanziato dalla stessa Regione con provvedimento n. 72 del 21/12/2018, che va ad aggiungersi ad un'offerta significativa e molteplice che già si caratterizzava per la presenza:

- dell'Istituto Alberghiero (IPSEO), indirizzo per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera, Istruzione professionale e Istruzione e Formazione Professionale - Operatore della ristorazione;
- dell'Istituto Professionale Industria e Artigianato per l'assistenza e la manutenzione tecnica, le produzioni tessili e l'Odontotecnico;
- dell'Istituto Tecnico e Tecnologico a indirizzo Informatica e Telecomunicazioni;

Le diverse specializzazioni offerte dall'ISS G. Marconi sono dislocate in due edifici differenti, situati all'interno del territorio del Comune di Vairano Patenora e abbastanza vicini tra loro.

2. INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (dal PTOF)

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA -

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Nel misurarsi con i complessi cambiamenti sociali, culturali e produttivi, la scuola deve mirare alla qualificazione dei processi didattici delle metodologie e strategie, per promuovere un diverso atteggiamento di conoscenza e di riflessione nei giovani allievi, educandoli come futuri cittadini, capaci di compiere scelte consapevoli e autonome. Nell'ambito dell'istruzione secondaria superiore, secondo l'attuale ordinamento professionale, si prevede la definizione di professionalità specifiche. Il percorso formativo "Servizi di sala, bar e vendita", dell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", in particolare, prevede che gli studenti acquisiscano competenze che li mettano in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; di interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela; di valorizzare i prodotti tipici locali, interagendo con il cliente per trasformare il momento della ristorazione e della degustazione in un evento culturale. Pertanto, si ritiene che il profilo per l'indirizzo dei "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", nella figura del diplomato nell'articolazione "Servizi di sala e di vendita", funzionale al piano di studi quinquennale, potrà assumere livelli di responsabilità che possono essere anche elevati. Il diplomato, dovrà, infatti, possedere competenze culturali, tecniche ed organizzative, rispetto all'intero settore e in particolare dovrà essere in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; dovrà inoltre interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici, predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Il diplomato in tale settore deve saper, infine, utilizzare due lingue straniere e possedere capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda. La scuola, con il lavoro di progettualità che è stato messo in campo, ha cercato di rispondere e di adeguarsi alle richieste e alle esigenze del territorio, senza per questo in alcun modo snaturare la sua primaria funzione educativa e formativa.

2.2 Quadro orario settimanale

Discipline	Ore
IRC	1
Italiano	4
Storia	2
Lingua Inglese	3
II Lingua straniera - Francese	3
Matematica	3
D.T.A.	3

Scienza degli alimenti	4
Scienze Motorie e sportive	2
Lab. di Cucina	2
Lab. Serv. di Sala e vendita	7

3. DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Composizione Consiglio di classe

Docenti	Discipline
-----	IRC
-----	Italiano
-----	Storia
-----	Lingua Inglese
-----	II Lingua straniera - Francese
-----	Matematica
-----	Diritto e Tecniche Amministrative
-----	Scienza degli alimenti
-----	Lab. Serv. di Sala e vendita
-----	Lab. di Cucina
-----	Scienze Motorie e sportive

3.2 Continuità docenti

<u>Disciplina</u>	<u>3^ CLASSE</u>	<u>4^ CLASSE</u>	<u>5^ CLASSE</u>
IRC	-----	-----	-----
Italiano	-----	-----	-----
Storia	-----	-----	-----
Lingua Inglese	-----	-----	-----
Lingua Francese	-----	-----	-----

Matematica	-----	-----	-----
Diritto e Tecniche Amministrative	-----	-----	-----
Scienza degli alimenti	-----	-----	-----
Lab. Serv. Sala e vendita	-----	-----	-----
Lab. Cucina	////////////////////	-----	-----
Sc. Motorie e sportive	-----	-----	-----

3.3 Composizione e storia della classe

La classe V /// è formata da 12 alunni, 7 femmine e 5 maschi. Quasi tutti gli alunni provengono dai paesi limitrofi a quello dell'Istituzione scolastica e, pertanto, quasi tutti sono pendolari. Il gruppo classe si mostra alquanto eterogeneo, per il contesto socio-culturale di provenienza e per l'approccio alla vita scolastica, in ordine alla partecipazione e collaborazione al dialogo didattico-educativo, alle conoscenze possedute, alla motivazione all'apprendimento, al metodo di studio, agli stili cognitivi e alla competenza lessicale. Inoltre, esso si presenta abbastanza coeso sul piano dei rapporti sociali e delle relazioni amicali, anche se talvolta sono emerse tra i suoi componenti delle divergenze o delle incomprensioni. Da un punto di vista cognitivo, la classe risulta suddivisa nelle seguenti fasce di livello: un'esigua parte di alunni si attesta su un livello di apprendimento buono o discreto, in ordine alle conoscenze possedute, alle abilità e all'autonomia nel metodo di studio; la maggior parte degli alunni, invece, si attesta su un livello di apprendimento sufficiente, in ordine alle conoscenze e alle abilità possedute, anche se l'impegno non è risultato sempre costante e il metodo di studio talvolta incerto. La componente femminile, in particolar modo, costituisce un nucleo trainante per la restante parte del gruppo classe, grazie alle maggiori competenze, all'interesse nei confronti delle discipline e ad un metodo di studio maggiormente efficace. Dal punto di vista disciplinare, gli alunni risultano generalmente rispettosi delle regole di civile convivenza, mostrando un comportamento consono al contesto scolastico. Taluni, inoltre, nel corso degli anni, hanno mostrato attenzione, sensibilità e spirito collaborativo nell'aiutare quei compagni maggiormente in difficoltà, favorendo così un clima sereno. All'inizio dell'anno scolastico le conoscenze di base si presentavano nel complesso sufficientemente strutturate, anche se, per alcune discipline, si è ritenuto opportuno procedere al recupero dei prerequisiti d'accesso alla classe quinta, in ordine ai punti nodali della progettazione disciplinare. A fine anno scolastico si rileva che la maggior parte degli studenti sa utilizzare in modo accettabile il linguaggio tecnico-professionalizzante, sa esporre in maniera adeguata i contenuti disciplinari e dimostra una modesta capacità di integrare e correlare tra loro gli argomenti oggetto di studio. Inoltre, alcuni studenti hanno mostrato un reale interesse per le tematiche trattate, evidenziando un discreto livello di preparazione nelle diverse discipline e facendo progressi nell'apprendimento rispetto ai livelli di partenza. Per quanto concerne la relazione educativa con i docenti, questi ultimi, nel corso dell'anno scolastico, hanno sempre cercato, mediante diverse strategie metodologiche, di interagire in maniera propositiva e costruttiva con gli alunni e di stimolarli, allo scopo di favorire un clima armonioso e favorevole all'apprendimento; hanno proposto altresì in modo graduale i contenuti disciplinari oggetto di studio, facendo ricorso ai metodi e agli strumenti ritenuti più idonei al conseguimento degli obiettivi prefissati, secondo le indicazioni della programmazione di classe. Per quanto concerne la progettazione delle singole discipline, si rimanda agli allegati relativi ai piani di lavoro, ai programmi svolti e alle relazioni finali dei singoli docenti. In alcuni casi, le progettazioni disciplinari hanno subito dei rallentamenti per via delle circostanze, dell'andamento della classe e dei ritmi di apprendimento degli allievi. In conclusione, il gruppo classe oggi risulta composto da 12 elementi del nucleo originario, all'inizio del triennio di 16 elementi, in quanto tre alunni non hanno avuto accesso alla classe quarta e un'alunna è decaduta dallo status di studentessa per via delle molteplici e continuative assenze effettuate durante il I° quadrimestre del corrente anno scolastico. La composizione della classe, quindi, come si evince dallo schema sotto riportato, non ha subito significative variazioni nel numero dei suoi componenti.

ANNO SCOLASTICO	N. ALUNNI ISCRITTI	N. ALUNNI RITIRATI	N. ALUNNI RESPINTI
TERZO ANNO	16		3
QUARTO ANNO	13		
QUINTO ANNO	12	1	

4. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

////////////////////////////////////

5. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Ogni docente del Consiglio di Classe si è attivato per adottare un metodo didattico adeguato alle potenzialità di ciascun alunno, cercando di promuovere un continuo coinvolgimento di tutti gli allievi e di stimolare la loro curiosità. Per questo motivo le lezioni si sono svolte in modo interattivo e dialogico, sollecitando sempre la partecipazione attiva degli studenti, al fine di indurli ad un ascolto consapevole, all'interiorizzazione dei contenuti disciplinari e all'elaborazione degli stessi. Si è ricorso altresì alle lezioni frontali, al metodo deduttivo, alle discussioni guidate, alla lettura e alla comprensione dei testi in uso e dei documenti didattici a corredo, nonché alle attività laboratoriali per promuovere l'apprendimento esperienziale, al fine di porre l'esperienza diretta e la riflessione al centro del processo di apprendimento. L'interesse degli alunni, inoltre, è stato stimolato rafforzando i prerequisiti e colmando lacune pregresse, al fine dell'acquisizione e della comprensione di nuove conoscenze. L'attenzione e la partecipazione del gruppo classe, infine, sono state sollecitate attraverso lezioni interattive durante cui si è fatto ricorso a documenti audiovisivi, risorse multimediali e alle strategie del cooperative learning, del problem solving e del peer tutoring.

5.2 Formazione Scuola – Lavoro (FSL) / (ex PCTO): attività svolte nel triennio

PROGETTO “EVENTI ENOGASTRONOMICI IN CHIAVE MODERNA: OPERATORE DELLA RISTORAZIONE”

REPORT ORE TOTALI ATTIVITÀ FSL V A SALA

AA.SS.: 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 (Modulo teorico e pratico)

Alunni	3° anno	4° anno	5° anno	Totale
-----	253	22	55	320
-----	170	146	72	388
-----	48	22	100	170
-----	136	25	70	231
-----	161	130	85	376
-----	99	143	65	307
-----	99	53	126	288
-----	63	43	145	250
-----	90	31	75+90	286
-----	130	62	56	246
-----	55	30	85	170
-----	19	52	75	146

REPORT ORE TOTALI ATTIVITÀ FSL V A SALA

A.S.: 2025/2026 - attività pratiche / laboratoriali

Alunni	5° anno
-----	55
-----	72
-----	100
-----	70
-----	85
-----	65
-----	126

-----	145
-----	75+90
-----	56
-----	85
-----	75

Il tutor Prof. -----

L'articolo 1, comma 6 del Decreto-legge n. 127 del 9 settembre 2025 ha ufficialmente rinominato i PCTO (Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento) in "Formazione Scuola-Lavoro" (FSL) a partire dall'anno scolastico 2025/2026, mantenendo invariati gli obblighi di attivazione, i contenuti formativi, gli obiettivi generali e le finalità educative previste dalla normativa vigente. La legge 9 settembre 2025, n. 127, apporta modifiche alla disciplina dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento. Tali modifiche, contenute nell'articolo 1, comma 6, della citata legge, sono state apportate per assicurare l'uniforme applicazione delle nuove disposizioni a tutto il territorio nazionale. Pertanto, a decorrere dall'anno scolastico 2025/2026, gli ex percorsi di PCTO sono stati ridenominati:

“FORMAZIONE SCUOLA - LAVORO”

e sono attuati per una durata complessiva:

- non inferiore a 210 ore nel triennio terminale del percorso di studi degli Istituti Professionali.

FSL: Modulo teorico e attività laboratoriali

Nel corso del secondo biennio, la classe è stata coinvolta nella trattazione del modulo teorico del suddetto progetto dal titolo "Addetto ai servizi di enogastronomia", della durata di 40 ore nell'a.s. 2023/2024 e di 20 ore nell'a.s. 2024/2025, mentre nell'anno scolastico 2025/2026, il Consiglio di classe, analizzato il progetto del Dipartimento tecnico - professionale, ha stabilito la seguente articolazione oraria, prevista per le classi quinte Ipseoa: 30 ore di attività laboratoriali / pratiche interne o esterne presso strutture ricettive ospitanti.

In conclusione, quasi tutti gli studenti della classe V A Sala hanno maturato il totale delle ore necessarie (210) relative alle attività di FSL nel corso del triennio, superando, alcuni, di gran lunga il numero di ore previste. Si presume altresì che, viste le altre attività di FSL previste e calendarizzate per il mese di maggio, tutti gli alunni della classe potranno maturare il totale delle ore necessarie.

5.3 Ambienti di apprendimento: Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso formativo

I docenti hanno utilizzato i seguenti **mezzi didattici**: lezione frontale; dialogo didattico; attività di ricerca e di approfondimento; uso delle fonti e di materiale iconografico.

Strumenti:

Il libro di testo è stato usato come supporto di base, integrato con letture di articoli, visione di filmati, ricerche guidate in rete, presentazioni multimediali, schede didattiche esplicative, mappe concettuali, supporti multimediali e informatici con l'ausilio della LIM. Le pagine dei libri di testo in uso sono state disponibili anche in modalità interattiva. L'estensione on-line dei manuali, inoltre, ha offerto numerose risorse multimediali facilmente fruibili. L'uso delle tecnologie informatiche ha reso più stimolante e coinvolgente l'attività didattica, arricchendo le lezioni. I tempi del percorso formativo sono riportati nelle schede informative delle singole discipline. Sono stati pertanto adottati, in conclusione, gli strumenti didattici e le metodologie seguenti:

- Lezione frontale;
- Lezione partecipata e interattiva;

- Presentazioni multimediali;
- Mappe concettuali, anche con percorsi facilitati, e in generale utilizzo di mediatori didattici;
- Schede didattiche esplicative con la messa in evidenza dei concetti-chiave e dei collegamenti interdisciplinari;
- Documentari e filmati;
- Indicazione di risorse informatiche e siti web relativi ai contenuti disciplinari oggetto di approfondimento;
- Estensione online e prodotti digitali integrativi dei manuali in uso.

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

La nostra scuola progetta percorsi di apprendimento e accede al D.M. 65 PNRR, Programma Operativo Nazionale (PON) del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca, finanziato dai Fondi Strutturali Europei. I progetti PON consolidano, potenziano e agevolano il percorso formativo dei nostri studenti, con riferimento particolare al conseguimento delle competenze e all'acquisizione di una coscienza civica.

Le attività e i progetti proposti dalla scuola, ai quali alcuni allievi della classe hanno partecipato, nel corso del 1° e del 2° quadrimestre di quest'anno scolastico, sono le seguenti:

- “Merano Wine festival”.
- Attività interne in sede ed esterne per eventi
- Orientamento
- Servizio Buvette interno
- Corso Mixologi
- Corso sommelier primo livello

Nel corso dell'anno scolastico 2023/2024, invece, alcuni studenti hanno partecipato al:

- Programma Erasmus + (Irlanda)

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Per consentire agli allievi di recuperare in itinere le carenze formative emerse al termine del primo quadrimestre, sono stati realizzati dai singoli docenti dei percorsi di insegnamento-apprendimento che hanno tenuto conto dei livelli di partenza, dei ritmi e dei diversi stili di apprendimento di ciascuno.

Le attività di recupero sono state svolte nelle seguenti modalità:

- interventi effettuati durante il normale orario di lezione;
- attività differenziate nell'ambito della lezione ordinaria con lavoro individualizzato o mediante gruppi di lavoro;
- tutoring;
- peer education;
- riproposizione, anche in forma semplificata, dei contenuti disciplinari per cui gli studenti hanno riscontrato delle difficoltà.

Il potenziamento delle eccellenze è stato perseguito mediante la partecipazione ad attività extracurricolari e integrative

organizzate a livello di Istituto. Le attività di potenziamento e valorizzazione delle eccellenze sono state articolate nelle seguenti modalità:

- interventi individualizzati integrativi nelle ore curricolari e nelle ore di approfondimento

Interventi integrativi D.M. 65 PNRR

- Inglese A2/ B1
- Grafic@mente
- Orientamento
- Intelligenza artificiale IPSEOA.

6.2 Attività e progetti attinenti a “Educazione Civica”

Il Consiglio di Classe, considerata la Legge n. 92 /2019 art. 1 in base alla quale “L’educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”; considerato che “l’insegnamento trasversale dell’educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana, delle istituzioni italiane e dell’Unione europea per sostanziare, in particolare, la condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona”, su proposta della docente di scienze giuridiche ed economiche della classe, ha elaborato e adottato il percorso interdisciplinare di Educazione Civica, anno scolastico 2025/2026, il quale ha previsto 33 ore annuali di insegnamento suddivise equamente tra tutte le discipline, impegnate a sviluppare il seguente nucleo tematico trasversale: “La Costituzione e i Principi fondamentali”. Il percorso ha preso spunto dal vissuto degli studenti e dagli avvenimenti storici, sociali, economici, culturali e politici, per sviluppare la capacità di osservazione e comprensione nel biennio alla quale affiancare, nel corso del triennio, la capacità di pensiero critico. Sono stati favoriti, a questo proposito, i momenti di scambio tra la scuola e le istituzioni locali e non. Inoltre, l’integrazione del percorso scolastico con le nuove tecnologie informatiche ha permesso di affrontare in maniera concreta anche il ruolo di “cittadini digitali”.

6.3 Ulteriori attività di arricchimento dell’offerta formativa

Il Consiglio di classe, nel corso del triennio, ha favorito la partecipazione degli allievi ad iniziative culturali, incontri formativi e convegni promossi dall’Istituzione scolastica e a loro destinati. Le attività suddette alle quali la classe ha partecipato sono le seguenti:

MANIFESTAZIONI ED EVENTI A.S. 2023/2024

- Giornata per l’eliminazione della violenza contro le donne.
- Incontro di orientamento con le Forze Armate.
- Orientamento post diploma - Incontro con le aziende.
- Incontro formativo per la prevenzione delle dipendenze.
- Incontro di Ed. alla legalità sulla violenza giovanile di genere.

MANIFESTAZIONI ED EVENTI A.S. 2024/2025

- Giornata per l'eliminazione della violenza contro le donne.
- Giornata della Memoria suddivisa in due fasi: visione del film "Schindler's List" di S. Spielberg e discussione guidata a seguire; in un secondo momento, Conferenza sui Giusti tra le Nazioni, con dibattito a seguire e presentazioni multimediali degli alunni incentrate sulla biografia e l'operato dei Giusti e lo Yad Vashem di Gerusalemme.
- Incontro con il 232° Reggimento Trasmissioni dell'Esercito italiano.
- Incontro formativo per la prevenzione delle dipendenze.
- Incontro di Ed. alla legalità sulla violenza giovanile di genere.
- Orientamento post diploma - Incontro con le aziende.
- Visione del film "Il ragazzo dai pantaloni rosa" di M. Ferri, in anteprima nazionale, presso il Teatro Ricciardi di Capua (CE), con dibattito sul bullismo a seguire in diretta streaming, allo scopo di favorire lo sviluppo di azioni di contrasto e prevenzione del bullismo e del cyberbullismo e di promuovere la cultura del rispetto e della solidarietà.

MANIFESTAZIONI ED EVENTI A. S. 2025/2026

- Giornata per l'eliminazione della violenza contro le donne: visione del film "Mia" di Ivano De Matteo e dibattito a seguire.
- Giornata della Memoria: visione del film "Il pianista" di R. Polanski e discussione guidata a seguire.
- Incontro Orientamento con le Forze Armate.
- Incontro orientamento post diploma con le Università.
- Incontro formativo per la prevenzione delle dipendenze.
- Evento di settore "A lezione con Carlo Cracco".
- Uscita didattica presso la Reggia di Caserta, per la visita agli appartamenti reali, e presso San Leucio, per la visita alla "Vigna del Re" e relativa cantina, con afferente attività didattica sulla viticoltura storica.

6.4 Percorsi interdisciplinari

La programmazione di classe coordinata ha previsto la realizzazione di tre UDA di carattere trasversale, sviluppate nel corso del primo e del secondo quadrimestre del corrente anno scolastico:

Uda n. 1: "Sostenibilità ambientale e tracciabilità".

Uda n. 2: "Promuovere il made in Italy: trasformazione, conservazione e commercializzazione".

6.5 Attività di orientamento

- Progetto d'Istituto "Una bussola per lo studente", attuato in linea con la riforma del sistema di orientamento prevista dal PNRR.
- Modulo di orientamento formativo, della durata di 30 ore, finalizzato a favorire l'inserimento nel mondo del lavoro e a supportare la scelta dei percorsi post-diploma (Università, ITS Academy, AFAM, corsi IFTS). Tale modulo è stato

realizzato sia attraverso attività curriculari sia mediante incontri in convenzione con enti del territorio e atenei.

Le attività sono state così ripartite:

- 20 ore: attività di Formazione Scuola-Lavoro;
- 5 ore: orientamento in uscita con le Università del territorio, inclusa la partecipazione agli Open Day presso l'Università degli Studi di Cassino e del Lazio Meridionale, nella giornata del 19/03, e presso l'Università degli Studi della Campania "Luigi Vanvitelli" (Sede di Caserta), nella giornata del 15/04.
- 5 ore: attività di orientamento al lavoro presso il Centro per l'Impiego di Teano, dove gli studenti hanno approfondito le dinamiche di accesso al mercato occupazionale, nella giornata del 4/03.

7 VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

7.1 Criteri di valutazione

La valutazione degli apprendimenti ha fatto riferimento alle griglie presenti nel PTOF e qui di seguito riportate:

TABELLA DEI CRITERI DI VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI						
LIVELLO	VOTO (in10/10)	GIUDIZIO	CODICE DI COMPORTAMENTO COGNITIVO	CONOSCENZE	ABILITÀ	COMPETENZE
	N.C. non classificato	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi	assenza di elementi valutativi
LIVELLO BASSO	3	INSUFFICIENZA GRAVISSIMA	L'alunno non conosce gli argomenti proposti. Non ha conseguito le abilità richieste e mostra di non conoscere minimamente gli elementi base della disciplina. Interesse e concentrazione carente.	Molto lacunose, limitate e/o non pertinenti	Non è in grado di effettuare alcuna analisi e di sintetizzare le conoscenze acquisite neppure se guidato, riesce ad organizzare le conoscenze.	Non riesce ad applicare le sue conoscenze e commette gravi errori nei processi logici, utilizza un lessico non appropriato.
	4	INSUFFICIENZA A GRAVE	L'alunno conosce in modo frammentario e superficiale gli argomenti proposti. Commette gravi errori e non possiede la logica interna della disciplina.	Lacunose e limitate	Effettua analisi solo parziali ha gravi difficoltà di sintesi solo se opportunamente guidato, riesce ad organizzare qualche conoscenza.	Esegue solo compiti piuttosto semplici e commette errori nell'applicazione delle procedure utilizza il lessico specifico in modo errato.

	5	INSUFFICIENTE	L'alunno conosce in modo non completo e superficiale gli argomenti proposti. Ha conseguito delle abilità ma non sempre le utilizza in compiti semplici.	Essenziali, ma non approfondite	Effettua analisi e sintesi non approfondite riesce ad organizzare le conoscenze.	Esegue semplici compiti applica le conoscenze acquisite in contesti noti utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni semplici
--	---	---------------	---	---------------------------------	--	---

LIVELLO MEDIO	6	SUFFICIENTE	L'alunno conosce gli argomenti fondamentali, ma non approfonditamente. Non commette errori eseguendo compiti semplici.	Sicure	Effettua analisi e sintesi complete con una certa coerenza sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo, anche se non approfondito.	Esegue compiti di una certa complessità applica conoscenze e procedure in contesti noti e non noti, pur con qualche errore e/o imperfezione utilizza correttamente il lessico in situazioni di una certa complessità.
LIVELLO MEDIO ALTO	7	DISCRETO	L'alunno conosce e comprende in modo analitico. Non commette errori ma imprecisioni.	Complete, approfondite e ben strutturate	Effettua analisi e sintesi coerenti sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni di una certa complessità sa valutare autonomamente e anche se con qualche incertezza.	Esegue compiti complessi applica con coerenza i contenuti e le procedure in contesti noti e non utilizza correttamente il lessico specifico
	8	BUONO	L'alunno ha padronanza degli argomenti e non commette errori. Ha conoscenze autonome e valuta criticamente i contenuti.	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse sa valutare autonomamente in modo critico	Esegue compiti complessi in modo corretto applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in contesti complessi utilizza correttamente il lessico specifico in situazioni complesse

	9	OTTIMO	L'alunno si organizza in modo autonomo in situazioni nuove, con padronanza e senza errori.	Complete, ampie, rielaborate e personalizzate	Effettua analisi e sintesi complete, coerenti e approfondite sa cogliere e stabilire relazioni in modo autonomo in situazioni complesse esprime valutazioni critiche, originali e personali.	Esegue compiti complessi in modo corretto e originale applica con coerenza e precisione i contenuti e le procedure in ogni contesto dimostrando capacità di approfondimento personale utilizza con padronanza il lessico specifico nelle varie occorrenze situazionali
--	---	--------	--	---	--	--

La valutazione degli allievi tiene conto non solo dei dati direttamente misurabili attraverso le prove di valutazione, ma anche di quelli emersi dal processo complessivo di insegnamento/apprendimento. La partecipazione consapevole all'attività didattica è infatti rilevabile anche attraverso:

- Frequenza
 - Presenza alle verifiche programmate dagli insegnanti
 - Impegno
 - Utilizzazione funzionale del materiale didattico
 - Rispetto delle consegne didattiche
 - Svolgimento delle esercitazioni in classe e a casa
 - Progressione rispetto ai livelli di partenza
 - Utilizzazione di un metodo di studio funzionale agli obiettivi da raggiungere
 - Capacità di reperire autonomamente strumenti, dati o materiali necessari e di usarli in modo efficace per rispondere a situazioni non previste con proposte divergenti, con soluzioni funzionali, con utilizzo originale di materiali.
- Il voto di comportamento è oggetto di valutazione collegiale da parte del Consiglio di Classe, in sede di scrutinio intermedio e finale secondo i criteri indicati nel PTOF d'Istituto.

7.2 Criteri attribuzione crediti

Il credito totale verrà attribuito a ciascun candidato sulla base dell'art. 11 dell'O.M. n. 54 del 26 marzo 2026. Il Consiglio attribuirà il credito scolastico del quinto anno sulla base della tabella di cui all'allegato A del D.lgs. 62/2017. Nella tabella seguente sono riportate le bande di oscillazione del credito scolastico da attribuire ai sensi dell'art.15 comma 2 del D.lgs. 62/2017 (Tabella A allegata e integrazione prevista dall'O.M. 11/2020).

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

9<M≤10	11-12	12-13	14-15
--------	-------	-------	-------

Il Consiglio di classe, infine, con riferimento alla normativa attualmente vigente in materia di credito scolastico, procede all'attribuzione del punteggio del credito scolastico, tenendo conto della media dei voti e anche dell'assiduità nella frequenza scolastica, dell'interesse e dell'impegno nella partecipazione alle attività didattiche, della partecipazione alle attività complementari, integrative e trasversali di orientamento organizzate dalla scuola.

CREDITO SCOLASTICO ATTRIBUITO NEL SECONDO BIENNIO

ALUNNI	3° ANNO	4° ANNO	CREDITO TOTALE
-----	10	9	19
-----	10	10	20
-----	9	9	18
-----	8	9	17
-----	9	9	18
-----	8	9	17
-----	10	11	21
-----	9	9	18
-----	9	9	18
-----	9	10	19
-----	8	9	17
-----	8	9	17

8. OBIETTIVI

8.1 OBIETTIVI FORMATIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far conseguire agli allievi i seguenti obiettivi:

- essere disponibili alla partecipazione al dialogo educativo, alla collaborazione e alla progettazione in gruppo nell'ambito di un rapporto dialettico tra pari;
- acquisire comportamenti improntati al rispetto delle regole, della legalità e della cultura della convivenza civile e dell'accoglienza, in funzione dell'esercizio di una cittadinanza attiva.

Per quanto concerne gli **obiettivi socioaffettivi**, sono stati individuati due livelli entro i quali operare (dinamiche di

gruppo):

1. il rapporto con i docenti;
2. il rapporto con i compagni.

In relazione al rapporto con i docenti sono state concordate le seguenti strategie:

- stabilire ed esplicitare il “percorso didattico-educativo”, mettendo a disposizione degli allievi e delle famiglie la programmazione del Consiglio di Classe (a cura dell’insegnante coordinatrice) e dei Piani di lavoro delle singole discipline (a cura dei rispettivi insegnanti);
- far cogliere agli studenti, con atteggiamenti, comportamenti e stili di lavoro coerenti, il clima di collaborazione del Consiglio di Classe;
- ove possibile, coinvolgere gli studenti anche in fase di verifica, chiedendo un giudizio facoltativo sul tipo di prova e sulla rispondenza all’obiettivo e al lavoro svolto.

In relazione al rapporto con i compagni:

- stabilire con gli studenti regole di rispetto reciproco e di solidarietà;
- favorire momenti di comunicazione in piccoli gruppi e non favorire gruppi stabili.

Inoltre, per creare un favorevole clima di classe, che potesse favorire l’apprendimento ed infondere negli alunni uno stato d’animo positivo, consentendo così all’insegnante di ottimizzare il proprio intervento, il Consiglio di Classe ha definito alcune norme di comportamento comuni:

- rispetto dell’orario delle lezioni e delle scadenze;
- trasparenza e condivisione immediata della valutazione;
- richiamo al rispetto delle regole che disciplinano la vita scolastica;
- apertura al dialogo su richieste specifiche della classe;
- disponibilità al sostegno nelle difficoltà;
- motivare all’apprendimento mostrando fiducia nelle capacità dell’allievo;
- responsabilizzare l’allievo rendendolo consapevole della propria situazione scolastica.

8.2 OBIETTIVI COGNITIVI TRASVERSALI

Il Consiglio di classe si è proposto di far raggiungere agli allievi i seguenti obiettivi espressi in termini di conoscenze e abilità:

<u>CONOSCENZE</u>	<u>ABILITÀ</u>
<ul style="list-style-type: none">- Conoscere le modalità di produzione erogazione e vendita di prodotti dell’enogastronomia.- Conoscere ed individuare le caratteristiche nutrizionali, organolettiche e di mercato di alimenti e bevande vari.- Approfondire la conoscenza delle proprietà nutrizionali degli alimenti e le varie tipologie di menù.- Conoscere i movimenti di mercato che seguono alle richieste e che valorizzano i prodotti tipici.- Conoscere il lessico di settore delle lingue	<ol style="list-style-type: none">1. Svolgere attività operative e gestionali in relazione all’amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici.2. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.3. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.

straniere studiate.	<p>4. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>5. Saper utilizzare la terminologia professionale anche in lingua straniera.</p>
---------------------	--

9 ALTRE EVENTUALI ATTIVITÀ IN PREPARAZIONE DELL'ESAME DI STATO

9.1 Simulazione Prove Scritte

Per la preparazione all'Esame di Stato, è stata svolta una simulazione della prima prova scritta di Italiano il giorno 11 maggio 2026, per la cui correzione sono state adottate le griglie di valutazione che si rimettono in allegato. Alcuni alunni hanno scelto una proposta afferente alla tipologia A, altri alla tipologia B e altri alla tipologia C. Per quel che concerne, invece, la seconda prova scritta dell'Esame di Stato, che verterà sulla disciplina di "Scienza degli Alimenti", è stata svolta una simulazione il giorno 09/05/2026, per la cui correzione è stata adottata la griglia di valutazione che si rimette in allegato. È stata svolta, inoltre, la simulazione della prova pratica nella disciplina di "Laboratorio Serv. enogastronomici – settore Sala e vendita", il giorno 13/05, per la cui correzione è stata adottata la griglia di valutazione che si rimette in allegato.

9.2 Gestione del Colloquio

Il colloquio è disciplinato dall'articolo 17, comma 9, del d.lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto. Esso concorre alla valutazione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del candidato, nonché del grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona. Per quanto concerne la gestione del colloquio, il CdC, una volta acquisite le indicazioni fornite dall'Ordinanza Ministeriale n. 54 relative alla sua articolazione e alla modalità di svolgimento (art. 22), considera l'esame articolato e scandito in vari momenti e sulla base di queste indicazioni ha istruito e formato i candidati:

1. Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale, anche alla luce delle informazioni contenute nel Curriculum della studentessa e dello studente.
2. Il colloquio prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline di cui all'art. 1, co.1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di evidenziare il grado di responsabilità e maturità raggiunto dal candidato in ordine all'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline e alla capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite per argomentare in maniera critica e personale.
3. Nel corso del colloquio il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro o dell'apprendistato di primo livello, con riferimento al complesso del percorso effettuato.
4. Inoltre, il colloquio verifica le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'Istituto e previste dalle attività declinate dal documento del Consiglio di classe.
5. Infine, nell'ambito del colloquio, viene effettuata la discussione degli elaborati relativi alle prove scritte.

La commissione curerà l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse

discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. I singoli docenti delle discipline oggetto d'esame hanno istruito gli allievi circa le modalità di conduzione del colloquio orale, predisponendo anche delle simulazioni, come quella svolta per la disciplina di Lingua Inglese, il giorno 12/05/2026. Per il Colloquio le discipline coinvolte sono: Italiano, Lingua Inglese, Scienza e cultura dell'alimentazione, Laboratorio Serv. enogastronomici – settore Sala e vendita, Educazione civica. Come stabilito dal decreto n.13 del MIM, del 29/01/2026, le discipline affidate ai commissari interni sono le seguenti:

- Scienza e cultura dell'alimentazione, prof.ssa Angela Gianfrancesco;
- Laboratorio Servizi Enogastronomici - Settore Sala e vendita, prof. Antonio Raccio.

La griglia di valutazione del colloquio orale, Allegato A dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, si allega al presente documento.

10 INDICAZIONI SULLE DISCIPLINE

10.1 Schede informative sulle singole discipline

SCHEDE PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V SEZ. ---- SALA A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: ITALIANO	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali; ➤ Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; ➤ Gestire l'interazione comunicativa, orale e scritta, con particolare attenzione al contesto professionale e al controllo dei lessici specialistici. ➤ Comprendere e interpretare testi letterari e non letterari di varia tipologia e genere con riferimenti ai periodi culturali. ➤ Produrre diverse forme di scrittura, anche di tipo argomentativo, e realizzare forme di riscrittura intertestuale (sintesi, parafrasi esplicativa e interpretativa), con un uso appropriato e pertinente del lessico anche specialistico, adeguato ai vari contesti.
CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	<p>L'età del Positivismo: il Naturalismo e il Verismo</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il Positivismo: sociologia e Determinismo, la nascita dell'evoluzionismo; • Dal Realismo al Naturalismo; • La narrativa naturalista e i caratteri della poetica verista; • G. Verga: biografia, poetica e opere scelte (le novelle <i>Nedda</i> e

Rosso Malpelo, i romanzi del “Ciclo dei vinti”: *I Malavoglia*, *Mastro don Gesualdo*)

Testi: “Prefazione” ai *Malavoglia*

“La famiglia Malavoglia”

“La morte di Gesualdo”

L'età del Decadentismo

- Il superamento del Positivismo
- I caratteri del Decadentismo
- L'Estetismo: O. Wilde, *Il ritratto di Dorian Gray*
- G. Pascoli: biografia e poetica. Opere: poesie scelte da *Myricae*; *Il fanciullino*.

Testi:

“Lavandare”

“X Agosto”

“È dentro di noi un fanciullino”

- G. D'Annunzio: biografia e poetica. Il Vittoriale degli Italiani. Il poeta-soldato: le imprese belliche dannunziane. Opere: *Il piacere*, *Alcyone* (dalle *Laudi*).

Testi:

“Il ritratto di un esteta”

“La pioggia nel pineto”

La letteratura del Primo Novecento in Italia

- Il Futurismo: l'ideologia e i Manifesti
- Filippo Tommaso Marinetti: il *Manifesto del Futurismo*
- *Il Manifesto tecnico della letteratura futurista*
- *Il Manifesto tecnico della pittura futurista*
- *Il Manifesto della cucina futurista*

L'autore

- I. Svevo: biografia e poetica. Opere: *La coscienza di Zeno*

Testi:

“Prefazione e Preambolo”

“L'ultima sigaretta”

- L. Pirandello: biografia e poetica. Opere: *Il fu Mattia Pascal*, *L'umorismo*, *Uno, nessuno e centomila*.

Testi:

“Premessa”

“Io e l'ombra mia”

“Il sentimento del contrario”

- G. Ungaretti: biografia e poetica. Opere: *L'allegria*.

Testi:

“Veglia”

“Fratelli”

“Mattina”

“Soldati”

- P. Levi: biografia e poetica. Opere: *Se questo è un uomo*. La trama dell'opera e la parafrasi e l'analisi retorica del componimento poetico d'esordio.

ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretare e/o confrontare documenti di vario tipo (letterari e di ambito tecnico) in formato cartaceo ed elettronico, continui e non continui (grafici, tabelle, mappe concettuali) e misti, inerenti anche ad uno stesso argomento, selezionando le informazioni ritenute più significative ed affidabili. • Esporre dati, eventi, trame, dando al proprio discorso un ordine e uno scopo, selezionando le informazioni significative, servendosene in modo critico, utilizzando un registro adeguato all'argomento e alla situazione. • Argomentare una propria idea e la propria tesi su una tematica specifica, con dati pertinenti e motivazioni valide, usando un lessico appropriato all'argomento e alla situazione. • Scrivere testi di forma diversa sulla base di modelli, adeguandoli a situazione, argomento, scopo, destinatario, e selezionando il registro più adeguato. • Utilizzare e produrre testi multimediali.
METODOLOGIE:	<p><u>Strategie operative</u></p> <p>Messa in evidenza, durante le spiegazioni, delle informazioni rilevanti, dei collegamenti interdisciplinari, della capacità creativa della lingua e quindi della sua ricchezza espressiva.</p> <p>Attenzione alla pertinenza lessicale e al lessico specialistico.</p> <p>Discussione e confronto in classe in merito a quanto emerso dalle lezioni.</p> <p>Stesura di testi espositivo-argomentativi, parafrasi, riassunti, commenti. Discussione sulle diverse interpretazioni emerse.</p> <p>Lettura e interpretazione dei testi letterari oggetto di studio.</p> <p>Focalizzazione dei concetti-chiave nei testi prosastici e dei motivi poetici nei componimenti poetici.</p> <p>Messa in evidenza di quei passi letterari in cui emerge la poetica dell'autore e le sue peculiarità stilistiche, nonché le influenze del contesto storico-culturale.</p> <p>Uso di mappe concettuali e di schede didattiche esplicative.</p> <p>Ricorso a materiale audiovisivo / prodotti digitali integrativi.</p> <p><u>Modalità di lavoro</u></p> <p>Lezione frontale e lezione partecipata / interattiva</p> <p>Approccio deduttivo</p> <p>Didattica laboratoriale</p>

	Cooperative learning
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Per la valutazione si è fatto ricorso a strumenti differenziati (elaborati espositivo-argomentativi, verifiche scritte semi-strutturate e afferenti alle tipologie della prova d'esame, prove di verifica orale, correzione esercitazioni e compiti assegnati per casa), funzionali ad accertare il raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati.</p> <p>Le modalità valutative sono state le seguenti: valutazione diagnostica, formativa e sommativa.</p> <p>La valutazione sommativa è espressa sulla base del raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi stabiliti con la progettazione disciplinare e sulla base del conseguimento delle competenze espresse nella programmazione coordinata di classe.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>Manuale in uso</p> <p>Testi di approfondimento</p> <p>Documentari / filmati</p> <p>Schede didattiche esplicative e mappe concettuali</p> <p>Prodotti digitali integrativi</p> <p>LIM</p>
EDUCAZIONE CIVICA: In occasione della Giornata della Memoria, è stata presentata alla classe la figura luminosa di Etty Hillesum, ebrea olandese vittima dell'Olocausto, e il suo "Diario 1941 - 1943".	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V SEZ. --- SALA A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: STORIA	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<ul style="list-style-type: none"> • Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. • Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro. • Acquisire le conoscenze fondamentali dei fatti e dei processi storici analizzati. • Individuare negli avvenimenti e nei problemi del presente tracce di eventi passati. • Comprendere ed usare il linguaggio specifico della disciplina. • Agire in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione, a partire dai quali saper valutare fatti e ispirare i propri comportamenti personali e sociali.

<p>CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):</p>	<p>1° Modulo: La Belle Époque</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La seconda rivoluzione industriale ➤ La Belle Époque: un'epoca bella e violenta ➤ La questione d'Oriente e le guerre balcaniche ➤ La fine della Belle Époque e il suo lato oscuro (interpreti Nietzsche e Freud) <p>2° Modulo: L'età giolittiana</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Giolitti e il riformismo liberale ➤ La riforma elettorale e il patto con i cattolici ➤ Il decollo industriale ➤ Il divario fra Nord e Sud ➤ L'occupazione della Libia ➤ Storia, arte e territorio: i futuristi in Italia e l'elogio della modernità <p>3° Modulo: La Prima guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'inizio del conflitto mondiale ➤ L'Italia fra neutralità e interventismo ➤ 1915-16. Battaglie estenuanti e sanguinose ➤ Mobilitazione totale e desiderio di pace ➤ Le svolte del 1917 ➤ L'epilogo della guerra: un tragico bilancio ➤ I trattati di pace e la Società delle Nazioni ➤ Il mito della vittoria mutilata: l'occupazione di Fiume ➤ Lettura delle fonti: "I quattordici punti" di Wilson <p>4° Modulo: La Rivoluzione russa e la nascita dell'URSS</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ La Rivoluzione russa (febbraio e ottobre 1917) ➤ La nascita dell'URSS <p>5° Modulo: L'ascesa al potere del fascismo in Italia e la dittatura fascista</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Dai Fasci di combattimento alla marcia su Roma ➤ Mussolini al governo ➤ La legge Acerbo e la vittoria elettorale ➤ L'assassinio di Giacomo Matteotti ➤ La fascistizzazione dello Stato ➤ La politica sociale ed economica ➤ L'autarchia produttiva e alimentare ➤ L'organizzazione del consenso ➤ Le leggi razziali e le discriminazioni verso gli ebrei <p>6° Modulo: La Germania nazista e la Seconda guerra mondiale</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'epilogo della repubblica di Weimar ➤ La scalata al potere di Hitler ➤ Il Mein Kampf e il concetto di <i>Lebensraum</i> ➤ I primi provvedimenti del regime ➤ La struttura totalitaria del Terzo Reich ➤ L'ideologia razzista e la persecuzione degli ebrei ➤ Le prime operazioni belliche ➤ L'invasione della Polonia e la disfatta della Francia ➤ La battaglia d'Inghilterra e le prime difficoltà dell'Asse ➤ L'operazione Barbarossa contro l'URSS
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ L'attacco giapponese a Pearl Harbor e l'ingresso in guerra degli Stati Uniti ➤ Il "nuovo ordine" e i campi di sterminio ➤ La caduta del fascismo, l'armistizio e la guerra in Italia ➤ La RSI e la Resistenza partigiana ➤ Dallo sbarco in Normandia alla sconfitta tedesca ➤ La vittoria degli Alleati.
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Saper inquadrare gli eventi entro opportune coordinate socio-economiche e culturali. • Saper stabilire collegamenti e formulare valutazioni. • Saper esporre conoscenze, collegamenti e valutazioni in modo chiaro e pertinente, con una sufficiente padronanza del linguaggio specifico. • Saper svolgere collegamenti interdisciplinari con le materie di Letteratura italiana, Storia dell'Arte e Filosofia. • Saper interpretare e commentare le fonti documentarie e iconografiche.
METODOLOGIE:	<p><u>Strategie operative</u></p> <p>Messa in evidenza, durante le spiegazioni, delle informazioni rilevanti, dei collegamenti interdisciplinari, dei nessi causa-effetto.</p> <p>Focalizzazione dei concetti-chiave.</p> <p>Attenzione alla pertinenza lessicale e al lessico specialistico.</p> <p>Discussione e confronto in classe in merito a quanto emerso dalle lezioni.</p> <p>Uso di mappe concettuali e di schede didattiche esplicative.</p> <p>Ricorso a materiale audiovisivo / prodotti digitali integrativi.</p> <p><u>Modalità di lavoro</u></p> <p>Lezione frontale e lezione partecipata / interattiva</p> <p>Approccio deduttivo</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Cooperative learning</p>
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>Per la valutazione si è fatto ricorso a strumenti differenziati (verifiche scritte semi-strutturate e prove di verifica orale), funzionali ad accertare il raggiungimento degli obiettivi formativi prefissati.</p> <p>Le modalità valutative sono state le seguenti: valutazione diagnostica, formativa e sommativa.</p> <p>La valutazione sommativa è espressa sulla base del raggiungimento degli obiettivi didattico-educativi stabiliti con la progettazione disciplinare e sulla</p>

	base del conseguimento delle competenze espresse nella programmazione coordinata di classe.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Manuale in uso Testi di approfondimento Fonti storiche e materiale iconografico Documentari / filmati Schede didattiche esplicative e mappe concettuali Prodotti digitali integrativi LIM
EDUCAZIONE CIVICA:	
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Il Referendum del 2 giugno 1946 ➤ L'Italia diventa una Repubblica ➤ Le radici storiche della nostra Costituzione e la sua matrice democratica e antifascista ➤ La compagine dell'Assemblea Costituente. ➤ <u>In occasione della Giornata della Memoria</u>: la Shoah, i Giusti fra le nazioni e lo Yad Vashem di Gerusalemme. 	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA MATERIA	
MATERIA: LABORATORIO SALA/VENDITA	DOCENTE: -----
TESTO ADOTTATO	MASTEL LAB 2 BIENNIO E QUINTO ANNO LE MONNIER
ALTRI STRUMENTI DIDATTICI	ALTRI TESTI DEL DOCENTE-DISPENSE-LABORATORIO
NUMERO DI ORE SETTIMANALI DI LEZIONE	7
NUMERO DI ORE ANNUALI CURRICULARI PREVISTE	128

METODOLOGIE

Lezione frontale, protocolli di discussioni, recupero in itinere.

MATERIALI DIDATTICI

Libro di testo, laboratorio di sala e vendita.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE

Interrogazioni orali, discussioni guidate, questionari a risposta multipla ed a risposta aperta, prove di laboratorio,

CONTENUTI:

MODULI	CONTENUTI
Ripasso e	Tecnica della mise en place, ripetizione stili di

approfondimento moduli del secondo biennio	servizio. Attrezzature specifiche di sala e di bar. Tecniche di miscelazione al bar
Sicurezza alimentare e sicurezza sul lavoro	Sistemi di sicurezza alimentari Igiene del personale dei locali delle attrezzature Sicurezza sul lavoro
Il vino: servizio e abbinamenti enogastronomici	La vinificazione, La classificazione giuridica. Tecnica di servizio del vino ed abbinamento enogastronomico I vini regionali e nazionali, Esame organolettico di un vino
Gestione informatizzata dell'azienda	Principali funzionalità di un software Lavorare con una gestione informatizzata
La cucina di sala	La cucina di sala: Frutta flambè Antipasti flambè Primi piatti
Il Catering e Il Banqueting	Saper organizzare un servizio completo Organizzazione preliminare checklist e schemi Esecuzione di un banchetto, disposizione dei commensali
Gestione degli acquisti	Approvvigionamento, fornitori, tipologie di prodotti
Valorizzazione dei prodotti tipici	Che cos'è il prodotto tipico Il valore del prodotto tipico Forze e debolezze del prodotto tipico Marchi di tutela del prodotto
Gestione degli stili di servizio Gestione degli spazi in sala ristorante	Introduzione quale stilo di servizio scelgo I diversi stili di servizio Le distanze dei tavoli Gli spazi una risorsa da gestire La gestione dei flussi banchetti

IL DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA SCIENZA DEGLI ALIMENTI

CLASSE V SEZ. ---- SALA e VENDITA IPSEOA A. S. 2025/2026

	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<ul style="list-style-type: none"> • 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. • Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. • 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 • 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.
CONOSCENZE (CONTENUTI TRATTATI): (ANCHE ATTRAVERSO UDA O MODULI)	<p>Problematiche ambientali e sviluppo sostenibile; Sistemi produttivi in agricoltura; Filiera agroalimentare e impronta ecologica; Qualità degli alimenti; Turismo sostenibile e valorizzazione del Made in Italy Sicurezza alimentare. Generalità sulle contaminazioni biologiche Allergie ed intolleranze alimentari Turismo e risorse gastronomiche degli Stati europei ed extraeuropei. LARN e dieta equilibrata Linee Guida per una sana alimentazione Alimentazione in gravidanza, della nutrice, nell'età evolutiva, nell'adolescenza, nell'età adulta, nella terza età Tipologie dietetiche Obesità, aterosclerosi, ipertensione, diabete, gotta, alimentazione e cancro, cenni sulle malattie dell'apparato digerente. Disturbi del comportamento alimentare: anoressia e bulimia</p>
ABILITA':	<ul style="list-style-type: none"> - Gestire il processo di consegna, stoccaggio e monitoraggio delle merci/prodotti/ servizi. Identificare quali-quantitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/servizio programmato. - Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura. - Individuare le nuove tendenze della filiera alimentare.

METODOLOGIE:	Lezione frontale Cooperative learning Lezione interattiva Problem solving Lezione multimediale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Tema/Relazione Interrogazione individuale
TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Testo: ALIMENTAZIONE OGGI 3ED. - VOL. B PER IL QUINTO ANNO (LDM) SCIENZA E CULTURA ALIMENTAZIONE SERV. DI ENOGASTRONOMIA E SALA E VENDITA Autore Silvano Rodato Editore POSEIDONIA. Mappe, schemi materiale multimediale
<p>EDUCAZIONE CIVICA Agenda 2030: I 17 obiettivi. “La costituzione”</p>	
<p><i>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità. Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.</i></p> <p>Conoscenze Patrimonio culturale, Patrimonio naturale e Paesaggio culturale. L'Italia e il Patrimonio Mondiale dell'UNESCO. Il patrimonio culturale e i beni pubblici comuni.</p> <p>Abilità Collocare l'esperienza personale in un sistema di regole fondato sul reciproco riconoscimento di diritti e doveri. Riconoscere le caratteristiche essenziali del tema.</p>	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V SEZ. --- SALA A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: Laboratori o di servizi enogastronomici- CUCINA	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico. Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	Conoscere e valorizzare le caratteristiche dei prodotti del territorio. Conoscere i marchi di Qualità, sistemi di tutela e certificazioni. Conoscere i criteri di elaborazione di un menu. Conoscere gli stili alimentari, le intolleranze e le allergie Conoscere il Sistema HACCP. Conoscere i criteri e strumenti per la sicurezza e la tutela della salute nel luogo di lavoro.
ABILITÀ:	Distinguere i criteri di qualità di ogni varietà di alimenti. Riconoscere i marchi di qualità. Valorizzare i prodotti del nostro territorio Progettare menu per la tipologia di eventi. Applicare i criteri e gli strumenti per la sicurezza e la tutela della salute
METODOLOGIE:	Lezione Frontale
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Interrogazioni orali, discussioni guidate.
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo, mappe concettuali e appunti da parte del docente.
EDUCAZIONE CIVICA I marchi di qualità.	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V SEZ. --- SALA A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	Utilizzare i linguaggi settoriale per interagire in diversi ambiti. Curare le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci.
CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	Terminologia tecnica specifica di settore. Classificazione dei diversi tipi di bevande. Tecniche specifiche per le diverse fasi di servizio. Tecniche, metodi e tempi per l'organizzazione logistica di catering/ eventi. Tecniche di allestimento della sala per servizi banqueting e catering.
ABILITÀ:	COMPRENDERE E PRODURRE TESTI ORALI UTILIZZANDO IL LESSICO SPECIFICO E UN REGISTRO ADEGUATO. GESTIRE LA COMUNICAZIONE PROFESSIONALE CON IL CLIENTE PERSONALIZZANDO IL SERVIZIO. USARE CORRETTAMENTE LE FORME DI COMUNICAZIONE PER ACCOGLIERE IL CLIENTE, INTERAGIRE E PRESENTARE I PRODOTTI/ SERVIZI OFFERTI.
METODOLOGIE:	READING COMPREHENSION DEI TESTI; QUESTIONS AND ANSWERS ABOUT THE TEXTS; VOCABULARY ACTIVITY.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione scritta ed orale
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo: Mastering cooking and service PREMIUM Fotocopie aggiuntive; utilizzo della Lim.
EDUCAZIONE CIVICA The first 10 articles of the Italian Constitution. Sustainable banquets.	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA CLASSE V SEZ. ---- SALA A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: Lingua FRANCESE	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	Aider des clients à choisir un vin Poser des questions sur une boisson et répondre Argumenter sur le choix de l'alimentation Proposer/Conseiller pour organiser une réception/un évènement Rechercher des stratégies pour promouvoir son restaurant Faire une réclamation et répondre Avertir/Donner des règles sur l'hygiène et répondre Poser des questions sur des normes et répondre
CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	Les caractéristiques du vin Les boissons La pyramide alimentaire Les régimes alimentaires La restauration Organiser un évènement Promouvoir son restaurant Hygiène et conservation des aliments Les systèmes de contrôle et de prévention
ABILITÀ:	Etaler une nappe Mettre en place Dresser une table pour un banquet Le service à l'italien/à l'anglaise
METODOLOGIE:	Cooperative learning Flipped classroom Brainstorming
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Valutazione formativa e sommativa Voti espressi in decimi Criteri definiti nel PTOF
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	“Saveurs et SERVICE” de M. Olivieri et P. Beaupart
EDUCAZIONE CIVICA “Les principes fondamentaux de la Constitution italienne”	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA	
CLASSE V sez. ---- A. S. 2025/2026	
DISCIPLINA: Diritto e Tecnica Amministrativa	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<ul style="list-style-type: none"> • Analizzare il mercato turistico nazionale ed internazionale interpretandone le dinamiche e la normativa di riferimento. • Individuare la funzione e il ruolo del marketing in ogni tipo di azienda, dei suoi strumenti, politiche e risvolti sociali. • Utilizzare le tecniche del marketing turistico per interpretare le richieste dei mercati e individuare strategie per i problemi aziendali. • Valutare l'attività e il vantaggio competitivo dell'impresa turistico-ristorativa. • Conoscere la normativa di settore con riferimento alla sicurezza sul lavoro. • Interpretare le abitudini alimentari, l'economia del territorio e i marchi di qualità agroalimentare.
Conoscenze (Contenuti trattati (anche attraverso UDA o moduli)	<p>A) Il mercato turistico:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il mercato turistico internazionale • Gli organismi e le fonti normative internazionali • Il mercato turistico nazionale • Gli organismi e le fonti normative interne • Le nuove tendenze del turismo, sostenibile e responsabile <p>B) . Il marketing turistico e web marketing:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il marketing aspetti generali • Il marketing strategico • Il marketing operativo • Il web marketing <p>C) Pianificazione Programmazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e la programmazione <p>D) La normativa del settore turistico – ristorativo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro • Abitudini alimentari, l'economia del territorio i marchi di qualità alimentare; <p>E) I contratti delle imprese ristorative</p> <ul style="list-style-type: none"> • I requisiti di un contratto; • I contratti del settore ristorativo;
ABILITÀ:	<ul style="list-style-type: none"> • Saper analizzare il mercato turistico, nazionale (calcolo degli indicatori della domanda ed offerta turistica) ed internazionale ed interpretarne le dinamiche e tutte le nuove forme di turismo. • Saper individuare le risorse per promuovere il turismo integrato, ecosostenibile e tutte le nuove forme di turismo. • Analizzare il mercato turistico e calcolare gli indicatori di domanda e

	<p>offerta.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Saper interpretare i dati contabili e amministrativi. • Saper utilizzare il linguaggio giuridico e applicare la normativa ai contesti di riferimento. • Saper distinguere i contratti nel settore ristorativo.
METODOLOGIE:	<ul style="list-style-type: none"> • Lezioni frontali aperte e lezioni interattive (metodo induttivo: dal caso all'idea). • Lavori di gruppo e attività di <i>cooperative learning</i>. • Utilizzo di strumenti tratti dalla realtà per l'interazione con il mondo esterno. • Presentazione degli argomenti partendo da situazioni reali vicine agli alunni. • Esercitazioni e test strutturati/semistrutturati.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione continua: monitoraggio costante dei progressi attraverso verifiche formative e sommative. • Parametri considerati: raggiungimento degli obiettivi (conoscenze, abilità, competenze), possesso dei linguaggi specifici, impegno, interesse e partecipazione al dialogo educativo. • Strumenti: interrogazioni orali (minimo due), prove scritte (minimo due, tra test e casi pratici) e colloqui per l'Educazione Civica. • Griglie: utilizzo di griglie di correzione dipartimentali per la valutazione in decimi.
TESTI / MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<ul style="list-style-type: none"> • Libro di testo: “<i>Gestire le Imprese Ricettive up</i>” Volume 3, S. Rascioni - F. Ferriello, ed. Tramontana. • Materiali: fotocopie, appunti, mappe concettuali, presentazioni PowerPoint e schede di lavoro. • Strumenti Digitali: Registro Elettronico Axios e comunicazione via e-mail.
EDUCAZIONE CIVICA	
<ul style="list-style-type: none"> • La Costituzione. Contenuti: le origini e le caratteristiche della Costituzione italiana; i principi fondamentali; i diritti e i doveri dei cittadini; la sovranità popolare e il ripudio della guerra. • Attività: rielaborazione dei valori costituzionali e contestualizzazione delle esperienze sociali e politiche. • Valutazione: colloquio orale alla fine di ogni quadrimestre. 	

LA DOCENTE

**SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA
CLASSE V SEZ. --- SALA A. S. 2025/2026**

DISCIPLINA: Matematica	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	<p>Al termine dell'anno scolastico gli studenti, in misura differenziata, hanno acquisito le seguenti competenze:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il linguaggio matematico in modo appropriato per descrivere e interpretare dati; • Applicare lo studio di funzione (limiti, derivate, grafici) all'analisi di fenomeni reali; • Interpretare e utilizzare dati, grafici e tabelle; • Utilizzare strumenti di calcolo e rappresentazione per affrontare problemi matematici e tecnici; • Comprendere e applicare concetti di base dell'analisi matematica e della statistica in contesti pratici.
CONOSCENZE / CONTENUTI TRATTATI (anche attraverso UDA o moduli):	<p>Nel corso dell'anno scolastico sono stati trattati i seguenti contenuti, in coerenza con la programmazione disciplinare, opportunamente adattata alle esigenze e ai ritmi di apprendimento della classe:</p> <p>Ripasso delle conoscenze pregresse Funzione reale di una variabile reale e dominio Studio del segno di una funzione La simmetria Intersezione assi cartesiani Il grafico di funzione Limite di funzione Forme determinate e indeterminate Asintoti di una funzione Concetto di derivata Derivata di funzioni elementare Regole di derivazione La statistica Indicatori statistici e rappresentazione grafica Introduzione agli elementi di analisi combinatoria U.D.A. 1- “sostenibilità ambientale e tracciabilità”- L'impronta ecologica: cosa è e come si calcola U.D.A. 2 – “promuovere il made in Italy” – Tendenze e statistiche dei prodotti made in Italy. L'eccellenza agroalimentare del made in Italy. Statistiche nel sistema agroalimentare italiano.</p>
ABILITÀ:	<p>Utilizzo di metodi, strumenti e modelli matematici in situazioni diversificate, sia in ambito teorico sia in contesti applicativi legati all'indirizzo di studio. A livelli differenti, capacità di interpretare problemi, individuare strategie risolutive adeguate a servizi di strumenti di calcolo e rappresentazione in modo consapevole. Comprensione ed utilizzo della terminologia scientifica e linguaggio appropriato.</p>

METODOLOGIE:	<p>Le metodologie didattiche utilizzate sono state metodologie ritenute utili a far pervenire gli alunni al possesso delle conoscenze, partendo da situazioni reali in modo da stimolare l'abitudine a costruire modelli:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'approccio induttivo e deduttivo, volto a sviluppare intuizione e osservazione, nonché stimolare il pensiero critico • il problem solving per sviluppare la capacità di ragionamento autonomo e favorire la flessibilità cognitiva • la didattica breve utilizzata per facilitare la comprensione e la memorizzazione ed evitare il sovraccarico di informazioni • la lezione partecipata scelta per coinvolgere attivamente gli alunni, stimolare il dialogo, sviluppare la capacità di argomentazione e ragionamento e verificare in itinere la comprensione • lavori in piccoli gruppi volti a migliorare la comprensione attraverso la spiegazione reciproca • il peer to peer e il cooperative learning, fondamentali per rafforzare la comprensione attraverso la spiegazione tra studenti e aumentare la partecipazione attiva. • La didattica laboratoriale attraverso la quale si è riusciti a stimolare autonomia e spirito critico nonché sviluppare competenze operative e applicative e rendere i concetti più concreti e significativi.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	<p>La valutazione degli apprendimenti ha tenuto conto del livello di acquisizione di conoscenze, competenze e abilità, della capacità di applicare procedure e risolvere problemi, nonché dell'uso corretto del linguaggio specifico. Sono stati considerati anche l'impegno, la partecipazione e il progresso nel corso dell'anno.</p> <p>Le verifiche sono state sia scritte che orali e valutate mediante griglie condivise dal dipartimento; sono state oggetto di valutazione anche l'osservazione dialogica (domande e risposte dal banco), l'osservazione del lavoro svolto in classe o a casa nonché le modalità di partecipazione alle attività proposte e svolte durante l'anno scolastico.</p>
TESTI e MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	<p>Libro di testo Schemi e appunti forniti dal docente Materiali multimediali Schede di lavoro guidate, software didattici</p>
<p>EDUCAZIONE CIVICA “La Costituzione italiana e la cittadinanza attiva” - I Principi fondamentali della Costituzione. Lettura e discussione, in particolare, dell'art. 3 (principio di uguaglianza).</p>	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA	
CLASSE V sez. ---- SALA IPSEOA	
DISCIPLINA: IRC	DOCENTE: -----
COMPETENZE RAGGIUNTE ALLA FINE DELL'ANNO PER LA DISCIPLINA:	COSTRUIRE UN'IDENTITÀ LIBERA E RESPONSABILE. VALUTARE IL CONTRIBUTO DELLA TRADIZIONE CRISTIANA ALLO SVILUPPO DELLA CIVILTÀ UMANA. VALUTARE LA DIMENSIONE RELIGIOSA DELLA VITA UMANA PARTENDO DALLA BIBBIA.
CONOSCENZE CONTENUTI TRATTATI (UDA O MODULI)	Identità divina e umana di Gesù L'uomo "immagine e somiglianza" di Dio persona. La persona umana tra le novità tecnico-scientifiche e le domande di senso. La dottrina sociale della Chiesa. Il dialogo interreligioso. L'insegnamento della Chiesa sulla vita, il matrimonio e la famiglia.
ABILITÀ:	SAPER SCEGLIERE. ACCOGLIERE, CONFRONTARSI E DIALOGARE CON CHI VIVE SCELTE RELIGIOSE DIVERSE DALLE PROPRIE.
METODOLOGIE:	LEZIONE FRONTALE. DISCUSSIONI GUIDATE E CONFRONTO PARTENDO DALLE ESPERIENZE PERSONALI.
CRITERI DI VALUTAZIONE:	Colloqui, partecipazione, disponibilità alla collaborazione con docenti e compagni. Interazione costruttiva.
TESTI E MATERIALI / STRUMENTI ADOTTATI	Libro di testo. Interviste. Documentari. Film. Articoli di giornale. LIM. Documenti Conciliari. La Bibbia.
EDUCAZIONE CIVICA: LA COSTITUZIONE ITALIANA	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ LE RELIGIONI PER UN MONDO PIÙ EQUO E SOLIDALE ✓ SCEGLIERE E NON SUBIRE. PROGETTARE IL FUTURO ✓ SIAMO TUTTI DIVERSI E STRANIERI. 	

LA DOCENTE

SCHEDA PER SINGOLA DISCIPLINA

INSEGNANTE: -----

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE

CLASSE: V --- SALA

Uda	Conoscenze e contenuti Trattati	Competenze	Abilità
POTENZIAMENTO FISIOLÓGICO	-CAPACITÀ MOTORIE -ATTIVITA' IN AMBIENTE NATURALE -TECNICHE DI STRETCHING	-GESTIRE IL PROPRIO CORPO -CONTROLLARE IL RITMO -ADATTARE LE AZIONI ALLE SITUAZIONI	-ESEGUIRE MOVIMENTI -GESTIRE SEGMENTI CORPOREI -PROLUNGARE IL LAVORO NEL TEMPO
LO SPORT, LE REGOLE, IL FAIR PLAY	-REGOLE DI GIOCO FONDAMENTALI INDIVIDUALI E DI SQUADRA -RUOLI NEI GIOCHI DI SQUADRA	-AFFRONTARE UN'ATTIVITA' -CREARE OPPORTUNITA' -ARBITRARE UNA PARTITA	-ADATTARSI ALLE REGOLE E AGLI SPAZI -ESEGUIRE I GESTI FONDAMENTALI DI BASE -RISPETTARE INDICAZIONI E REGOLE
SALUTE, BENESSERE, SICUREZZA E PREVENZIONE	-CONCETTO DI SALUTE -CORRETTA ALIMENTAZIONE -ELEMENTI DI PRIMO SOCCORSO	-UTILIZZARE TECNICHE E NORME -INTERVENIRE IN CASO DI INFORTUNIO -APPLICARE ESERCITAZIONI	-ASSUMERE POSIZIONI CORRETTE -RISPETTARE NORME DI SICUREZZA -METTERE IN RELAZIONE PRINCIPI ALIMENTARI
PERCEZIONE DI SE'	-GESTIRE LE EMOZIONI -METODI DI ALLENAMENTO -PRINCIPI FONDAMENTALI APPRENDIMENTO MOTORIO	-SAPERSI REALIZZARE NELLO SPORT -RAGGIUNGERE IL SUCCESSO CON L'ALLENAMENTO -FIDUCIA IN SE STESSO E NELLE PROPRIE CAPACITA'	-SPERIMENTARE RISPOSTE MOTORIE -ESEGUIRE MOVIMENTI CON LA MASSIMA ESCURSIONE POSSIBILE -GESTIRE I SEGMENTI CORPOREI

METODOLOGIA	LEZIONE FRONTALE, ESERCITAZIONI PRATICHE
CRITERI DI VALUTAZIONE	VERFICHE ORALI, PROVE PRATICHE
TESTI E MATERIALI E STRUMENTI ADOTTATI	LIBRO DI TESTO, APPUNTI DEL DOCENTE
EDUCAZIONE Civica	FAIR PLAY, BULLISMO

IL DOCENTE

ALLEGATI

Allegato n. 1

SIMULAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI MATURITÀ SECONDARIA SUPERIORE - SCIENZA DEGLI ALIMENTI

Indirizzo: IP17 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

PROVA TIPOLOGIA A

(Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati).

NUCLEO N. 1: Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.

Competenze abbinata, di cui al decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61 allegato 2:

- **Competenza in uscita 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;
- **Competenza in uscita 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;
- **Competenza in uscita 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 ed equilibrati.

DESCRIZIONE DELLA TIPOLOGIA A

Il percorso professionale richiede una costante attenzione alla propria carriera, il monitoraggio delle tendenze del mercato del lavoro, lo sviluppo delle proprie competenze e conoscenze, una visione strategica e la capacità di adattarsi ai cambiamenti. Con la giusta combinazione di impegno, determinazione e flessibilità, è possibile sviluppare una carriera di successo e raggiungere gli obiettivi desiderati.

DOCUMENTO N. 1

FILIERE INTELLIGENTI E COMPETITIVE PER PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

Le filiere intelligenti e competitive sono integrate nella politica di sviluppo rurale dell'UE e contemplate principalmente dalla priorità 3: «promuovere l'organizzazione della filiera agroalimentare, compresa la trasformazione e la commercializzazione di prodotti agricoli, il benessere degli animali e la gestione dei rischi inerenti all'agricoltura». Ciò forma oggetto del regolamento sullo sviluppo rurale e segnatamente dell'aspetto specifico 3A: «migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella filiera agroalimentare attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, la promozione dei prodotti nei mercati locali, le filiere corte, le associazioni e organizzazioni di produttori e le organizzazioni interprofessionali». Negli ultimi anni sono stati compiuti molti sforzi in favore della promozione delle filiere corte. Il concetto di valore aggiunto non è nuovo nelle filiere dei prodotti alimentari e delle bevande, ma sta tornando prepotentemente alla ribalta come strumento di promozione dello sviluppo rurale. Il valore di un prodotto o di un servizio può essere aumentato in varie fasi della sua produzione o fornitura con l'aggiunta di caratteristiche per le quali i consumatori sono disposti a pagare di più. L'elemento chiave delle iniziative di successo è un chiaro orientamento al mercato. La creazione di valore aggiunto può avere inizio già nell'azienda agricola con la lavorazione di base dei prodotti primari e la valorizzazione dei rifiuti. Le tendenze nuove

ed emergenti nelle preferenze dei consumatori offrono opportunità anche maggiori per riuscire a creare valore aggiunto differenziando i prodotti mediante qualità aggiuntive. Che si tratti di un prodotto nuovo o tradizionale, il semplice fatto di aumentare la consapevolezza e la fiducia del consumatore rispetto alle sue particolari caratteristiche consente di aggiungervi valore. Un aspetto fondamentale del valore aggiunto consiste quindi nel comunicare e dimostrare tali caratteristiche al consumatore, soddisfacendone esattamente le necessità. Un approccio efficace per confermare le particolari qualità di un prodotto è costituito dall'accREDITAMENTO ufficiale e dall'etichettatura. Tali regimi sono sempre più comuni e si riscontrano in contesti quali la dimostrazione della provenienza (ad esempio la denominazione di origine), i metodi di produzione (ad esempio la produzione artigianale o biologica), il benessere degli animali (ad esempio gli allevamenti all'aperto) e la sostenibilità ambientale (ad esempio i marchi di qualità ecologica). I marchi possono veicolare un messaggio particolare o la storia che sta dietro a un prodotto. È tuttavia importante garantirne la qualità e la reputazione, tenendo conto del rischio di confondere i consumatori con troppi marchi. I marchi presuppongono generalmente un regime di accREDITAMENTO ufficiale, che comporta determinati costi. Un'alternativa all'etichettatura esiste quando i produttori possono avere un contatto diretto con i consumatori, raccontare la loro storia e spiegare in cosa si differenziano dagli altri. Questo costituisce uno degli importanti aspetti dei mercati di agricoltori e dei punti vendita in azienda. Ancora una volta, la questione della fiducia è fondamentale. La tecnologia offre nuove opportunità per veicolare messaggi sui prodotti differenziati. Siti Internet, applicazioni per smartphone e social media sono canali efficaci e poco costosi per far conoscere i prodotti differenziati (tali possibilità sono analizzate più nel dettaglio nel capitolo 2 relativo all'espansione dei mercati rurali).

(<https://enrd.ec.europa.eu F>)

DOCUMENTO N. 2 GLI STRUMENTI PER LA VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ

La qualità igienico-sanitaria (sicurezza alimentare) è garantita dalla legislazione in materia e da un adeguato sistema di controlli. Essa è oggi governata da una molteplicità di standard, nel cui ambito i principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) rivestono certamente un ruolo di rilievo. Alle esigenze di tipicità, tradizionalità e abitudine dei consumatori, il legislatore ha risposto con l'emanazione dei Regolamenti Comunitari in materia di prodotti a Denominazione di Origine Protetta (DOP), Indicazione Geografica Protetta (IGP), Specialità Tradizionale Garantita (STG), e, con riferimento ai vini, Vini di Qualità Prodotti in Regioni Determinate (DOC e DOCG in Italia). Alle domande di tutela dell'ambiente e di sviluppo sostenibile, provenienti dal mercato, si è data una risposta con l'introduzione del sistema di produzione biologica, anch'esso definito da apposito Regolamento Comunitario, ed, in parte, anche con la produzione integrata (PI), anche se definita, per ora, sulla base di disciplinari assai diversi nel contesto sia nazionale che europeo. Con l'introduzione dei prodotti DOP e IGP e delle produzioni da agricoltura biologica si sono creati dei "marchi di qualità" regolamentati, a cui il produttore accede per scelta volontaria, ma, per i quali, i criteri normativi di riferimento ed i procedimenti di valutazione della conformità/certificazione sono definiti da regole cogenti. Tali certificazioni regolamentate vengono rilasciate da Organismi appositamente autorizzati dall'Autorità competente. I prodotti coperti da certificazione regolamentata rappresentano, tuttavia, una frazione relativamente modesta del mercato agro-alimentare e non coprono, necessariamente, tutte le esigenze del consumatore nei termini precedentemente evidenziati. Si richiedono, pertanto, ulteriori elementi per meglio guidare il consumatore nelle proprie scelte di qualità. Questi sono rappresentati dalla certificazione volontaria di prodotto ("marchi volontari di qualità alimentare"). I marchi volontari di prodotto vengono rilasciati da competenti Organismi di Certificazione di parte terza, nell'ambito di appositi schemi di certificazione basati su riferimenti normativi (disciplinari tecnici) elaborati con il consenso delle parti interessate e su procedimenti di valutazione adeguati alle caratteristiche dell'oggetto della certificazione ed alle attese del mercato. Nell'ambito della certificazione di prodotto, particolare importanza riveste la cosiddetta certificazione di rintracciabilità di filiera che si configura, di fatto, come certificazione di processo. Questa garantisce la rintracciabilità del prodotto alimentare

in tutti i passaggi del processo produttivo – from farm to fork – ed è anch'essa effettuata da competenti Organismi di Certificazione di parte terza. A complemento e integrazione delle forme, più o meno dirette, di assicurazione della qualità (certificazione) dei prodotti agro-alimentari sopra richiamate, si sono affermate, sia pur in gradi diversi, anche forme indirette di assicurazione, rappresentate dalla certificazione dei sistemi di gestione che pure rivestono considerevole importanza per la produzione agricola e l'industria agroalimentare in genere, quali la certificazione di sistema di gestione per la qualità (SGQ) (regolata dalla Norma ISO 9001:2000) e la certificazione dei sistemi di gestione ambientale (SGA) (regolata dalla norma ISO 14001:2004).

(WWW.ISMEA.IT)

DOCUMENTO N. 3

LA FILIERA RADDOPPIA GLI INVESTIMENTI IN SOSTENIBILITÀ

Nel loro Dna hanno un forte legame con il territorio di appartenenza e sono abituate a fare gioco di squadra. Due

caratteristiche che le rendono più propense a compiere scelte in nome del rispetto dell'ambiente e del benessere dei dipendenti. Così, a conti fatti, le imprese integrate in una filiera sono anche quelle più sostenibili nello spirito dell'Agenda Onu 2030. La conferma arriva da una recente indagine realizzata dal Centro Studi Tagliacarne per conto di Unioncamere sulle imprese tra i 5 e i 99 addetti nelle 17 filiere individuate dal Ministero dello Sviluppo economico. Ed è racchiusa in due numeri: 88 contro 55. Circa 9 imprese in filiera su dieci hanno adottato nell'ultimo triennio pre-Covid (2017-2019) misure responsabili in tema di sostenibilità ambientale, formazione del personale, welfare aziendale, rapporti con il mondo dell'istruzione, della cultura e il Terzo settore. Il divario è evidente con le aziende non integrate nella catena del valore: solo poco più della metà (il 55% appunto) ha percorso questa strada. Per ciascuno degli investimenti considerati la sostenibilità delle imprese in filiera è quasi sempre doppia rispetto a quella delle imprese che "ballano da sole". Così il 43% ha puntato su prodotti e/o processi a minore impatto ambientale (contro il 24%), metà ha investito nella formazione per migliorare le competenze del personale (contro il 25%), il 40% ha perseguito attività per tutelare la salute e il benessere dei dipendenti (contro il 16% delle altre). Il Covid è destinato a rafforzare ancora di più questa tendenza. Nei prossimi tre anni il 19% delle imprese in filiera prevede di aumentare le iniziative per tutelare il benessere dei dipendenti contro il 12% di quelle non in filiera, il 10% (rispetto al 5%) innalzerà la dote per la formazione del personale. E una su tre (il 33% contro il 14%) tra quelle già abituate a collaborare lungo la catena del valore investirà di più sul green. Le 17 filiere individuate dal Mise sono un universo che conta oltre 3,8 milione di imprese – pari al 75% del sistema imprenditoriale italiano – con più di 12 milioni di occupati e un fatturato di 2.500 miliardi di euro . «Fino ad oggi – spiega il direttore generale del Centro Studi, Gaetano Fausto Esposito – sapevamo che le imprese in filiera hanno una migliore performance e sono più orientate all'innovazione. La loro capacità di fare rete con il territorio e di collaborare lungo tutta la catena del valore, dalla creazione fino alla distribuzione, si rivela un importante fattore di competitività di cui anche le scelte sostenibili diventano parte integrante». Secondo le elaborazioni del Centro studi le filiere che tirano la volata in termini di sostenibilità ambientale sono quelle della chimica, del packaging e dell'automotive. Per il welfare aziendale primeggiano invece l'agroalimentare, insieme ancora questa volta al packaging e all'automotive. «Il Pnrr – conclude Esposito – darà un ulteriore impulso». A livello ambientale, fa notare Patrizia Pinelli, docente di sostenibilità delle filiere produttive e presidente del corso di laurea Seci (Sviluppo sostenibile, gestione dei rifiuti e gestione dei conflitti) all'Università di Firenze, «un elemento cruciale è la capacità di creare valore dagli scarti e dalla multifunzionalità di un prodotto a livello trasversale. Nel settore agroalimentare una delle filiere di eccellenza in questo senso è quello olivicolo-oleario che adotta un approccio circolare. Gli scarti vengono riutilizzati come fertilizzanti, mangimi, nella cosmetica e nella farmaceutica». Guardando al futuro, uno dei prodotti emergenti con potenzialità sostenibili, fa notare Pinelli, «sono le alghe, che consentono una multifunzionalità in svariati campi, dai combustibili ai mangimi fino agli integratori». Proprio il settore agroalimentare riceverà 2,8 miliardi di euro per la conversione green nell'ambito del Pnrr. La riduzione degli sprechi è una delle sette azioni individuate, insieme al minore impatto ambientale del trasporto, al miglioramento della capacità di stoccaggio, al potenziamento dell'export e dell'accessibilità, alla digitalizzazione della logistica e alla tracciabilità. Per incoraggiare le filiere ad adottare comportamenti sostenibili, spiega la docente, «la certificazione può aiutare, è una sorta di bollino di garanzia, ma si rivela spesso costosa. Dovrebbe essere resa obbligatoria almeno per le imprese più grandi». A giocare un ruolo-chiave è il capo-filiera. «La sostenibilità nelle tre dimensioni, ambientale, sociale ed economica - dice Federica Doni, co-direttore del master in sostenibilità in diritto, finanza e management all'Università Bicocca di Milano - deve essere implementata in tutte le fasi del processo produttivo, dall'acquisto delle materie prime fino alla produzione del bene o servizio e al collocamento sul mercato». Su questi aspetti il capo-filiera «deve esercitare un controllo continuo con un attento processo di due diligence che dovrà avvalersi di strumenti digitali per consentire un monitoraggio costante del livello di implementazione dei fattori Esg e la valutazione della sostenibilità della filiera in linea con gli standard internazionali». Mentre il singolo fornitore, precisa, «dovrà essere messo nella condizione di effettuare un'autovalutazione con l'indicazione degli investimenti sostenibili». La comunicazione di queste informazioni dovrà essere gestita in modo trasparente «per verificare l'effettivo impegno sostenibile del fornitore e potenziare l'accreditamento della filiera sul mercato e verso i consumatori». Il cambio di paradigma è già evidente e la nuova frontiera si chiama Industria 5.0. L'economia circolare e il benessere dei lavoratori saranno al centro dei processi produttivi e porteranno a una revisione delle catene del valore in nome della sostenibilità. (Fonte: "Il sole 24 ore")

Sulla base delle competenze acquisite durante il proprio percorso di studi, il candidato analizzi i documenti sopracitati e descriva:

- a) Il concetto di filiera e la differenza tra filiera corta e lunga;
- b) gli strumenti della qualità degli alimenti, in particolare le diverse tipologie di marchi di origine e tutela dei prodotti agroalimentari;
- c) l'importanza della sostenibilità nella gestione aziendale, anche considerando il programma d'azione dell'agenda 2030.

Allegato n. 2

GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA SCRITTA - ITALIANO

A.S. 2025/2026

CANDIDATA/O: _____

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA A						
Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti		
				Prova	Massimo	
1	• Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	• Il testo prodotto risulta attentamente pianificato?	5	25
	• Coesione e coerenza testuale	• L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente?	5		
		• Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi?	5		
		• C'è un uso di appropriati connettori testuali?	5		
• C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali?	5				
2	• Ricchezza e padronanza lessicale	• Il lessico usato è appropriato?	10	25
	• Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	• Ortografia e morfologia sono corrette?	5		
		• La sintassi è corretta?	5		
• La punteggiatura è corretta ed efficace?	5				
3	• Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	• Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali?	5	10
	• Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	• Il candidato mostra autonomia di giudizio?	5		
4	• Rispetto dei vincoli posti nella consegna (per esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	• Il candidato rispetta i vincoli della consegna (puntualità rispetto alla singola domanda, indicazioni di lunghezza del testo, sintesi o parafrasi, rilevanze da evidenziare, ecc.)?	5	5
5	• Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	• Il senso letterale complessivo del testo e la distribuzione dei temi nel testo sono compresi?	5	10
		• Sono comprese espressioni metaforiche, ellittiche, allusive segnalate nelle domande?	5		
6	• Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	• Il candidato riconosce e definisce le scelte lessicali, stilistiche e retoriche dell'autore del testo? • Il candidato riconosce e definisce le tecniche proprie di un testo narrativo o le caratteristiche formali proprie di un testo poetico?	5 5	10

7	<ul style="list-style-type: none"> • Interpretazione corretta e articolata del testo 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato produce un'interpretazione compatibile con i dati testuali? • Interpretazioni e giudizi del candidato sono motivati? • Il candidato riferisce il testo al suo contesto storico e culturale? 	5	15	
			5			
			5			
Punti totali						100
Voto in ventesimi = $\text{Punti totali} / 5 = \dots\dots\dots / 5 =$						20

La Commissione

CANDIDATA/O: _____

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA B						
	Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti	
					Prova	Massimo
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo prodotto risulta attentamente pianificato? 	5	25
		<ul style="list-style-type: none"> • Coesione e coerenza testuale 	<ul style="list-style-type: none"> • L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? 	5		
	<ul style="list-style-type: none"> • Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi? 		5		
	<ul style="list-style-type: none"> • C'è un uso di appropriati connettori testuali? • C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali? 		5		
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale 	<ul style="list-style-type: none"> • Il lessico usato è appropriato? 	10	25
		<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Ortografia e morfologia sono corrette? 	5		
	<ul style="list-style-type: none"> • La sintassi è corretta? • La punteggiatura è corretta ed efficace? 		5		
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali? 	5	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato mostra autonomia di giudizio? 	5		
4	<ul style="list-style-type: none"> • Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto 	<ul style="list-style-type: none"> • La tesi sostenuta nel testo è riconosciuta correttamente? 	5	15
		<ul style="list-style-type: none"> • Sono stati compresi gli argomenti e, se richiesto, le mosse argomentative dell'autore? 	5		
		<ul style="list-style-type: none"> • Sono state comprese allusioni, sottintesi, implicazioni suggerite dal testo? 	5		
5	<ul style="list-style-type: none"> • Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti 	<ul style="list-style-type: none"> • È esposta con chiarezza l'adesione o non adesione alla tesi dell'autore, o una tesi propria? 	5	15
		<ul style="list-style-type: none"> • I giudizi che il candidato propone sono motivati? 	5		
		<ul style="list-style-type: none"> • Il commento del candidato segue un percorso coerente? 	5		
6	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il commento usa in modo pertinente informazioni ulteriori rispetto al testo della traccia? 	5	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Il commento usa riferimenti culturali pertinenti? 	5		

Punti totali			100
Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 =			20

La Commissione

CANDIDATA/O: _____

Indicatori per la valutazione degli elaborati - TIPOLOGIA C					
Indicatori	Descrittori	Punteggio massimo singoli descrittori		Punti	
				Prova	Massimo
1	<ul style="list-style-type: none"> • Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo 	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo prodotto risulta attentamente pianificato? 	5	25
	<ul style="list-style-type: none"> • Coesione e coerenza testuale 	<ul style="list-style-type: none"> • L'articolazione concettuale risulta chiara e coerente? 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> • Sono usati correttamente i riferimenti pronominali e le ellissi? 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> • C'è un uso di appropriati connettori testuali? • C'è coerenza nell'uso dei tempi verbali? 	5	
2	<ul style="list-style-type: none"> • Ricchezza e padronanza lessicale 	<ul style="list-style-type: none"> • Il lessico usato è appropriato? 	10	25
	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Ortografia e morfologia sono corrette? 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> • La sintassi è corretta? • La punteggiatura è corretta ed efficace? 	5	
3	<ul style="list-style-type: none"> • Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato fa uso di informazioni sulla realtà contemporanea e di conoscenze culturali? 	5	10
	<ul style="list-style-type: none"> • Espressione di giudizi critici e valutazioni personali 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato mostra autonomia di giudizio? 	5	
4	<ul style="list-style-type: none"> • Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e della eventuale paragrafazione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il materiale proposto dalla traccia è stato compreso correttamente? • Il testo prodotto è coerente con la traccia proposta? 	5	10
5	<ul style="list-style-type: none"> • Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione 	<ul style="list-style-type: none"> • Il testo prodotto è sviluppato con un chiaro ordine concettuale? 	5	20
		<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato si esprime con chiarezza in ogni singolo passaggio? 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> • Il testo prodotto ha una sensata scansione in capoversi o eventualmente in paragrafi titolati? 	5	
		<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato motiva la sua adesione o la sua critica al testo proposto nella consegna? 	5	
6	<ul style="list-style-type: none"> • Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali 	<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato introduce riferimenti a conoscenze ed esperienze personali? 	5	10
		<ul style="list-style-type: none"> • Il candidato si avvale di conoscenze acquisite nel corso dei propri studi? 	5	
		Punti totali			100
		Voto in ventesimi = Punti totali / 5 = / 5 =			20

La Commissione

Allegato n. 3

Griglia di valutazione della seconda prova scritta elaborata dalla Commissione
A.S. 2025/2026

CLASSE _____

CANDIDATO/A _____

INDICATORI (ministeriali)	DESCRITTORI (della Commissione)	PUNTI	VALUTAZIONE
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati inadeguata e non appropriata	1	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati adeguata, non sempre appropriata	2	
	Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale o dei dati appropriata ed efficace	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non adeguata e non coerente	1	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento non sempre adeguata e coerente	2	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento adeguata con qualche incongruenza	3	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e sufficiente argomentazione	4	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza e discreta argomentazione	5	
	Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento utilizzate con coerenza ed ottima argomentazione	6	
Padronanza delle competenze tecnico-professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Rilevazione delle problematiche inadeguata, non corretta elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	1	
	Mediocre rilevazione delle problematiche, lacunosa elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici adeguati, assenza di collegamenti concettuali/operativi	2	
	Insufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici incompleti, scarsi collegamenti concettuali/operativi	3	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici, mediocri collegamenti concettuali/operativi	4	
	Sufficiente rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici semplici in presenza di alcuni collegamenti concettuali/operativi	5	
	Discreta rilevazione delle problematiche, adeguata elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	6	
	Accurata rilevazione delle problematiche, elaborazione di buone soluzioni e/o sviluppi tematici con semplici collegamenti concettuali/operativi	7	
	Ottima rilevazione delle problematiche, elaborazione di soluzioni e/o sviluppi tematici calzanti e di collegamenti concettuali/operativi approfonditi	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Scarsa correttezza morfosintattica e inadeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	1	
	Sufficiente correttezza morfosintattica e adeguata padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	2	
	Ottima correttezza morfosintattica e dimestichezza col linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3	
Punteggio massimo		20	
Punteggio totale assegnato			

VOTO ASSEGNATO ____/20

Allegato n. 4

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA PRATICA
LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI -
SETTORE SALA E VENDITA - A. S. 2025/2026

STUDENTE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aspetto e cura della persona Cura e completezza della divisa	Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	3	
	Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	2	
	Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca	1	
	Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata	0	
Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	2	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme	1	
	Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme e tiene la propria postazione non in ordine.	0	
Rispetto dei tempi	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	1	
	Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0	
Precisione nell'esecuzione del servizio e di una o preparazioni	Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la lui richiesta nel settore di competenza	2	
	Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	1	
	Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	0	
Linguaggio verbale e non verbale, nei confronti di colleghi e ospiti in Sala/Bar	Usa un linguaggio impeccabile verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento esemplare e collaborativo con gli stessi	2	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento corretto e	1	
	Usa un linguaggio verbale e non consono al contesto sia con i propri compagni che con gli ospiti, non è aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni	0	
PUNTEGGIO TOTALE			____/10

Allegato n. 5

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA MISTA LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
– SERV. DI SALA E VENDITA - A.S. 2025/2026**

STUDENTE _____ DATA _____

INDICATORE	DESCRITTORE	LIVELLO	PUNTEGGIO ATTRIBUITO
Aspetto e cura della persona Cura e completezza della divisa	Si presenta con un aspetto curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	3	
	Si presenta con un aspetto abbastanza curato nei minimi dettagli e la divisa è completa e ben preservata	2	
	Si presenta con un aspetto poco curato e la divisa è parzialmente incompleta e stropicciata e/o sporca	1	
	Si presenta con un aspetto non curato e la divisa è incompleta, stropicciata e molto sporca	0	
Rispetto delle mansioni, ordine e pulizia della propria postazione di lavoro	Rispetta totalmente le mansioni assegnatogli curando nei minimi particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta tutte le norme igieniche e tiene la propria postazione perfettamente in ordine.	2	
	Rispetta parzialmente le mansioni assegnatogli curando relativamente particolari i vari aspetti di sua competenza. Inoltre rispetta poco le norme igieniche e tiene la propria postazione non sempre in ordine.	1	
	Non rispetta per nulla le mansioni assegnatogli curando poco i particolari dei vari aspetti di sua competenza. Inoltre non rispetta le norme igieniche e tiene la propria postazione non in ordine.	0	
Rispetto dei tempi	Rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni con velocità e precisione.	1	
	Non rispetta i tempi di consegna e/o svolge le operazioni lentamente e con poca precisione.	0	
Precisione nell'esecuzione del servizio e di una o più preparazioni	Esegue precisamente il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	2	
	Esegue in modo non precisissimo il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	1	
	Esegue in maniera errata il servizio previsto per la portata o la preparazione a lui richiesta nel settore di competenza	0	
Linguaggio verbale e non verbale, nei confronti di colleghi	Usa un linguaggio impeccabile verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento esemplare e collaborativo con gli stessi	2	
	Usa un discreto linguaggio verbale e non con i propri compagni e ospiti e risulta aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento corretto e collaborativo con gli stessi	1	

	Usa un linguaggio verbale e non consono al contesto sia con i propri compagni che con gli ospiti, non è aperto al dialogo. Tiene inoltre un comportamento scorretto e poco collaborativo con i compagni	0	
Punteggio totale della prova			/10

Allegato n. 6

Allegato A O. M. n. 54 - Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle quattro discipline oggetto del colloquio	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e/o incompleto, e li utilizza in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i relativi metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i relativi metodi.	5	
Capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite; padronanza lessicale e semantica, anche con riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore (eventualmente anche in lingua straniera)	I	Non è in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato. Si esprime in modo scorretto e/o stentato.	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite con difficoltà e solo se guidato. Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati raccordi tra le discipline. Si esprime utilizzando un lessico complessivamente corretto, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare articolata. Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e preciso.	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite raccordandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita. Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore.	5	
Capacità di argomentare in modo critico e personale	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico.	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e/o solo in relazione a specifici argomenti.	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, rielaborando correttamente i contenuti acquisiti.	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti.	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti.	5	

Grado di maturazione personale, di autonomia e di responsabilità raggiunto al termine del percorso di studio	I	Ha raggiunto un grado di maturazione molto parziale e un livello di autonomia e responsabilità incompleto.	0.50 - 1	
	II	Ha raggiunto un limitato grado di maturazione e di autonomia; necessita di guida e di supporto per gestire scelte e responsabilità.	1.50 - 2.50	
	III	Ha raggiunto un apprezzabile livello di maturazione; è in grado di assumere decisioni autonome e gestire con sicurezza scelte personali.	3 - 3.50	
	IV	Ha raggiunto un alto grado di maturazione, autonomia e responsabilità; è capace di riflettere criticamente sulle proprie scelte e sul proprio agire.	4 - 4.50	
	V	Ha raggiunto un elevato grado di autonomia e maturazione personale; sa gestire responsabilità significative in modo esemplare per gli altri.	5	
Punteggio totale della prova				