



I.S.I.S. "FEDERICO II" **ISTITUTO STATALE D'ISTRUZIONE SUPERIORE**

ISTITUTO TECNICO	Amministrazione Finanza e Marketing – Sistemi Informativi Aziendali – Management dello sport – Turismo – Grafica e Comunicazione – Logistica e Trasporti – Costruzione Ambiente e Territorio
ISTITUTO PROFESSIONALE	Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale
LICEO ARTISTICO	Architettura e ambiente
CORSO SERALE PER ADULTI	AFM – SIA – Enogastronomia e Ospitalità alberghiera – Servizi per la Sanità e l'Assistenza sociale

I.S.I.S. "FEDERICO II" - CAPUA
Prot. 0005766 del 15/05/2026
IV (Entrata)

ESAME DI MATURITÀ **ANNO SCOLASTICO 2025/2026**

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE **(ai sensi dell'art.5 D.P.R. 323/98)**

Classe Quinta Sez. A
Indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera
Coordinatore Prof.ssa VALLETTA MARILENA



Sommario

PARTE 1	2
INFORMAZIONI GENERALI SULLA SCUOLA BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO.....	2
PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO.....	2
FINALITÀ	3
IL CONTESTO SOCIO – AMBIENTALE	3
BISOGNI FORMATIVI DEI GIOVANI.....	3
IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL SECONDO CICLO DEL SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI	4
RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI	5
PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE SERVIZI.....	6
QUADRO ORARIO SETTIMANALE ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE.....	9
PARTE 2 –	11
PRESENTAZIONE DELLA CLASSE ELENCO ALUNNI.....	11
PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE	11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO.....	14
PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE.....	15
PARTE 3.....	15
PERCORSI EDUCAZIONE CIVICA.....	16
ATTIVITÀ DIDATTICA ORIENTATIVA.....	16
MODULI DNL CON METODOLOGIA CLIL	16
PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)	17
METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE.....	21
AMBIENTI DI APPRENDIMENTO: STRUMENTI – MEZZI – SPAZI – TEMPI DEL PERCORSO FORMATIVO.....	21
PARTE 4.....	22
VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI CRITERI DI VALUTAZIONE	22
PARTE 5-.....	25
PROVE D'ESAME	25
ALLEGATI.....	27

PARTE 1

INFORMAZIONI GENERALI SULLA SCUOLA BREVE DESCRIZIONE DEL CONTESTO

PRESENTAZIONE DELL'ISTITUTO

Il “Federico II”, sin dall’anno della sua istituzione, si è caratterizzato per la grande vivacità di iniziative sia prettamente scolastiche che espressivo-relazionali, finalizzate a promuovere e valorizzare la persona umana nella sua interezza.

Pertanto, il nostro PTOF ha adottato modelli didattici basati:

- ✓ sull’integrazione;
- ✓ sulla complementarietà dei saperi;
- ✓ sulla progettazione per competenze, in linea con il quadro europeo delle qualifiche e dei titoli per l’apprendimento permanente;
- ✓ sull’utilizzazione di metodologie didattiche attive e tali da coinvolgere e rendere protagonisti consapevoli e responsabili gli studenti;
- ✓ sulla creazione di spazi laboratoriali non solo di tipo strutturale, ma anche di carattere culturale relativi a tutte le discipline;
- ✓ su interazioni e raccordi sistematici col mondo della produzione e del lavoro.

Questa è la linea sulla quale si è voluto procedere al fine di:

- sviluppare la capacità di creare una cultura del confronto e del dialogo tra famiglie, scuola e territorio, nel rispetto delle relative autonomie e vocazioni istituzionali;
- aumentare la capacità di risposta di un’offerta formativa capace di adeguarsi alle istanze di rinnovamento economico-sociale della moderna realtà;
- rafforzare l’efficacia della formazione tecnica in rapporto ai fabbisogni del mondo produttivo molto articolati e in continua evoluzione;
- promuovere la cultura della cittadinanza attiva e del rispetto dell’altro nella diversità;
- interagire con le comunità locali promuovendo il raccordo e la sintesi tra le

esigenze e le potenzialità individuali e gli obiettivi europei e nazionali del sistema di istruzione.

FINALITÀ

La finalità del percorso educativo dell'ISIS "Federico II" è la promozione della persona umana nella sua interezza, attraverso l'acquisizione di adeguate

- competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali);
- competenze professionali (per l'occupabilità);
- competenze sociali (per la cittadinanza attiva).

È evidente che tali finalità si possano realizzare attraverso un organico piano di interventi, che abbia uno sviluppo pluriennale e che sia il risultato della cooperazione e condivisione di tutti coloro che sono responsabili della formazione delle nuove generazioni: famiglie, scuola, territorio.

IL CONTESTO SOCIO – AMBIENTALE

Il nostro Istituto opera in un centro urbano di grande valenza storica, artistica e culturale, la cui economia è incentrata sulle attività terziarie. La città viene ad essere un punto di riferimento per i piccoli centri limitrofi, che fanno capo ad essa sia per le scuole superiori, sia per i servizi socio-sanitari. L'economia attualmente è in lenta ripresa: infatti, pur essendo venute a mancare alcune realtà produttive, altre sono in fase di ripresa, come le attività commerciali strettamente legate all'agricoltura, e alla trasformazione. Il 50% circa degli allievi proviene da Capua, il restante dai comuni limitrofi, centriprevalentemente agricoli ed artigianali. Nonostante Capua offra ai giovani servizi efficienti come: biblioteche, centri culturali, religiosi, strutture sanitarie, sportive ecc., non sempre questi vengono sfruttati adeguatamente.

BISOGNI FORMATIVI DEI GIOVANI

La scuola, con il lavoro di progettualità che è stato messo in campo, ha cercato di rispondere e di adeguarsi alle richieste ed alle esigenze del territorio, senza per questo in alcun modo snaturare la sua primaria funzione educativa e formativa. Il territorio, infatti, presenta spesso aspetti e richieste contraddittorie: da un lato le vestigia di una grande civiltà passata, dall'altro una sorta di immobilismo

che spesso proprio la scuola deve sradicare e provvedere a individuare stimoli costruttivi. Tuttavia, le prospettive e le richieste socio- economiche vanno senza dubbio verso un ulteriore sviluppo del terziario avanzato e di un turismo più attento al recupero e alla lettura del territorio. Il nostro progetto, quindi, nasce fundamentalmente dall'esigenza di riqualificare la figura professionale da noi formata attraverso uno sviluppo delle competenze linguistiche e informatiche.

IL PROFILO EDUCATIVO, CULTURALE E PROFESSIONALE DELLO STUDENTE A CONCLUSIONE DEL SECONDO CICLO DEL SISTEMA EDUCATIVO DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE PER GLI ISTITUTI PROFESSIONALI

Il profilo culturale, educativo e professionale degli Istituti Professionali. L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione Europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo. I risultati di apprendimento di cui ai punti 2.1, 2.2 e 2.3 e agli allegati B) e C) costituiscono il riferimento per le linee guida nazionali di cui all'articolo 8, comma 6, del presente regolamento, definite a sostegno dell'autonomia organizzativa e didattica delle istituzioni scolastiche. Le linee guida comprendono altresì l'articolazione in competenze, abilità e conoscenze dei risultati di apprendimento, anche con riferimento al Quadro europeo delle qualifiche per l'apprendimento permanente (European Qualifications Framework-EQF). L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

Le attività e gli insegnamenti relativi a “Cittadinanza e Costituzione” di cui all’art. 1 del decreto legge 1 settembre 2008 n. 137 convertito con modificazioni dalla legge 30 ottobre 2008 n. 169, coinvolgono tutti gli ambiti disciplinari e si sviluppano, in particolare, in quelli di interesse storico-sociale e giuridico-economico. Assume particolare importanza nella progettazione formativa degli istituti professionali la scelta metodologica dell'alternanza scuola lavoro, che consente pluralità di soluzioni didattiche e favorisce il collegamento con il territorio.

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

RISULTATI DI APPRENDIMENTO COMUNI A TUTTI I PERCORSI

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento. A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture, demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una

prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;

- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;

- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;

- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;

- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi;

- utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;

- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;

- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;

- utilizzare strategie orientate al risultato, del lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;

- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;

- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

PROFILO CULTURALE E RISULTATI DI APPRENDIMENTO DEI PERCORSI DEL SETTORE SERVIZI

Il profilo del settore dei servizi si caratterizza per una cultura che consente di agire con autonomia e responsabilità nel sistema delle relazioni tra il tecnico, il destinatario del servizio e le altre figure professionali coinvolte nei processi di lavoro. Tali connotazioni si realizzano mobilitando i saperi specifici e le altre qualità personali coerenti con le caratteristiche dell'indirizzo. Gli studenti, a conclusione del percorso di studio, sono in grado di:

- riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;

- cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;
- essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato;
- sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo;
- svolgere la propria attività operando in équipe e integrando le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;
- contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;
- applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;
- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

IL DIPLOMATO DI ISTITUTO PROFESSIONALE, INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

a conclusione del percorso quinquennale, ha una preparazione generale e di qualità sui saperi di base, unitamente a competenze specifiche nel settore di interesse. Ha specifiche competenze filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il

ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici.

L'indirizzo presenta le articolazioni: Enogastronomia, Servizi di sala e di vendita.

Nell'articolazione Enogastronomia, il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche. Nell'articolazione Servizi di sala e di vendita, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici. A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle articolazioni Enogastronomia e Servizi di sala e di vendita, acquisiscono le seguenti competenze:

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio;
- sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere.

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera acquisiscono le seguenti competenze:

- agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse;
- utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera;
- 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;
- 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;
- attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

QUADRO ORARIO SETTIMANALE

ORGANIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ SCOLASTICHE

Le attività scolastiche sono organizzate secondo un orario di 32 ore settimanali distribuite su 5 giorni. L'anno scolastico è suddiviso in due periodi: I quadrimestre, da settembre a gennaio, e II quadrimestre, da febbraio a giugno.

Nell'Istituto si lavora in un clima interno di coinvolgimento e collaborazione, che valorizza le risorse umane e le capacità professionali di tutti gli operatori scolastici, sia docenti che ausiliari, tecnici ed amministrativi. Tutte le scelte significative del Piano Triennale dell'Offerta Formativa sono comunicate e documentate agli studenti, alle loro famiglie, e i rapporti con le famiglie sono agevolati dall'utilizzo del registro elettronico inchiostro e l'invio di messaggistica sms alle famiglie.

Il quadro orario della classe risulta essere il seguente:

ORARIO SETTIMANALE					
DISCIPLINE	I	II	III	IV	V
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	4	4	4	4	4
STORIA	1	1	2	2	2
LINGUA INGLESE	3	3	2+1* **	2+1* **	2+1* **
MATEMATICA	4	4	3	3	3
DIRITTO ED ECONOMIA	2	2			
GEOGRAFIA	1	1			
SCIENZE INTEGRATE (SCIENZE DELLA TERRA E BIOLOGIA)	2(2)*	2(2) *			
TECNOLOGIE INFORMATICHE	2(2)*	2(2) *			
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	2	2	2	2	2

RELIGIONE CATTOLICA o ATTIVITA' ALTERNATIVE	1	1	1	1	1
SECONDA LINGUA STRANIERA	2	2	3	3	3
SCIENZA DEGLI ALIMENTI	2(1)*	2(1) *			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA	2**	2**			
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA	2**	2**			
LAB. DI SERVIZI DI ACCOGLIENZA TURISTICA	2(1)* *	2(1)* *			
ARTICOLAZIONE "ENOGASTRONOMIA"					
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*			4(1)*	3(2)*	3(1)*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **			6	5	5
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **				2	2
ARTICOLAZIONE "SERVIZI DI SALA E VENDITA"					
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE*			4(1)*	3(2)*	3(1)*
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA			4	4	4
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA **				2	2

LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA **			6	5	5
TOTALE ORE– >	32	32	32	32	32

* Tra parentesi le ore di laboratorio con docente di teoria e docente tecnico-pratico.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

*** Microlingua professionalizzante

PARTE 2 – PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

ELENCO ALUNNI

(non pubblicabile sul sito web - Nota Garante per la Protezione dei dati personali
21.03.2017, prot. n. 10719)

L'elenco degli alunni con il relativo credito è riportato nell'ALLEGATO 1 al
presente documento, nella versione editata ad uso della Commissione d'Esame.

PRESENTAZIONE E STORIA DELLA CLASSE

Anno Scolastico	Classe	Iscritti	Inserimenti	Trasferimenti	Ritirati	Ammessi alla classe successiva
2023/24	TERZA	16	1	2	0	12
2024/25	QUARTA	16	4	0	2	13
2025/26	QUINTA	13	0	0	0	

In sede d'esame, alla classe sarà abbinato 1 privatista.

	Descrizione
Composizione	La classe 5° sez. A indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, è costituita da 6 ragazze e 7 ragazzi, per un totale di 13 alunni, di cui 3 con Bisogni Educativi Speciali (si rimanda all'All. 2 Bis). Quasi tutti hanno condiviso lo stesso percorso quinquennale, dato il gruppo classe ha subito alcune variazioni numeriche a partire dal terzo anno. L'ambiente socio-culturale di appartenenza è alquanto eterogeneo. La maggior parte degli

	alunni, infatti, proviene dai paesi limitrofi alla città di S. Angelo in Formis. Tenuto conto dei livelli di partenza, della motivazione allo studio, dell'apprendimento, dell'organizzazione dei contenuti e della partecipazione al dialogo educativo, il Consiglio di classe, la cui composizione nel corso del triennio ha subito anch'essa diversi avvicendamenti, ha impostato un lavoro flessibile, calibrando l'azione didattica in base alle reali esigenze degli allievi, ai ritmi di apprendimento, ai profili cognitivi, per consolidarne la formazione di base e guidarli all'acquisizione di un metodo di studio efficace ed organico, il tutto, accompagnato da un'ampia disponibilità ad instaurare un rapporto educativo e didattico improntato al dialogo, alla comprensione e alla collaborazione. È stato proposto un lavoro didattico coinvolgente, attuale, in grado di arricchire l'offerta formativa con lavori e lezioni digitali orientati a supportare le esigenze e le difficoltà di ciascun discente, e a valorizzare e far emergere ogni singola personalità. I docenti si sono adoperati per promuovere una formazione culturale armoniosa, atta al raggiungimento degli obiettivi specifici di ogni disciplina, a creare un clima di solidarietà, affinché tutti si disponessero con coscienza alla prova finale, intesa come traguardo naturale di una reale crescita e di un progetto unitario e differenziato insieme, al fine di gratificare sia coloro che hanno fattivamente collaborato, sia quelli che si sono dignitosamente inseriti secondo i propri ritmi di studio. La classe ha beneficiato di attività laboratoriali (elemento centrale della formazione), di esperienze di FSL (ex PCTO) e momenti di confronto con il mondo del lavoro, che hanno contribuito a rendere più concreti e significativi gli apprendimenti. Le esperienze professionalizzanti hanno favorito, infatti, una maggiore responsabilizzazione e crescita nelle competenze tecnico-pratiche, dando modo di consolidare anche le abilità trasversali fondamentali, quali collaborazione, problem solving, adattabilità e capacità relazionali. Da un punto di vista disciplinare, il gruppo classe ha manifestato un comportamento globalmente corretto e rispettoso delle regole di convivenza scolastica, con un adeguato sviluppo dell'aspetto più propriamente umano riscontrabile nella capacità di autocontrollo, nella dimostrazione di rispetto verso coetanei e adulti, nella disponibilità alla collaborazione e al confronto interculturale, inteso come occasione di arricchimento della propria dimensione umana. Pertanto, l'immagine complessiva è quella di una comunità articolata, che è riuscita a raggiungere alla fine del quinto anno, pur nella varietà delle diverse personalità, una valida coesione, grazie alla disponibilità reciproca e alla collaborazione operativa.
Eventuali situazioni particolari (D. M. n.5669 del 12 luglio 2011, Linee Guida allegate al citato D. M., Legge n.170 dell'8 ottobre 2010)	Per gli alunni con Bes è stato stilato il PEI, di cui viene data informazione dettagliata all'ALLEGATO 2 BIS nella versione editata ad uso della Commissione d'Esame.

Esiti del percorso del quinquennio	Nel corso del quinquennio, tutti gli allievi hanno necessitato di stimoli e sollecitazioni, sebbene le conoscenze, le abilità e le competenze siano state acquisite con modalità differenti in rapporto alla preparazione di base, all'impegno profuso, alla motivazione allo studio e al senso di responsabilità maturato nel percorso formativo. Il gruppo classe, soprattutto nel corso del triennio, ha vissuto momenti di discontinuità nella gestione delle relazioni interne; tuttavia, attraverso il dialogo educativo e il lavoro sinergico del Consiglio di classe, è stato possibile costruire un clima progressivamente più sereno e collaborativo. Gli studenti hanno così imparato a confrontarsi in maniera più matura, sviluppando capacità di ascolto e rispetto reciproco. Per quanto concerne l'aspetto didattico, all'interno della classe si possono individuare tre fasce di livello: • Prima fascia: costituita da studenti che hanno conseguito ottimi e buoni risultati, grazie a un'applicazione regolare allo studio, un valido metodo di lavoro e una partecipazione propositiva alle attività didattiche. • Seconda fascia: rappresenta la maggior parte della classe; si tratta di alunni che hanno saputo incanalare le proprie potenzialità attestandosi su un livello complessivamente più che sufficiente, mostrando conoscenze e capacità rielaborative ed espositive ampiamente accettabili. • Terza fascia: Gli alunni inseriti in questa fascia hanno mostrato una partecipazione complessivamente regolare e un impegno costante, che hanno consentito loro di raggiungere una preparazione soddisfacente e ben consolidata rispetto agli obiettivi minimi stabiliti. • Quarta fascia: comprende alcuni studenti che hanno raggiunto la soglia della sufficienza in diverse discipline a causa della scarsa applicazione allo studio e ad un interesse prettamente settoriale. Avendo partecipato alle attività didattiche in modo non sempre attivo e con frequenti momenti di distrazione, hanno infine conseguito la sufficienza pur con risultati alquanto modesti. La crescita personale e culturale è stata implementata anche grazie alle numerose attività che hanno visto gli studenti impegnati in prima persona nell'organizzazione e nella gestione, sia all'interno che all'esterno della struttura scolastica, di convegni, catering e pranzi ufficiali; tali esperienze hanno creato una sinergia positiva con il territorio e il mondo del lavoro. Pur permanendo le summenzionate differenze nei livelli di preparazione, la classe ha raggiunto complessivamente competenze coerenti con il profilo in uscita dell'indirizzo alberghiero.										
Livelli di profitto	<table> <tr> <td>Basso (<6):</td> <td>n. 0 alunni</td> </tr> <tr> <td>Sufficiente (≤6):</td> <td>n. 2 alunni</td> </tr> <tr> <td>Medio (>6≤7):</td> <td>n. 8 alunni</td> </tr> <tr> <td>Alto (>7≤8):</td> <td>n. 2 alunni</td> </tr> <tr> <td>Eccellente (>8≤10):</td> <td>n. 1 alunni</td> </tr> </table>	Basso (<6):	n. 0 alunni	Sufficiente (≤6):	n. 2 alunni	Medio (>6≤7):	n. 8 alunni	Alto (>7≤8):	n. 2 alunni	Eccellente (>8≤10):	n. 1 alunni
Basso (<6):	n. 0 alunni										
Sufficiente (≤6):	n. 2 alunni										
Medio (>6≤7):	n. 8 alunni										
Alto (>7≤8):	n. 2 alunni										
Eccellente (>8≤10):	n. 1 alunni										

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE NEL TRIENNIO

DISCIPLINA	A.S. 2023/2024	A.S. 2024/2025	A.S. 2025/2026
ITALIANO/STORIA	VALLETTA MARILENA	VALLETTA MARILENA	VALLETTA MARILENA
LINGUA INGLESE	CAPUANO GERARDINA	VALENTINO M. GRAZIA	VALENTINO M. GRAZIA
SEC. LINGUA COM. FRANCESE	CUCCO M. DANIELA	NICOLETTI ANGELA	IZZO ARCANGELA
SC. E CULTURA DEGLI ALIMENTI	CIARMIELLO LOREDANA	IANNOTTA FRANCESCO	IANNOTTA FRANCESCO
LAB. DI SERVIZI ENOG.	ZANNI CARLO	CANGIANO GIUSEPPE	MASTRANGELO GIUSEPPE
LAB. DI SERV. SALA E VENDITA	MOTTOLA NICOLA	MOTTOLA NICOLA	MIRTO LUIGI
MATEMATICA	FARINA BARBARA	DI TOMMASO M. PIA	SCORPIO ANTONELLA
DIR. E TEC. AMM. DELLE STR. RICETTIVE	DI FUCCIA ANNA	DI GIOVANNI RAFFAELE	MELE MICHELE
RELIGIONE CATTOLICA	VIGLIOTTA DOMENICA	MEROLA ASSUNTA	DE RISO ROSALBA
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	LIETO GIUSEPPINA	SANTORO ENRICO	MAURIELLO ROSARIA
SOSTEGNO	DE LUCIA RAFFAELE	DE LUCIA RAFFAELE	DE LUCIA RAFFAELE
SOSTEGNO	DI FEOLA KATJA	DE LUCIA RAFFAELE	DE LUCIA RAFFAELE DE ROSA EMANUELA GIACOBONE MARISA
SOSTEGNO	-----	TADDEO ROSA	TADDEO ROSA
SOSTEGNO	-----	TADDEO ROSA	CALABRESE CRISTINA LANNA MARIANGELA

PARTECIPAZIONE DELLE FAMIGLIE

Le famiglie sono state puntualmente informate sulle scelte e decisioni del Consiglio di classe mediante i canali ufficiali di comunicazione. Sono state invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attiva la collaborazione con il corpo docente per garantire una serena e costruttiva partecipazione al dialogo educativo.

Le famiglie sono state convocate per il ricevimento pomeridiano nel mese di dicembre e nel mese di aprile. Negli ultimi colloqui, la partecipazione ai colloqui è stata scarsa. Alcune famiglie sono poco presenti agli incontri e necessitano di essere sollecitate, tanto che la Coordinatrice, più volte durante l'anno, ha chiamato o inviato comunicazioni scritte per informare i genitori sull'andamento didattico-disciplinare degli alunni più problematici.

PARTE 3

INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA

Il Consiglio di Classe ha valorizzato la dimensione interdisciplinare, ponendo particolare attenzione al consolidamento delle competenze tecnico-professionali, in coerenza con il profilo in uscita degli studenti. L'attività didattica è stata organizzata privilegiando un approccio laboratoriale, volto a integrare conoscenze teoriche e abilità pratiche al fine di promuovere le potenzialità e il successo formativo di ogni alunno sfruttando i punti di forza e nel contempo, minimizzando i punti di debolezza per accrescere l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità, facendo leva sulla motivazione ad apprendere. Nel corso dell'anno scolastico, infatti, sono state promosse esperienze didattiche orientate allo sviluppo dell'autonomia operativa, della capacità di lavorare in team e della gestione consapevole delle risorse, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro. L'intero percorso formativo ha avuto l'obiettivo di rendere gli studenti in grado di operare con professionalità, creatività e responsabilità, valorizzando le competenze acquisite in un'ottica di inserimento nel mondo del lavoro o di prosecuzione degli studi.

L'impostazione didattica scelta dal Consiglio di classe è stata finalizzata all'acquisizione delle conoscenze, delle abilità e delle competenze del cittadino di cui alle Linee guida per gli istituti tecnici, DPR 88/2010 e Direttiva n. 4 del 16 gennaio 2012 e alle otto competenze chiave europee contenute nelle Raccomandazioni del Parlamento Europeo e del Consiglio d'Europa del 18.12.2006.

All'ALLEGATO 2 sono riportate le relazioni dei singoli docenti in merito all'azione didattica e ai contenuti proposte.

All'ALLEGATO 2-Bis, nella versione ad uso della Commissione d'Esame, sono riportate le relazioni per gli alunni BES.

PERCORSI EDUCAZIONE CIVICA

Le attività relative all'educazione civica sono state svolte ai sensi della Legge 20 agosto 2019, n. 92, della Legge 07.09.2024 e del DM n. 183/2024 che definisce le nuove Linee guida per l'insegnamento dell'educazione civica.

Il Consiglio di classe ha individuato il prof. MELE MICHELE quale Coordinatore della progettazione del curriculum di Educazione Civica.

L'itinerario didattico si è sviluppato nell'arco dell'intero anno scolastico, attraverso un'azione inter/multidisciplinare, strutturata sulla base di tematiche e contenuti concordati all'interno dei Consigli di Classe, prevedendo l'utilizzo di complessive 33 ore.

Gli interventi e le valutazioni sono stati registrati su di un'apposita sezione del registro elettronico.

In coerenza con gli obiettivi del PTOF, i percorsi previsti sono stati progettati nel curriculum d'Istituto che prevede l'UDA riportata all'ALLEGATO 3.

ATTIVITÀ DIDATTICA ORIENTATIVA

La didattica orientativa è stata svolta con un approccio pedagogico che integra l'orientamento nelle discipline curricolari, finalizzato a sviluppare consapevolezza di sé, attitudini e competenze negli studenti. Ha previsto l'uso di metodologie attive (laboratori, problem solving, cooperative learning) per ridurre la dispersione scolastica e facilitare scelte consapevoli.

Tutte le indicazioni relative alle attività svolte sono riportate all'ALLEGATO 3

MODULI DNL CON METODOLOGIA CLIL

Ai sensi dell'articolo 22, comma 4 dell' OM n. 54 del 26 marzo 2026 “ per quanto concerne le conoscenze e le competenze della disciplina non linguistica (DNL) veicolata in lingua straniera attraverso la metodologia CLIL, il colloquio può accertarle qualora il docente della disciplina coinvolta faccia parte della commissione/classe di esame quale commissario interno”.

Il Consiglio di classe nella sua autonomia, sceglie le discipline coinvolte, in base ai criteri definiti e alle risorse disponibili, coinvolgendo i docenti abilitati, stabilendo la metodologia e i criteri dell'intervento didattico secondo la metodologia CLIL.

Si precisa che in seno al Consiglio della V° A/EG non sono presenti docenti in possesso

delle necessarie competenze linguistiche e metodologiche e che pertanto, non è stato svolto nessun modulo DNL con metodologia CLIL.

PERCORSI DI FORMAZIONE SCUOLA LAVORO (ex PCTO)

La classe, nel corso del secondo biennio e dell'ultimo anno ha svolto le attività di FSL secondo i dettami della normativa vigente (Legge 13 luglio 2015, n.107 e successive integrazioni).

Di seguito si riporta l'elenco delle attività svolte, distinte per annualità.

TITOLO E DESCRIZIONE DEL PERCORSO TRIENNALE	ENTE PARTNER E SOGGETTI COINVOLTI	DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SVOLTE
ANNO SCOLASTICO 2023/2024		
EVENTI PRESSO LA SEDE DELLA ARCIDIOCESI DI CAPUA E DELLA DIOCESI DI CASERTA	FONDAZIONE MISERICORDIA DOMINI	Gli studenti sono stati inseriti direttamente nelle strutture ospitanti. Hanno partecipato ad attività pratiche sotto la guida di tutor interni ed esterni, svolgendo mansioni specifiche che gli hanno permesso di applicare le competenze professionali specifiche, quali la padronanza delle tecniche operative e gestionali in cucina, sala e nei servizi enogastronomici, affiancando una conoscenza approfondita delle norme di sicurezza alimentare. Si sono confrontati con le attrezzature e le tecnologie presenti nelle strutture lavorative, migliorando la loro capacità di adattarsi a situazioni reali, sviluppando professionalità, autonomia e capacità di risoluzione dei problemi.
PROGETTO: LA DIETA MEDITERRANEA COME FATTORE PROTETTIVO DEL BENESSERE PSICOFISICO: ALIMENTAZIONE E PSICOLOGIA	ISIS FEDERICO II	Gli studenti hanno messo in campo competenze e creatività. Hanno studiato i principi della dieta mediterranea, le sue origini e i benefici per la salute, analizzando anche la piramide alimentare.
PREPARAZIONE BUFFET	MUSEO CAMPANO	Gli studenti hanno allestito e preparato il buffet unendo gusto e cultura.

EVENTI PRESSO VILLA EBLA	ISIS FEDERICO II	Gli alunni si sono occupati dell'organizzazione degli spazi, della presentazione dei servizi e delle attività di accoglienza, acquisendo competenze pratiche specifiche.
CONFERENZA OBESITÀ DAY	ISIS FEDERICO II	Gli alunni hanno partecipato alla giornata di approfondimento sul tema dell'obesità, dimostrando interesse e attenzione verso i contenuti trattati relativi alla corretta alimentazione e alla prevenzione delle patologie legate a stili di vita non equilibrati.
SHOW COOKING	MUSEO CAMPANO	Gli studenti hanno assistito alla realizzazione di preparazioni gastronomiche in tempo reale. L'attività ha permesso di osservare tecniche professionali di cucina, modalità di impiattamento e organizzazione del lavoro in brigata.
GIORNATA DELLA MEMORIA	ISIS FEDERICO II	Gli alunni hanno partecipato attraverso momenti di approfondimento e riflessione sulla Shoah, sviluppando consapevolezza sull'importanza della memoria storica e dei valori di rispetto e inclusione.
ORIENTAMENTO IN ENTRATA	ISIS FEDERICO II	Gli studenti hanno partecipato agli Open day, Open class, e ai diversi incontri di orientamento programmati presso gli istituti scolastici di Primo grado.
ANNO SCOLASTICO 2024/2025		
SACCO DI CAPUA	A.P.S. PRO LOCO CAPUA	Allestimento banco didattico con pietanze preparate seguendo i ricettari del tardo XV secolo.
INAUGURAZIONE MURALES PARETI ESTERNE DELL' ISTITUTO ALBERGHIERO PRESSO S. ANGELO IN FORMIS	ISIS FEDERICO II	Preparazione di un buffet, per celebrare la realizzazione dell'opera sulle pareti esterne dell'Istituto.
EVENTI PRESSO LA SEDE DELLA ARCIDIOCESI DI CAPUA E DELLA DIOCESI DI CASERTA	FONDAZIONE MISERICORDIA DOMINI	Gli studenti sono stati inseriti direttamente nelle strutture ospitanti. Hanno partecipato ad attività pratiche sotto la guida di tutor interni ed esterni, svolgendo mansioni specifiche che gli hanno permesso di applicare le competenze professionali specifiche, quali la padronanza delle tecniche operative e gestionali in cucina, sala e nei servizi enogastronomici, affiancando una conoscenza approfondita delle norme di sicurezza alimentare. Si sono confrontati con le attrezzature e le tecnologie presenti nelle strutture lavorative, migliorando la loro capacità di adattarsi a situazioni reali, sviluppando professionalità, autonomia e capacità di risoluzione dei problemi.
PARTECIPAZIONE 2° EDIZIONE PREMIO LAUDATO SI'	BASILICA BENEDETTINA DI S. ANGELO IN FORMIS	Premiazione per aver adottato progetti educativi per una ecologia umana e integrale.
PARTECIPAZIONE COMMEMORAZIONE AI CADUTI DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE	ASSOCIAZIONE CULTURALE IPAZIA	Gli studenti hanno partecipato con discorsi e riflessioni personali inerenti il momento storico.

CONCORSO FRIARIELLO NAPOLETANO IGP	FIERA AGRICOLA S. MARCO EVANGELISTA	Gli studenti hanno partecipato con la preparazione di un piatto e sono stati premiati per il significativo contributo alla valorizzazione del Friariello Napoletano e dei prodotti di eccellenza del territorio.
CORSO DI SICUREZZA	PIATTAFORMA SCUOLA E TERRITORIO	Gli alunni hanno acquisito competenze di base per la gestione dei rischi.
LEZIONE SPECIALE DI PIZZERIA	TERRA MIA, pizzeria sita in S. MARIA C.V.	Nell'ambito delle attività laboratoriali, gli studenti hanno preso parte a una lezione di pizzeria finalizzata all'acquisizione di competenze tecnico-professionali. L'esperienza ha consentito loro di approfondire le metodologie di lavorazione dell'impasto e le tecniche di stesura, farcitura e cottura, favorendo un apprendimento attivo e concreto.
A SCUOLA DI LAVORO	MUSEO CAMPANO	Gli studenti sono stati coinvolti in un job day durante il quale hanno avuto modo di conoscere e confrontarsi con diverse realtà aziendali del nostro territorio.
PRAESENTIA	MUSEO CAMPANO	Gli studenti hanno partecipato all'evento organizzato dalla regione Campania.
ORIENTAMENTO IN ENTRATA	ISIS FEDERICO II	Gli studenti hanno partecipato agli Open day, Open class, e ai diversi incontri di orientamento programmati presso gli istituti scolastici di Primo grado.
ORIENTAMENTO IN USCITA	FORZE ARMATE Caserma Oreste Salomone di Capua	Gli obiettivi sono stati di tipo formativo (conoscenza del sé, dei propri interessi ed aspirazioni) ed informativi (conoscenza delle opportunità lavorative nelle forze armate).
ANNO SCOLASTICO 2025/2026		
SACCO DI CAPUA	A.P.S. PRO LOCO CAPUA	Allestimento banco didattico con pietanze preparate seguendo i ricettari del tardo XV secolo.
EVENTI PRESSO SEDE ARCIDIOCESI DI CAPUA E DIOCESI DI CASERTA	FONDAZIONE MISERICORDIA DOMINI	Gli studenti sono stati inseriti direttamente nelle strutture ospitanti. Hanno partecipato ad attività pratiche sotto la guida di tutor interni ed esterni, svolgendo mansioni specifiche che gli hanno permesso di applicare le competenze professionali specifiche, quali la padronanza delle tecniche operative e gestionali in cucina, sala e nei servizi enogastronomici, affiancando una conoscenza approfondita delle norme di sicurezza alimentare. Si sono confrontati con le attrezzature e le tecnologie presenti nelle strutture lavorative, migliorando la loro capacità di adattarsi a situazioni reali, sviluppando professionalità, autonomia e capacità di risoluzione dei problemi.
PROGETTO SCUOLA E VOLONTARIATO: alleanza per le emergenze	PROTEZIONE CIVILE	Gli studenti hanno partecipato a momenti formativi e ad esperienze pratiche, tra cui la preparazione dei pasti in contesti organizzati, comprendendo l'importanza del lavoro di squadra e della gestione delle emergenze.

Convegno: L'ISIS FEDERICO II DI CAPUA RICORDA TERESA BUONOCORE <i>"il suo coraggio esempio per tutti noi".</i>	ISIS FEDERICO II	In prossimità della giornata contro la violenza sulle donne, gli studenti hanno assistito alla coraggiosa testimonianza di Alessandra Cuevas, figlia di Teresa, partecipando con domande e riflessioni personali.
CONFERENZA DIREZIONE PROVINCIALE INPS CASERTA	CONFINDUSTRIA CASERTA Unione degli Industriali della Provincia	Gli allievi sono stati impegnati nel servizio di Accoglienza e per il Coffe-Break in programma.
SCUOLA VIVA <i>"Specializziamoci in..."</i>	SCUOLA DI DANZA Movinghart Connection Capua	Gli alunni hanno partecipato all'evento finale del progetto per il ritiro degli attestati.
ASSO ARTIGIANI	IMPRESE CASERTA	Gli allievi sono stati impegnati nel servizio di Accoglienza.
CIAM SI..PIZZA	FEDERICO II	Gli studenti hanno preso parte a un progetto di pizzeria finalizzato all'acquisizione di competenze tecnico-professionali. L'esperienza ha consentito di approfondire le metodologie di lavorazione dell'impasto e le tecniche di stesura, farcitura e cottura, favorendo un apprendimento attivo e concreto.
Progetti PNRR: "DIGITAL EXPLORER": "Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (PCTO) sulle discipline STEM e sul multilinguismo per gli istituti tecnici e professionali tramite esperienze di orientamento in Italia e all'estero (D.M.88/2025)".	SEDE DELLA FORMAZIONE . CORSO RIMINI Srl Unipersonale, Via Sardegna, 4 Ente accreditato Regione Emilia Romagna: cod.8809	Due settimane di full immersion STEM e inglese: un percorso esperienziale tra lezioni teoriche, workshop in azienda e visite guidate per potenziare competenze tecniche e trasversali, favorendo lo sviluppo di soft skill attraverso l'apprendimento pratico.
LO SPORT TRA DIRITTO E BUSINESS : <i>il caso delle società calcistiche</i>	UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DELLA CAMPANIA "Luigi Vanvitelli"	Agli studenti sono state fornite informazioni relative alle analisi del fenomeno sportivo professionistico e dilettantistico, con particolare attenzione alle società calcistiche come imprese, utilizzando i link messi a disposizione dalle Università per accedere alle informazioni on line e agli open-day.
Progetti PNRR "Dalle Aule al Futuro: Metodologie attive per il potenziamento delle competenze di base contro la dispersione" AGENDA SUD (D.M. N. 175/2025)	FUTURA	Gli alunni partecipano all'attività formativa attraverso l'erogazione di percorsi di potenziamento delle competenze di base e di accompagnamento ad una maggiore capacità di attenzione e impegno.
ORIENTAMENTO IN ENTRATA	ISIS FEDERICO II	Gli studenti hanno partecipato agli Open day, Open class, e ai diversi incontri di orientamento programmati presso gli istituti scolastici di Primo grado.
ORIENTAMENTO IN USCITA <i>"Alla scoperta del territorio campano"</i>	UNIVERSITÀ L'ORIENTALE DI NAPOLI, progetto USCEM	Il percorso ha valorizzato il patrimonio culturale, storico e territoriale della Campania, offrendo agli studenti strumenti per comprendere il contesto in cui vivono e le sue potenzialità. Il progetto ha inoltre, supportato gli studenti nella scelta verso il sistema universitario o verso i percorsi di formazione o ingresso nel mondo del lavoro.

METODOLOGIE E STRATEGIE DIDATTICHE

Obiettivo fondamentale dell'Istituzione scolastica è lo sviluppo di tutte le azioni possibili, dal punto di vista motivazionale, relazionale e disciplinare, nonché l'attivazione di tutte le strategie volte a garantire il successo formativo degli studenti dell'ISIS "Federico II", con particolare riguardo al potenziamento delle azioni di inclusività per tutti gli alunni con problemi di apprendimento, in situazioni di svantaggio sociale, economico, culturale ma anche situazioni personali legate a vicende specifiche e, di conseguenza, non certificate e certificabili prevenendo e recuperando l'abbandono scolastico e/o il cambio di indirizzo scolastico/cambio di corso. Sono state messe in atto strategie per incrementare la partecipazione al processo di apprendimento dell'intero gruppo classe, con cui si è cercato di promuovere la ricerca e la scoperta e di contestualizzare quanto di volta in volta trattato, rispettando gli stili cognitivi attraverso la costruzione di percorsi di studio cooperativi, facendo leva sulle abilità pregresse e sui punti di forza di ciascuno, minimizzando quelli di debolezza e cercando di far sviluppare l'autostima e la fiducia nelle proprie capacità.

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

Per l'attività didattica ogni docente ha fatto ricorso a:

STRUMENTI	SPAZI E AMBIENTI DI APPRENDIMENTO
- Libri di testo - Materiale selezionato - Dal docente - ICT (LIM, Piattaforme didattiche, software didattici, E-book) - Esercizi interattivi - Dizionari - Internet - Google Workspace	- Laboratori linguistici - Laboratori informatici - Laboratori di indirizzo - Aula Magna - Sala Multimediale - Classroom - Meet

PARTE 4

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione degli apprendimenti, coerenti con gli obiettivi previsti dal PTOF, è avvenuta attraverso osservazioni sistematiche e verifiche formali di diverso tipo. Le osservazioni sistematiche hanno rilevato il comportamento e l'atteggiamento ad apprendere degli alunni (impegno, costanza, interesse, ecc.). Le verifiche formali (interrogazioni, compiti in classe, prove oggettive), invece, erano tese alla rilevazione dell'acquisizione di abilità e conoscenze e sono state utilizzate, in un'ottica di verifica e valutazione formativa, per riprogettare la proposta didattica dei docenti.

Le verifiche sono state effettuate attraverso strumenti di rilevazione che ogni docente ha indicato nella relazione della propria disciplina, allegate al presente documento.

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, L'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formativa delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010, n.87, n.88 e n.89; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa"

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi. Quello della valutazione è il momento in cui si sono verificati i processi di insegnamento/apprendimento. L'obiettivo è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

In particolare, nel processo di valutazione trimestrale e finale per ogni alunno, sono stati presi in esame:

- il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo;
- i progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale;
- i risultati delle prove di verifica;
- il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo.

In particolare, sono distinte le valutazioni formative svolte dagli insegnanti in itinere, anche attraverso semplici feedback orali o scritti, le valutazioni sommative al termine di uno o più moduli didattici o unità di apprendimento, e le valutazioni intermedie e finali realizzate in sede di scrutinio.

La valutazione è condotta utilizzando le stesse rubriche di valutazione elaborate all'interno dei diversi dipartimenti, sulla base dell'acquisizione delle conoscenze e delle abilità individuate come obiettivi specifici di apprendimento, nonché dello sviluppo delle competenze personali e disciplinari, e tenendo conto delle eventuali difficoltà oggettive e personali e del grado di maturazione personale raggiunto.

La valutazione degli apprendimenti degli studenti con bisogni educativi speciali è condotta sulla base dei criteri e degli strumenti definiti e concordati nei Piani didattici personalizzati e nei Piani educativi individualizzati.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15, co.1, del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il Consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito scolastico maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno, come previsto dalla Tabella di cui all'Allegato A al d. lgs. 62/2017.

La media dei voti conseguiti in sede di scrutinio finale di ciascun anno scolastico comporta l'attribuzione di un credito nell'ambito delle bande di oscillazione indicate nella tabella dell'Allegato A al decreto legislativo 62/2017. "Il credito scolastico esprime la valutazione del grado di preparazione complessiva raggiunta nell'anno scolastico da ciascun alunno delle classi del triennio con riguardo al profitto e tenendo in considerazione anche l'assiduità della frequenza scolastica, l'interesse e l'impegno nella partecipazione al dialogo educativo, alle attività complementari ed integrative ed eventuali crediti formativi". (D.P.R. 23 luglio 1998, n. 323 art. 11 comma 1, 2)

La tabella con i crediti degli alunni è riportata all'ALLEGATO 1 della copia del presente Documento ad uso della Commissione d'esame.

Anche per l'anno scolastico 2025/2026, l'attribuzione del credito scolastico seguirà perentoriamente le nuove indicazioni introdotte dall'art. 1, co. 1, lettera d), della legge 1° ottobre 2024, n. 150. Tale articolo prevede che il punteggio più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale possa essere attribuito solo se il voto di comportamento assegnato sia pari o superiore a nove decimi.

Nel rispetto dei riferimenti normativi citati e conformemente con quanto deliberato in sede

Collegio dei Docenti e indicato dal PTOF, il Consiglio di Classe ha adottato i seguenti criteri nell'assegnazione dei crediti:

“All'alunno sarà attribuito il valore massimo della fascia di oscillazione corrispondente alla propria media dei voti nel caso si raggiunga almeno il risultato di 0,50 sommando alla media dei voti il punteggio determinato dai crediti acquisiti, secondo i seguenti parametri:

1. Verranno attribuiti punti 0,50 agli alunni che, nel corso dell'anno, non abbiano effettuato più di n° 20 giorni di assenza; punti 0,10 agli alunni che, nel corso dell'anno, non abbiano effettuato più di 30 giorni di assenza. Si precisa che n. 5 ritardi o uscite anticipate verranno conteggiate come un giorno di assenza; inoltre, ai fini del raggiungimento del tetto massimo di assenze consentite non vengono conteggiate le assenze fatte per le motivazioni già oggetto di deroga come da delibera del Collegio dei docenti.

2. Verranno attribuiti punti 0,40 agli alunni che abbiano partecipato proficuamente ad un'attività complementare della scuola fino ad un massimo di 1 punto;

3. Verranno attribuiti punti 0,20 per la partecipazione agli organi collegiali della scuola (rappresentante di classe o di Istituto, Consulta provinciale)

4. Verranno attribuiti punti 0,20 agli alunni che partecipano in modo proficuo all'I.R.C.

5. Il più alto nell'ambito della fascia di attribuzione del credito scolastico, spettante sulla base della media dei voti riportata nello scrutinio finale e dei criteri predetti, sarà attribuito solo se il voto di comportamento assegnato sia pari o superiore a nove decimi.

Il riconoscimento di eventuali crediti formativi non può in alcun modo comportare il cambiamento della banda di oscillazione corrispondente alla media M dei voti.” (PTOF “Federico II- 2025/2026”)

PARTE 5- PROVE D'ESAME

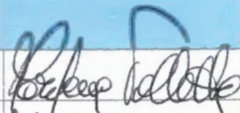
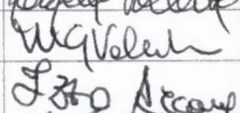
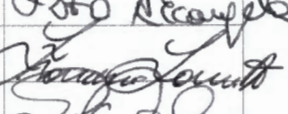
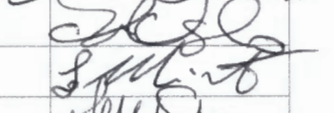
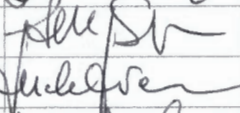
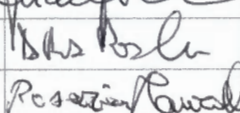
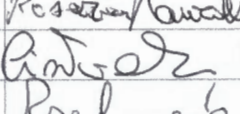
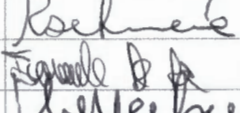
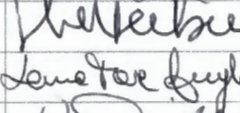
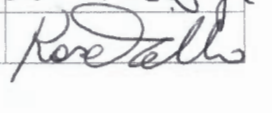
Sono state svolte le simulazioni delle prove scritte, utilizzando la banca dati delle prove ministeriali somministrate negli scorsi anni.

Le prove d'esame saranno svolte secondo le indicazioni dell'O.M. n.54 del 26 marzo 2026.

Le griglie di valutazione delle tre prove d'esame sono riportate all'ALLEGATO 4.

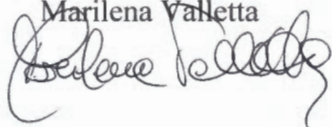
Le griglie di valutazione delle tre prove d'esame per gli alunni con BES sono riportate all'ALLEGATO 4 BIS.

Il presente documento e i suoi Allegati sono stati letti ed approvati all'unanimità nella seduta del Consiglio di Classe del 05 maggio 2026.

DISCIPLINA	DOCENTE		FIRMA
	COGNOME	NOME	
ITALIANO/STORIA	VALLETTA	MARILENA	
LINGUA INGLESE	VALENTINO	M. GRAZIA	
SEC. L. COM. FRANCESE	IZZO	ARCANGELA	
SC. E CULT. DEGLI ALIMENTI	IANNOTTA	FRANCESCO	
LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	MASTRANGELO	GIUSEPPE	
LAB. DI SERVIZI SALA E VENDITA	MIRTO	LUIGI	
MATEMATICA	SCORPIO	ANTONELLA	
DIR. E TEC. AMM. DELLE STR. RIC.	MELE	MICHELE	
RELIGIONE CATTOLICA	DE RISO	ROSALBA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	MAURIELLO	ROSARIA	
SOSTEGNO	CALABRESE	CRISTINA	
SOSTEGNO	DE LUCIA	RAFFAELE	
SOSTEGNO	DE ROSA	EMANUELA	
SOSTEGNO	GIACOBONE	MARISA	
SOSTEGNO	LANNA	MARIANGELA	
SOSTEGNO	TADDEO	ROSA	

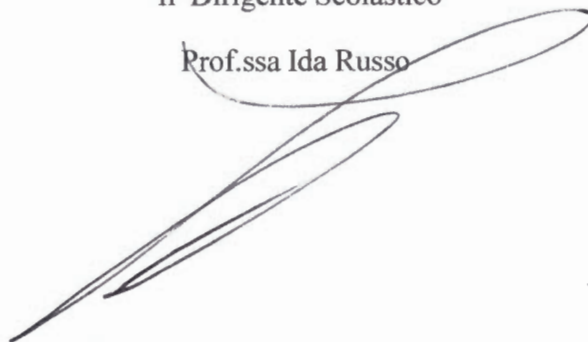
Il Coordinatore

Marilena Valletta



Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Ida Russo



ALLEGATI

ALLEGATO 1-ELENCO DEGLI ALUNNI CON RELATIVO CREDITO

(Per ottemperare alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali, con la nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, l'ALLEGATO 1 non è inserito nel Documento pubblicato all'Albo della scuola, ma solo in quello ad uso della Commissione d'Esame)

ALLEGATO 2- RELAZIONI PER DISCIPLINA

ALLEGATO 2 BIS- RELAZIONI ALUNNI CON BES

(Per ottemperare alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali, con la nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, le relazioni di cui all'Allegato 2 BIS non sono inserite al Documento pubblicato all'Albo della scuola, ma solo in quello ad uso della Commissione d'Esame)

ALLEGATO 3- UDA EDUCAZIONE CIVICA UDA PIANO DELLE ATTIVITÀ DELL'ORIENTAMENTO FORMATIVO

ALLEGATO 3 BIS-RELAZIONE FINALE TUTOR ORIENTAMENTO A.S.2025/2026

ALLEGATO 4- GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

ALLEGATO 4 BIS- GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME PER ALUNNI CON BES

(Per ottemperare alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali, con la nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, le griglie di cui all'Allegato 4 Bis non sono inserite al Documento pubblicato all'Albo della scuola ma solo in quello ad uso della Commissione d'Esame)

ALLEGATO 5- 1° PROVA SIMULATA 2° PROVA SIMULATA

ALLEGATO 5 BIS- 1° PROVA SIMULATA PER ALUNNI CON BES 2° PROVA SIMULATA PER ALUNNI CON BES

(Per ottemperare alle indicazioni fornite dal Garante per la protezione dei dati personali, con la nota del 21 marzo 2017, prot. 10719, le prove simulate di cui all'Allegato 5 Bis non sono inserite al Documento pubblicato all'Albo della scuola ma solo in quello ad uso della Commissione d'Esame)

ALLEGATO 6 – LIBRI DI TESTO

ALLEGATO 2

➤ RELAZIONI PER DISCIPLINA

- LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
- STORIA
- LINGUA INGLESE
- SC. E CULT. DEGLI ALIMENTI
- LAB. DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI
- LAB. DI SERVIZI SALA E VENDITA
- DIR. E TEC. AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE
- MATEMATICA
- SECONDA LINGUA COMUNITARIA FRANCESE
- SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
- IRC

DOCENTE: VALLETTA MARILENA

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

CLASSE: V° sezione A/EG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 100

TESTO IN ADOZIONE: LETTERATURA APERTA CON OPENBOOK / VOLUME 3 + GUIDA ESAME , M.Sambugar-G.Salà, La Nuova Italia

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	CONTENUTI
L'ETÀ DEL POSITIVISMO IL NATURALISMO E IL VERISMO	▪ Il Naturalismo in Francia ▪ Il Verismo in Italia ▪ L. Capuana: <i>"Fastidi grassi (da Le paesane)"</i>.
G. VERGA	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Vita dei campi. ▪ I Malavoglia: <i>"La famiglia Malavoglia"(cap.1).</i> <i>"L'arrivo e l'addio di 'Ntoni"</i>. ▪ Novelle rustiche: <i>"La roba"</i>. ▪ Mastro don Gesualdo: <i>"La morte di Gesualdo"</i> (parte IV, cap.5).
L'ETÀ DEL DECADENTISMO	▪ La letteratura del secondo Ottocento in Europa: Il superamento del Positivismo. I caratteri del Decadentismo. Il Simbolismo. L'Estetismo. ▪ J. K. Huysmans. A ritroso:<i>"Una vita artificiale"</i>, (cap. 2). ▪ O. Wilde. Il ritratto di Dorian Gray: <i>"Il vero volto di Dorian"</i> (cap.13). ▪ La letteratura italiana tra Scapigliatura e classicismo: La Scapigliatura. Il ritorno al classicismo. ▪ Il Decadentismo in Italia.
G. PASCOLI	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Myricae: <i>"Lavandare"</i>. <i>"X Agosto"</i>. <i>Novembre"</i>. ▪ Il fanciullino: <i>"È dentro di noi un fanciullino"</i>. ▪ Canti di Castelvecchio. Primi poemetti. Poemi conviviali. ▪ La grande proletaria si è mossa.
G. D'ANNUNZIO	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Il piacere: <i>"Il ritratto di un esteta"</i>, (libro I, cap. II) <i>"Il verso è tutto"</i>, (libro II, cap.I). ▪ L'innocente. ▪ Laudi: <i>"La pioggia nel pineto, (Alcyone)"</i>. ▪ Notturmo.

LA LETTERATURA DEL PRIMO 900 IN ITALIA	▪ Il Futurismo. F. T. Marinetti (cenni). ▪ Il romanzo della crisi. ▪ La narrativa della crisi.
ITALO SVEVO	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Senilità. ▪ La coscienza di Zeno: “<i>Prefazione e Preambolo</i>”, (cap. 1-2) “<i>L’ultima sigaretta</i>” (cap.3, Il fumo). ▪ Una vita.
LUIGI PIRANDELLO	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Il fu Mattia Pascal: “<i>Io e l’ombra mia</i>”, (cap. XV). ▪ L’umorismo: “<i>Il sentimento del contrario</i>”. ▪ Sei personaggi in cerca d’autore: “<i>La condizione di personaggi</i>”. ▪ Novelle per un anno: “<i>Il treno ha fischiato</i>”. ▪ Uno, nessuno e centomila: “<i>Salute</i>”, (libro I, cap.VII).
LE TENDENZE DELLA POESIA ITALIANA TRA LE DUE GUERRE	▪ L’Ermetismo.
GIUSEPPE UNGARETTI	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ L’allegria: “<i>Veglia</i>”, (sez. “Il porto sepolto”). “<i>Mattina</i>”, (sez. “Naufragi”). “<i>Soldati</i>”, (sez. “Girovaghi”). ▪ Sentimento del tempo. ▪ Il dolore.
EUGENIO MONTALE	▪ La vita, le opere, il pensiero e la poetica. ▪ Ossi di seppia: “<i>Merigiare pallido e assorto</i>”. ▪ Le occasioni ▪ Satura: “<i>Ho sceso, dandoti il braccio</i>”, (sez. “Xenia II”)

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Verismo. Decadentismo. G. D’Annunzio.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Conoscenza degli aspetti generali dell’attività letteraria in Italia dalla fine del XIX secolo al XX secolo.

Conoscenza degli strumenti essenziali per l’analisi di un testo in prosa e in versi.

Conoscenza di adeguate tecniche compositive per l’elaborazione di testi scritti coesi e coerenti, inerenti le diverse tipologie della prima prova dell’Esame di Maturità.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Oltre alla lezione frontale che ha avuto il compito di introdurre gli argomenti e approfondire gli aspetti rilevanti, si è fatto ricorso a lezioni dialogate, lavori di gruppo, ricerche guidate, correzione sistematica dei compiti assegnati, correzione collettiva degli elaborati svolti in classe, dialogo interattivo su particolari aspetti emersi nell’attività didattica e/o su problemi d’attualità, lezioni – relazioni brevi degli alunni su specifici argomenti; visione di film con osservazioni, riflessioni e approfondimenti; lettura analitico - interpretativa di testi letterari, lavori di ricerca interdisciplinare; recupero di nozioni e di competenze in itinere; elaborazione di percorsi utili ai fini della preparazione all’Esame di Maturità.

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati diversi strumenti didattici per favorire l'apprendimento degli studenti tecnologie digitali; studio di materiali forniti dalla docente, oltre al libro di testo in dotazione; didattica laboratoriale;

problematizzazione degli argomenti, conversazioni guidate, verifiche orali, debate, cooperative learning.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione sempre concreta ed oggettiva, è scaturita da osservazioni ed annotazioni periodiche che hanno considerato il livello di partenza di ogni studente, le reazioni alle strategie approntate ed i risultati conseguiti, le competenze acquisite rispetto agli obiettivi disciplinari prefissati ed in relazione anche a quelli trasversali quali la socialità, il comportamento, l'impegno, l'interesse, la partecipazione. Le verifiche hanno accompagnato l'intero percorso programmatico ed hanno fornito indicazioni puntuali non solo sulla qualità-quantità degli apprendimenti conseguiti, ma anche sull'efficacia dell'insegnamento e delle iniziative didattiche messe in atto per promuoverli. Le diverse tipologie di verifica utilizzate (scritte,orali) hanno avuto infatti, un obiettivo preciso: preparare lo studente alle modalità dell'esame di maturità, sviluppando sia competenze tecniche sia capacità critiche e argomentative.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

Sono stati attivati interventi di recupero in itinere per gli alunni che hanno mostrato lacune o difficoltà nell'assimilazione degli argomenti trattati nel corso dell'anno scolastico. A tal proposito, la maggior parte degli alunni ha partecipato al progetto PNRR: *“Dalle Aule al Futuro: Metodologie attive per il potenziamento delle competenze di base contro la dispersione”* - AGENDA SUD (D.M. N. 175/2025).

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva.

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI

Il valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro.

Capua, 15 maggio 2026

La docente
Valletta Marilena



DOCENTE: VALLETTA MARILENA

DISCIPLINA: STORIA

CLASSE: V° sezione A/EG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 50

TESTO IN ADOZIONE:

LA STORIA INTORNO A NOI - VOLUME 3. V. Calvani A. Mondadori Scuola

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO	CONTENUTI
Crisi e trionfo del capitalismo	La Belle époque e la società di massa
L'Europa dei nazionalismi	• L'Italia industrializzata e imperialista • L'Europa verso la guerra • La Prima guerra mondiale • Una pace instabile
L'Europa dei totalitarismi	• La Rivoluzione russa e il totalitarismo di Stalin • Mussolini, "inventore" del fascismo • 1929: la prima crisi globale • Il nazismo
Il crollo dell'Europa	• La Seconda guerra mondiale • La "guerra parallela" dell'Italia

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

La Prima guerra mondiale.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Gli alunni, seppur con un diverso livello di competenza, sono in grado di:

- ✓ collocare gli eventi nella corretta dimensione spazio-temporale;
- ✓ utilizzare il linguaggio e la terminologia specifica;
- ✓ ricostruire e sintetizzare la complessità dei processi storici, le relazioni tra le dimensioni politiche, sociali, economiche e culturali, collegando i fatti storici ai contesti globali e locali.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Oltre alla lezione frontale, che ha avuto il compito di introdurre gli argomenti e approfondire gli aspetti rilevanti, si è fatto ricorso a lezioni dialogate, lavori di gruppo, ricerche guidate, dialogo interattivo su particolari aspetti emersi nell'attività didattica e/o su problemi d'attualità, lezioni – relazioni brevi degli alunni su specifici argomenti; lavori di ricerca interdisciplinare.

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

Sono stati utilizzati diversi strumenti didattici per favorire l'apprendimento degli studenti tecnologie digitali; visione di documentari, filmati; studio di materiali forniti dalla docente, oltre al libro di testo in dotazione; didattica laboratoriale; problematizzazione degli argomenti, conversazioni guidate, verifiche orali, debate, cooperative learning. Elaborazione percorsi utili ai fini della preparazione all'Esame di Maturità.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

La valutazione sempre concreta ed oggettiva, è scaturita da osservazioni ed annotazioni periodiche che hanno considerato il livello di partenza di ogni studente, le reazioni alle strategie approntate ed i risultati conseguiti, le competenze acquisite rispetto agli obiettivi disciplinari prefissati ed in relazione anche a quelli trasversali quali la socialità, il comportamento, l'impegno, l'interesse, la partecipazione. Le verifiche hanno accompagnato l'intero percorso programmatico ed hanno fornito indicazioni puntuali non solo sulla qualità-quantità degli apprendimenti conseguiti, ma anche sull'efficacia dell'insegnamento e delle iniziative didattiche messe in atto per promuoverli.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

Sono stati attivati interventi di recupero in itinere per gli alunni che hanno mostrato lacune o difficoltà nell'assimilazione degli argomenti trattati nel corso dell'anno scolastico.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva.

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI

Il valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro.

Capua, 15 maggio 2026

La docente
Valletta Marilena



ISIS "FEDERICO II"- CAPUA

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: MARIA GRAZIA VALENTINO

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

CLASSE: V sezione A EG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 43

TESTO IN ADOZIONE: FLAVOURS: English for Cooking and Service. E. Assirelli, A. Vetri. Rizzoli Languages.

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 12: FOOD AND HEALTH

• The Eatwell Guide • Food Groups and Macronutrients • The Food Pyramid and the Double Pyramid • The Mediterranean Diet and Lifestyle • The Vegetarian and Vegan Diet • Food Allergies and Intolerances • Celiac disease • Eating disorders.

MODULO 13: FOOD SAFETY AND HYGIENE

• Food Contamination • Pathogens and Food-borne Illness • Good storage and Food preservation • The HACCP system

MODULO 14: THINK GLOBALLY, EAT LOCALLY

• Sustainability and the 2030 Agenda for Sustainable Development • GMOs • A sustainable diet and the double pyramid • Sustainable farming, organic food, and 0-km food • Slow Food and Last Minute Market • Food waste reduction • Made in Italy, the Italian brand and fake "made in Italy" in agri-food sector.

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

MODULO 15: JOB APPLICATION • Job Advertisement, searching for a job • Curriculum Vitae and Cover Letter • Talking about yourself, your work experiences and your future plans. Restaurant promotion.

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

HEALTHY AND WELL-BALANCED DIET

OBIETTIVI RAGGIUNTI

La programmazione iniziale già strutturata sulla base di sole due ore settimanali, come da prospetto orario scolastico, ha subito rallentamenti e necessarie rimodulazioni in seguito ad attività che hanno impegnato i ragazzi in eventi ed attività di orientamento. Benché permangano in tutti delle lacune più o meno importanti nell'uso delle strutture linguistiche e morfosintattiche, quasi tutti hanno acquisito un livello in lingua inglese globalmente sufficiente o più che sufficiente.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Nel corso dell'anno scolastico è stato adottato un approccio comunicativo e sono stati utilizzati percorsi e strategie didattiche tese al coinvolgimento operativo dello studente: lezioni frontali e dialogate, peer education, cooperative learning, rielaborazione collettiva di contenuti, brainstorming, ricerche e studio individuali, appunti alla lavagna/LIM per fissare concetti, esercitazioni di comprensione scritta e orale, materiali audio e video, utilizzo di presentazioni riassuntive degli argomenti e materiale utile per la rielaborazione personale.

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

Utilizzo del manuale, dispense, schede e fotocopie di testi. Contributi multimediali: presentazioni realizzate tramite il software Powerpoint, video e siti internet per gli approfondimenti, ricerche in rete · Appunti, schemi e mappe concettuali. · Lavagna Interattiva Multimediale.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Verifiche formative orali in itinere; verifiche sommative orali e scritte semistrutturate. Conoscenza dei contenuti; conoscenza e uso della lingua inglese settoriale relativa all'ambito enogastronomico, efficacia comunicativa piuttosto che la correttezza morfo-sintattica; capacità di comprendere testi e contenuti proposti; partecipazione, collaborazione e impegno; puntualità nei compiti; capacità di sintesi e rielaborazione personale; miglioramenti significativi rispetto alla situazione iniziale.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

Attività di ripasso e consolidamento in itinere per focalizzare le parti non chiare degli argomenti trattati, attività di peer education; più spesso, gli studenti sono stati sollecitati ad un più puntuale lavoro a casa, in quanto si è verificato che le carenze erano legate ad uno studio non adeguato o non sufficiente.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

UDA: *Il ruolo della donna nella società moderna*: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva.

Fighting for gender equality: Emmeline Pankhurst and suffragettes. Gender gap, challenges and awards.

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATIVA Job Interview

Capua, 07 maggio 2026

La docente

Maria Grazia Valentino


ISIS “FEDERICO II”- CAPUA

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: prof. Francesco Iannotta

DISCIPLINA: Scienza e Cultura dell’Alimentazione

CLASSE: V sezione A EG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 87 ore

TESTO IN ADOZIONE: Scienza e Cultura dell’Alimentazione – A.Machado Mondadori

PROGRAMMA SVOLTO

MODULI DIDATTICI SVOLTI			
Titolo moduli didattici		Abilità	Conoscenze/Contenuti
1	I RISCHI E LA SICUREZZA ALIMENTARE.	-PREVENIRE E GESTIRE I RISCHI DI TOSSINFEZIONE CONNESSI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI.	-NUOVE TENDENZE NEL SETTORE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE. -CLASSIFICAZIONE SISTEMATICA E VALUTAZIONE DEI VARI FATTORI DI RISCHIO DI TOSSINFEZIONI.
2	LA PREVENZIONE E IL CONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	-PREVENIRE I RISCHI CONNESSI ALLA MANIPOLAZIONE DEGLI ALIMENTI. -REDIGERE UN PIANO DI HACCP -APPLICARE TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEI ALIMENTI IDONEE ALLA PREVENZIONE DI TOSSINFEZIONI ALIMENTARI	– CERTIFICAZIONI DI QUALITA' E SISTEMA HACCP – TECNICHE DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI.
3	LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	-FORMULARE MENU FUNZIONALI ALLE ESIGENZE FISILOGICHE DELLA CLIENTELA. -SCEGLIERE MENU ADATTI AL CONTESTO TERRITORIALE E CULTURALE	-DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI FISILOGICHE. -NUOVE TENDENZE NEL SETTORE DELL’ALIMENTAZIONE E DELLA RISTORAZIONE.

		-INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE.	
4	LA DIETA IN CONDIZIONI PATOLOGICHE.	FORMULARE MENU FUNZIONALI ALLE ESIGENZE PATOLOGICHE DELLA CLIENTELA.	DIETA RAZIONALE ED EQUILIBRATA NELLE VARIE CONDIZIONI PATOLOGICHE.
5	L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	-INDIVIDUARE GLI ALIMENTI IN RELAZIONE ALLE CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI. -INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DELLA FILIERA ALIMENTARE. -INDIVIDUARE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTEICHE, MERCEOLOGICHE E NUTRIZIONALI DEI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI.	- CONSUETUDINI ALIMENTARI NELLE GRANDI RELIGIONI. -NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI.

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

6	LA FILIERA ALIMENTARE	INDIVIDUARE LE NUOVE TENDENZE DELLA FILIERA ALIMENTARE.	TIPOLOGIE DI FILIERA AGROALIMENTARE
---	------------------------------	--	--

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Reg. 178/2002 Reg. 852/2004 L. n. 61/2022 D.Lgs 81/2008
--

OBIETTIVI RAGGIUNTI

1.	1. Competenze Tecnico-Scientifiche Questi obiettivi riguardano la comprensione biologica e chimica del cibo. • Analisi dei nutrienti: Capacità di classificare i macronutrienti (carboidrati, proteine, lipidi) e i micronutrienti (vitamine e sali minerali), comprendendone la funzione plastica, energetica e regolatrice. • Biochimica della digestione: Comprensione dei processi fisiologici di trasformazione del cibo, dalla masticazione all'assorbimento intestinale. • Valutazione del fabbisogno energetico: Capacità di calcolare il Metabolismo Basale (MB) e il Fabbisogno Calorico Giornaliero in base all'età, al sesso e all'attività fisica.
2.	2. Sicurezza Alimentare e Igiene (HACCP) Obiettivi fondamentali per chi opera nel settore ristorativo o produttivo.

	• Applicazione del protocollo HACCP: Comprensione dell'importanza dell'autocontrollo per prevenire contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. • Conservazione degli alimenti: Conoscenza delle tecniche di conservazione (freddo, calore, disidratazione, conservanti naturali) e del loro impatto sulle proprietà organolettiche. • Gestione degli allergeni: Capacità di identificare le sostanze che causano intolleranze o allergie e di applicare le normative vigenti per la tutela del consumatore.
3.	3. Educazione alla Salute e Dietologia Obiettivi legati al benessere della persona e della collettività. • Promozione della Dieta Mediterranea: Riconoscimento della Dieta Mediterranea come modello nutrizionale equilibrato e patrimonio UNESCO. • Prevenzione delle patologie correlate: Consapevolezza del legame tra alimentazione scorretta e malattie croniche non trasmissibili (obesità, diabete di tipo 2, ipertensione). • Analisi dei DCA: Studio dei Disturbi del Comportamento Alimentare (anoressia, bulimia, binge eating) e comprensione dell'approccio multidisciplinare necessario per affrontarli.
4.	4. Cultura, Sostenibilità e Territorio Obiettivi che collegano il cibo alla società e all'ambiente. • Valorizzazione del Made in Italy: Conoscenza dei prodotti a marchio di qualità (DOP, IGP, STG) e della loro importanza per l'economia e l'identità territoriale. • Sostenibilità alimentare: Comprensione del concetto di "impronta idrica" e "impronta di carbonio" dei cibi, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi e al consumo di prodotti stagionali e a km 0. • Evoluzione storica del gusto: Capacità di contestualizzare le abitudini alimentari nelle diverse epoche storiche e culture.
5.	5. Competenze Operative e Professionalizzanti Obiettivi pratici per il profilo d'uscita. • Lettura critica delle etichette: Capacità di interpretare le informazioni nutrizionali e gli ingredienti per guidare scelte d'acquisto consapevoli. • Pianificazione di menu equilibrati: Capacità di strutturare menu per diverse fasce d'età o per esigenze specifiche (celiachia, regimi vegetariani, alimentazione per sportivi).

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

- Metodo induttivo;
- Metodo deduttivo;
- Metodo scientifico;
- Metodo esperienziale;
- Lavoro di gruppo;
- Ricerche individuali e/o di gruppo;
- Problem solving;

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI

- **Tabelle di composizione degli alimenti (CREA/BDA):** per il calcolo dei valori nutrizionali.
- **Linee guida LARN:** per definire i livelli di assunzione raccomandati di nutrienti.
- **Software nutrizionali:** per l'elaborazione di diete e il calcolo calorico dei menu.
- **Etichette alimentari:** campioni reali per l'analisi dei componenti e degli additivi.
- **Manuale HACCP:** per l'applicazione delle norme igienico-sanitarie.
- **Termometri a sonda:** per il monitoraggio delle temperature di conservazione e cottura.
- **Bilance digitali di precisione:** per la pesatura esatta di nutrienti e ingredienti.

- **Testi scientifici e sitografia ufficiale:** (OMS, Ministero della Salute) per la ricerca documentale.
- **Vetreria da laboratorio:** per esperimenti chimici di base sugli alimenti (es. test dell'amido).
- **Schede tecniche dei prodotti:** per la tracciabilità e l'identificazione degli allergeni.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Tipologie di prove di verifica:

- Test a risposta multipla: per la verifica rapida delle conoscenze teoriche e dei dati mnemonici.
- Trattazioni sintetiche: quesiti a risposta aperta per valutare la capacità di sintesi e l'uso del lessico tecnico.
- Analisi di casi studio: risoluzione di problemi pratici (es. calcolo calorico di un pasto o gestione di un'allerta igienica).
- Prove pratiche di laboratorio: verifica delle abilità manuali, dell'ordine e del rispetto delle norme HACCP.
- Interrogazioni orali: per valutare la fluidità espositiva e la capacità di collegamento tra argomenti.
- Relazioni tecniche: elaborati scritti su esperienze di laboratorio o ricerche su temi specifici (es. sostenibilità).

Criteri di valutazione:

- Padronanza dei contenuti: completezza e correttezza scientifica delle informazioni esposte.
- Proprietà di linguaggio: utilizzo appropriato della terminologia tecnica della disciplina.
- Capacità di rielaborazione: abilità nel collegare le conoscenze teoriche a contesti reali e attuali.
- Correttezza procedurale: rispetto di tempi, sequenze operative e norme di sicurezza durante le prove pratiche.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

- **Pausa didattica:** sospensione del programma per il ripasso collettivo dei nuclei fondanti della materia.
- **Peer tutoring:** apprendimento cooperativo tra pari, affiancando studenti con maggiori difficoltà a compagni tutor.
- **Semplificazione dei testi:** utilizzo di schemi riassuntivi, mappe concettuali e glossari tecnici facilitati.
- **Verifiche equipollenti:** somministrazione di prove strutturate con tempi aggiuntivi o ausili informatici per studenti con BES/DSA.

Integrazioni ed Eccellenze

- **Seminari con esperti:** incontri con nutrizionisti, tecnologi alimentari o ispettori sanitari per approfondimenti professionali.
- **Visite guidate:** uscite didattiche presso aziende del settore agroalimentare o mercati ittici/ortofrutticoli.
- **Progetti interdisciplinari:** moduli svolti in collaborazione con altre materie (es. Inglese tecnico o Laboratorio di cucina).
- **Approfondimenti tematici:** ricerche individuali su trend attuali come il *novel food*, la carne colturale o il *food waste*.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

“Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva”	Declinazione disciplinare: ✓ “Le difficoltà di approvvigionamento alimentare della donna nei paesi in via di sviluppo”
--	---

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI

Nessuno.

Capua, 05 maggio 2026

Firma docente
Prof. Francesco Iannotta



ISIS “FEDERICO II”- CAPUA
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: MASTRANGELO GIUSEPPE

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA

CLASSE: V sezione A

NUMERI DI ORE SVOLTE: 157

TESTO IN ADOZIONE: MASTER CHEF VOLUME 5

PROGRAMMA SVOLTO:

- Ristorazione commerciale e collettiva.
- La forza del territorio.

Un territorio e i suoi sapori. Menu e tipicità alimentari.

Il valore dei prodotti a “kilometro zero” Territorio e marketing.

- -Marchi di qualità e altre tutele alimentari. I prodotti DOP.

I prodotti IGP, i marchi di qualità dei vini.

I prodotti PAT e STG-AS, i presidi slow food, marchi di qualità locali Alimentazione, ambiente, etica, le etichette alimentari.

- I prodotti tipici italiani.

I prodotti tipici delle regioni del nord I prodotti tipici delle regioni del centro I prodotti tipici delle regioni del sud.

I prodotti tipici di Sicilia e Sardegna.

- Realizzare un menu.

Principali regole per la stesura di un menu Menu e stagionalità dei prodotti Realizzare menu per un ristorante.

- Intolleranze alimentari e stili alimentari particolari L'intolleranza al glutine. L'intolleranza al lattosio.

Gli stili alimentari vegetariani.

La dieta mediterranea La dieta macrobiotica.

- Il servizio di catering e banqueting Banqueting e catering: due realtà a confronto Che cosa è il catering.

Il catering industriale. Che cosa è il Banqueting.

Lavorare nel settore Banqueting.

La pianificazione del settore Banqueting L'organizzazione del servizio Banqueting Nuove figure professionali del Banqueting.

- -Varie Esercitazioni Tecnico Pratiche di Cucina.

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

NESSUNO

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

CUCINA REGIONALE ITALIANA, MARCHI, EVOLUZIONE DELLA CUCINA.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

SUFFICIENTI

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

LEZIONE FRONTALE, LAVORO DI GRUPPO ,ESERCITAZIONI PRATICHE.

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

SLIDE, RICERCHE, VIDEOLEZIONI, LABORATORIO

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

PRATICO/ORALE

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

APPROFONDIMENTO DELLE COMPETENZE ACQUISITE NEL MESE DI GENNAIO E MESE DI MARZO

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: IL RUOLO DELLA DONNA NELLA SOCIETA' MODERNA: DIRITTI, PARI OPPORTUNITA' E CITTADINANZA ATTIVA.

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI: LABORATORI, COOPERATIVE LEARNING, DEBATE, FLIPPED CLASSROOM.

Capua, 07 Maggio 2026

Il docente

A stylized, handwritten signature in black ink, consisting of several loops and a long, sweeping horizontal stroke.

ISIS "FEDERICO 11"- CAPI1A

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: MIRTO LUIGI

DISCIPLINA: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA

CLASSE: V sezione A

NUMERI DI ORE SVOLTE: 90

TESTO IN ADOZIONE: MAITRE CON MASTERLAB

PROGRAMMA SVOLTO: MOD I

U.d.1

Le aziende della ristorazione commerciale

La ristorazione tradizionale e alberghiera

La neo ristorazione

U.d.2

Lavorare nelle aziende enogastronomiche e organizzazione aziendale

L'operatore di sala, mansioni e requisiti

Il barman , mansioni e requisiti

U.d.3

Sicurezza nelle aziende enogastronomiche

La sicurezza alimentare

Il protocollo HACCP

La sicurezza sul lavoro

MOD.2

U.d. I

L'arte della comunicazione

Comunicazione verbale e paraverbale

U.d.2

La prenotazione

L'accoglienza e gestione del cliente a tavolo

Attrezzature e mise en place particolari

Il tovagliato

MOD.3

U.d.1

li servizio degli antipasti
Antipasti classici e antipasti particolari
li servizio dc, salum,
li servizio dei formaggi

MOD.5

U.d.1

I vini e l'enologia
La viticoltura
Fasi di produzione del vino e sistemi di vinificazione
La cantina
I vini passiti

U.d. 2

La normativa del settore vitinicolo nazionale e comunitaria
I requisiti dop, igr, docg, doc, igt

U.d.3

Il servizio del vino
La decantazione e attrezzature necessarie

U.d.4

La produzione degli champagne
Metodo Champenoise, Metodo Martinotti o Charmat
Differenza tra champagne e spumante

U.d. 5

I vini liquorosi
Il Marsala, Sherry, Porto, Madera

MOD.6

U.d.1

Produzione vitinicola delle regioni italiane
I vini docg della Campania

U.d.2

Produzione vitinicola francese e dei paesi europei

MOD.8

U.D.1

Analisi delle caratteristiche organolettiche
Analisi sensoriale .VISIVA, OLFAITIVA, GUSTATIVA

U.D.2

La sommellerie, il sommelier

MOD.9

U.D.1

La produzione dei distillati
Alambicco continuo e discontinuo

1 D 2

Ctassifcazine dei distillati nfrnmcnlo alla materia prima utlizzata

li O 3

I liquori e le creme liquore

MODIO

li har l'arte del bere miscelato

UD 1

I cocktail e le attrezzature

UD 2

Linee guida per la realizzazione di un cocktail

I cocktail: aperol spritz- mojito-negroni-bacardi-daiquiri-manhattan-

Tecnica di preparazione e categoria di appartenenza

MOD 12

U.D 1

Le abitudini alimentari

Tipificazione dei prodotti

Le diete alimentari

U.D.2

I fattori che influenzano le scelte gastronomiche

ORIENTAMENTO: menu e la carta dei vini

Le metodologie didattiche utilizzate per il raggiungimento dei risultati prefissati sono state:

lezioni frontali, discussione aperte in classe, laboratorio didattico di sala,

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

NESSUNO

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

L'operatore di sala, mansioni e requisiti

I barman , mansioni e requisiti

I vini e l'enologia, la viticoltura

OBIETTIVI RAGGIUNTI

SUFFICIENTI

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

LEZIONE FRONTALE, LAVORO DI GRUPPO , ESERCITAZIONI PRATICHE.

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

SUDE, RICERCHE. VIDEOLEZIONI, LABORATORIO

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

PRATICO/ORALE

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

APPROFONDIMENTO DELLE COMPETENZE ACQUISITE NEL MESE DI GENNAIO E MESE DI MARZO

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA: IL RUOLO DELLA DONNA NELLA SOCIETÀ MODERNA: DIRITTI, PARI OPPORTUNITÀ E CITTADINANZA ATTIVA.

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI: LABORATORI, COOPERATIVE LEARNING, DEBATE, FLIPPED CLASSROOM.

Capua, 07 Maggio 2026

Il docente



ISIS “FEDERICO II”- CAPUA
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: MELE MICHELE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

CLASSE: V sezione A EG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 64

TESTO IN ADOZIONE: GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP AUTORE RASCIONI CASA
EDITRICE TRAMONTANA

PROGRAMMA SVOLTO

CONTENUTI TRATTATI	- Il mercato turistico: Il mercato turistico internazionale; Gli organismi e le fonti normative internazionali; Il mercato turistico nazionale; Gli organismi e le fonti normative interne. - Il marketing: aspetti generali; Il marketing strategico; Il marketing operativo; Il web marketing; Il marketing plan. - Pianificazione, programmazione e controllo di gestione: La pianificazione e la programmazione; Il budget; Il business plan; - La normativa del settore turistico ricettivo: Le norme sulla costituzione dell'impresa; Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro; Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali; I contratti delle imprese ricettive e ristorative; I contratti delle imprese ristorative.
-------------------------------	---

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

Le abitudini alimentari e l'economia del territorio; i marchi di qualità alimentare

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

OBIETTIVI RAGGIUNTI

ABILITÀ	- Analizzare il mercato turistico e interpretarne le dinamiche, individuare la normativa di riferimento. - Utilizzare le tecniche di marketing. - Interpretare i dati contabili e amministrativi dell'impresa turistico-ristorativa, individuare fasi e procedure per redigere un business plan.
----------------	--

	- Individuare e applicare norme e procedure relative alla costituzione dell'impresa, alla provenienza, produzione e tracciabilità dei prodotti. - Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari, individuare i prodotti a km o come strumento di marketing.
--	--

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

METODOLOGIE	-Lezione frontale -Problem solving -Cooperative learning -Analisi dei casi
--------------------	---

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

Libro di testo e video tutorial alla lavagna interattiva multimediale.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Prove semistrutturate e Power point

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

Attività di potenziamento in itinere

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA La presenza femminile nel settore alberghiero ed enogastronomico .Women in Food il summit per celebrare le protagoniste mondiali del settore

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATIVA SIMULAZIONE DI UN COLLOQUIO DI LAVORO.

Capua,09/05/2026

Il Docente

Michele Mele

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: Scorio Antonella

DISCIPLINA: Matematica

CLASSE: V sezione A - Enogastronomia ed ospitalità alberghiera

NUMERI DI ORE SVOLTE: 79 ore

TESTO IN ADOZIONE: BERGAMINI MASSIMO - MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) -
VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR - ZANICHELLI EDITORE

PROGRAMMA SVOLTO

MODULO 1:

RICHIAMI DI ALGEBRA

U.D.1: EQUAZIONI DI I E II GRADO

Equazioni di I e II grado intere e frazionarie, complete e incomplete

U.D.2: DISEQUAZIONI DI I E II GRADO

Disequazioni di I e II grado intere e frazionarie. Sistemi di disequazione

MODULO 2:

STUDIO E RAPPRESENTAZIONE GRAFICA DI FUNZIONI REALI DI UNA VARIABILE REALE

U.D. 1: LO STUDIO DI FUNZIONE E DERIVATE

Funzione reale di una variabile intera e frazionaria

Dominio di una funzione

Derivate

Rappresentazione grafica della funzione

MODULO 3:

FUNZIONI REALI DI DUE O PIÙ VARIABILI

U.D. 1: FUNZIONI REALI, LIMITI

Definizione di funzione reale di due o più variabili reali

Definizione di Limiti

U.D. 2: MASSIMI E MINIMI DI FUNZIONI REALI

Generalità sui massimi e sui minimi

MODULO 4:

U.D. 1: RICERCA OPERATIVA. PROBLEMI DI DECISIONE

Scopi e metodi della ricerca operativa

Problemi di decisione

Scelte in condizioni di certezza con effetti immediati

Scelte in condizioni di certezza con effetti differiti
Scelte in condizioni di incertezza
Problemi di scelta
Diagramma di redditività
U.D. 2: LA STATISTICA DESCRITTIVA
La statistica descrittiva
Scopi ed applicazioni

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Diagramma di redditività

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Applicazione e risoluzione attraverso le formule risolutive di equazioni e disequazioni, utilizzando le tecniche e le procedure del calcolo algebrico.

Conoscere una funzione e la sua rappresentazione grafica probabile.

Consapevolezza nell'uso delle funzioni per generalizzare e formalizzare strategie appropriate per risolvere problemi di scelta.

Conoscere la statistica e i principali strumenti utilizzati per determinare la successiva analisi. Raccogliere, organizzare e rappresentare un insieme di dati. Rappresentare classi di dati mediante istogrammi e diagrammi a torta.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Alternanza di lezioni frontali a lezione partecipata, lavori in piccoli gruppi, il peer to peer e il cooperative learning.

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

Libri di testo in adozione, schede di lavoro, partecipazione a progetti extracurricolari e a conferenze, materiali multimediali, software didattici, fotocopie e appunti.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Tipo	Scopo	Periodo
Diagnostica	Per individuare i prerequisiti e il livello iniziale, assumere informazioni sul processo di insegnamento/apprendimento in corso per orientarlo, modificarlo secondo le esigenze	Inizio d'anno Accertamento dei pre-requisiti test d'ingresso per le classi prime
Formativa	Per il controllo dell'apprendimento, l'adeguatezza dei metodi, delle tecniche e degli strumenti utilizzati	In itinere
Sommativa	Per accertare il raggiungimento degli obiettivi didattici prefissati, pervenire alla classificazione degli studenti e alla certificazione delle competenze	Alla fine di ogni unità di apprendimento

Per la valutazione, sono stati usati strumenti differenziati (prove scritte non strutturate, prove scritte strutturate, prove orali, prove pratiche).

Gli indicatori per le valutazioni disciplinari e per l'attribuzione del voto di condotta sono stati definiti in sede collegiale e sono inseriti nel PTOF, a cui si farà riferimento.

Le Griglie di valutazione delle prove sono state approvate in sede di Dipartimento disciplinare e sono inserite nel PTFO, a cui si fa riferimento.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

- ripresa delle conoscenze essenziali, riproposizione delle conoscenze in forma semplificata
- esercitazioni per migliorare il metodo di studio, esercitazioni aggiuntive in classe
- attività in classe per gruppi di livello

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:

Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI: Il valore della scelta verso l'università e il mondo del lavoro

Capua, 15/05/2026

Il docente



ISIS “FEDERICO II”- CAPUA
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: PROF.SSA IZZO ARCANGELA

DISCIPLINA: FRANCESE

CLASSE: V sezione A Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

NUMERI DI ORE SVOLTE : 44

TESTO IN ADOZIONE: Saveurs et Cuisine /M. Olivieri- P.Beupart /Rizzoli Languages

PROGRAMMA SVOLTO

La pâtisserie et la boulangerie (Unité 3)

L'alimentation au cœur de la santé (Unité 4)

Le monde de la restauration (Unité 5)

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

Hygiène et sécurité

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Les régimes religieux

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Comprensione orale : riconoscere parole familiari ed espressioni semplici riferite a se stesso, alla propria famiglia e al proprio ambiente , purché le persone parlino chiaramente.

Comprensione scritta : capire i nomi e le persone che sono familiari e frasi semplici, per esempio quelle di annunci, cartelloni, cataloghi e ricette di cucina.

Interazione : interagire in modo semplice. Rispondere a domande su argomenti familiari.

Produzione orale : usare espressioni e frasi semplici per descrivere, anche se in maniera talvolta frammentaria, sé stessi, il luogo dove si abita e la gente che si conosce.

Produzione scritta : scrivere semplici e brevi frasi/ Compilare moduli / Interagire in forma scritta in contesti specifici della lingua.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Sono state adottate metodologie ritenute utili al raggiungimento delle conoscenze partendo da situazioni reali in modo da stimolare l'abitudine a costruire modelli. A mero titolo esemplificativo, sono stati utilizzati l'approccio induttivo, l'approccio deduttivo, il problem solving, la didattica breve, la didattica laboratoriale, lezione partecipata, il lavoro in piccoli gruppi, il peer to peer e il cooperative learning.

MEZZI E STRUMENTI UTILIZZATI :

Libri di testo in adozione, schede di lavoro guidate, materiali multimediali, software didattici, fotocopie, giornali, riviste, ecc

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Saranno effettuate un congruo numero di verifiche nel corso del primo e del secondo quadrimestre.

Per la valutazione, sono stati usati strumenti differenziati (prove scritte non strutturate, prove scritte strutturate, prove orali, prove pratiche), funzionali ad accertare il raggiungimento dei diversi obiettivi prefissati. Inoltre, durante l'anno scolastico, il docente ha adottato diverse modalità valutative tenendo comunque conto dei progressi compiuti da parte degli studenti, della partecipazione degli stessi al lavoro scolastico, dell'impegno profuso, del metodo di studio e di eventuali ostacoli che hanno rallentato o condizionato la loro crescita culturale ed umana.

La valutazione sommativa è stata espressa sulla base del raggiungimento degli obiettivi fissati nella programmazione del consiglio di classe e del conseguimento delle competenze espresse nella programmazione disciplinare.

Gli indicatori per le valutazioni disciplinari e per l'attribuzione del voto di condotta sono stati definiti in sede collegiale e sono inseriti nel PTOF, a cui si farà riferimento.

Le Griglie di valutazione delle prove sono state approvate in sede di Dipartimento disciplinare e sono inserite nel PTOF, a cui si è fatto riferimento.

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA :

Cultura della qualità totale dei prodotti e dei servizi.	L'alimentation au coeur de la santé
Valorizzazione del made in Italy	Les produits d'excellence en Italie.
Lettura e promozione del territorio.	La cuisine régionale française.

UDA Educazione Civica “ Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva.	Coco Chanel e il ruolo rivoluzionario della moda nell’emancipazione femminile.
---	--

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATIVA :

“Il valore della scelta verso l’università e il mondo del lavoro”(Modulo trasversale di orientamento formativo)	Modello di CV
---	---------------

Capua, 15/05/26

Il docente


JSJS "FEDERICO II" - CAPUA

RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: Mariello Rosaria

DISCIPLINA: Scienze Motorie e Sportive

CLASSE: V sezione A - Enogastronomia

NUMERO DI ORE SVOLTE: 38

TESTO IN ADOZIONE: Performance

PROGRAMMA SVOLTO

- Ripasso del sistema muscolare
- Ripasso della forza e i tipi di contrazione
- Lesioni muscolari, articolari ed ossee
- Nozioni di primo intervento sulle lesioni muscolari, articolari ed ossee
- La nascita delle olimpiadi antiche
- Le olimpiadi moderne
- Le paralimpiadi
- La storia, le regole e i fondamentali della pallavolo
- Teoria dell'atletica leggera
- Il ping pong

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE: nessuno

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Le olimpiadi moderne.

OBIETTIVI RAGGIUNTI

Riconoscere l'importanza di un'attività motoria costante e che contribuisca al proprio benessere psicofisico. Saper integrare l'attività fisica nel proprio stile di vita in modo significativo e consapevole. Giocare in modo leale, rispettando compagni e avversari, e dimostrando uno stile di vita sano anche in contesti sociali. Sfruttare al meglio le proprie potenzialità fisiche e adattare le attività

ai contesti in cui ci si trova. Utilizzare la comunicazione non verbale e rielaborare il proprio linguaggio espressivo adattandolo a contesti differenti. Adattare le risposte motorie a situazioni inusuali e trovare soluzioni efficaci. Riprodurre e memorizzare sequenze motorie e gesti tecnici specifici di alcune discipline.

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Approccio induttivo, approccio deduttivo, il problem solving, la didattica breve, la didattica laboratoriale, lezione partecipata, i lavori in piccoli gruppi, il peer to peer e il cooperative learning.

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

Libro del docente, materiali multimediali, software didattici, fotocopie.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Diagnostica, formativa e sommativa. Strumenti differenziati (prove scritte non strutturate, pr e scritte strutturate, prove orali, prove pratiche). Modalità valutative che hanno tenuto conto dei progressi compiuti da parte degli alunni, della partecipazione degli stessi al lavoro scolastico, dell'impegno profuso, del metodo di studio e di eventuali ostacoli che hanno rallentato o condizionato la loro crescita culturale ed umana.

EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI REALIZZATE

Gli interventi di recupero hanno previsto:

- ✓ riproposizione delle conoscenze in forma semplificata;
- ✓ esercitazioni per migliorare il metodo di studio;
- ✓ attività in classe per gruppi di livello;
- ✓ peer education.

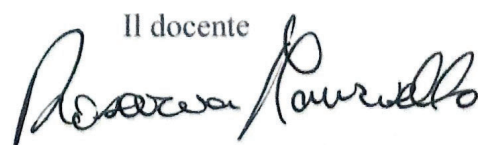
ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA

"Il ruolo della donna nello sport: atlete che hanno fatto la storia".

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI

"Il valore della scelta verso l'Università e il mondo del lavoro".

Capua, 07/05/2026

Il docente


ISIS “FEDERICO II”- CAPUA
RELAZIONE FINALE DEL DOCENTE - ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

DOCENTE: De RISO ROSALBA

DISCIPLINA:IRC Religione Cattolica

CLASSE: V sezione AEG

NUMERI DI ORE SVOLTE: 17

TESTO IN ADOZIONE

9788810614297

A LAUTO CONVITO - VOLUME UNICO - RELIGIONE - CORSI BIENNIO
EDB EDIZ.DEHONIANE BO (CED) 2015
SALANI MASSIMO

PROGRAMMA SVOLTO

Programma svolto (entro il 15 maggio):

1. I diritti fondamentali dell'uomo.
2. La ricerca della verità
3. L'etica della vita
4. Matrimonio e famiglia.
5. Il rispetto della vita umana
6. Ecologia e responsabilità
7. La dottrina sociale della Chiesa
9. Il dialogo interreligioso nella ricerca della verità

ARGOMENTI CHE SI INTENDE ANCORA TRATTARE

Argomenti che si intendono ancora trattare :

Religioni e dialogo interreligioso

ARGOMENTI CHE SONO STATI OGGETTO DI APPROFONDIMENTO

Argomenti che sono stati oggetto di particolare approfondimento:

Bioetica, Religioni e dialogo interreligioso

OBIETTIVI RAGGIUNTI

- L'alunno conosce i principi fondamentali della morale cristiana.
- L'alunno è in grado di riconoscere gerarchia di valori religiosi e morali necessari per un progetto di vita
- L'alunno ha acquistato consapevolezza della centralità della persona in ogni progetto di vita.
- L'alunno riconosce l'interazione tra la cultura religiosa ed i sistemi etici
- L'alunno è in grado di valutare la specificità del pensiero cristiano ed il ruolo dei valori di riferimento
- L'alunno riconosce la specificità del pensiero cristiano ed il ruolo dei valori di riferimento
- L'alunno è consapevole dei valori posti alla base dell'etica cristiana nelle interrelazioni umane

METODI DI LAVORO UTILIZZATI PER IL CONSEGUIMENTO DEGLI OBIETTIVI

Lezione frontale, lezione dialogata, attività laboratoriali, ricerca individuale, lavoro di gruppo, Esercizi, soluzione di problemi, discussione di casi, esercitazioni pratiche, realizzazione di progetti,

MEZZI E DEGLI STRUMENTI UTILIZZATI

Libro/i di testo, altri testi, dispense, laboratorio: LIM, strumenti informatici.

TIPOLOGIE DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Al termine di ogni percorso operativo, l'insegnante proporrà situazioni tese a verificare se l'alunno ha acquisito gli elementi essenziali e costitutivi dei concetti, attraverso domande mirate di sintesi, attraverso l'analisi di brani, documenti, documentari. L'impegno, l'interesse e il livello di coinvolgimento dell'alunno saranno colte con osservazioni sistematiche su: frequenza di interventi, pertinenza degli interventi, richiesta di approfondimento, modalità di esecuzione del lavoro assegnato, livello d'attenzione, personalizzazione del lavoro svolto, collaborazione negli eventuali lavori di gruppo.

**EVENTUALI ATTIVITÀ DI RECUPERO, SOSTEGNO ED INTEGRAZIONI
REALIZZATE**

Nessuna

ARGOMENTI DI EDUCAZIONE CIVICA:

Il ruolo della donna nelle culture storiche e religiose

N° 3 ore

ARGOMENTI DI DIDATTICA ORIENTATI:

Il valore dell'orientamento nei percorsi di formazione.

N° 1 ora

Capua,

15/05/2026

Il docente

De Riso Rosalba

ALLEGATO 3

- UDA Educazione Civica

- UDA Piano delle Attività dell'Orientamento Formativo

ISIS “FEDERICO II”- CAPUA

UDA Educazione Civica – Classe 5° A/EG – A.S. 2025-2026

Il ruolo della donna nella società moderna: diritti, pari opportunità e cittadinanza attiva				
Tema	Il riconoscimento e il rispetto del ruolo della donna costituiscono un elemento fondamentale per la costruzione di una società equa, inclusiva e democratica. Analizzare i progressi compiuti e le sfide ancora aperte in tema di parità di genere permette agli studenti di comprendere l'importanza del contributo femminile in ambito sociale, culturale, economico e politico, sviluppando una coscienza critica orientata al rispetto, alla parità e alla valorizzazione delle differenze.			
Obiettivi	- Conoscere l'evoluzione storica dei diritti delle donne in Italia e nel mondo. - Riconoscere le principali norme costituzionali, legislative e internazionali a tutela della parità di genere. - Riflettere sulle disuguaglianze ancora presenti in ambito sociale, lavorativo, politico e culturale. - Promuovere atteggiamenti di rispetto, inclusione e cittadinanza attiva. - Sviluppare consapevolezza critica sul contributo delle donne nella costruzione della società contemporanea.			
Costituzione	-- Art. 3 – Principio di uguaglianza. - Art. 37 – Tutela del lavoro delle donne e parità di retribuzione. - Art. 51 – Pari opportunità nell'accesso alle cariche elettive e agli uffici pubblici. - Art. 29 – Parità morale e giuridica dei coniugi.			
Agenda 2030	- Goal 5 – Parità di genere. - Goal 4 – Istruzione di qualità (con attenzione all'accesso equo per tutti). - Goal 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica. - Goal 10 – Riduzione delle disuguaglianze. - Goal 16 – Pace, giustizia e istituzioni solide.			
Destinatari	Alunni della classe 5° A/EG			
Discipline coinvolte				
ITALIANO	La figura femminile nella letteratura del Novecento.	1	2	
STORIA	Il lento cammino dell'emancipazione femminile in Italia. Il ruolo della donna nella storia del 900. Obiettivo n.5 "Uguaglianza di genere" dell'Agenda Onu 2030 per lo sviluppo sostenibile. Art. 3 della Costituzione.	1	1	
L. INGLESE	Le Suffragette: Emmeline Pankhurst. Goal 16 – Pace, giustizia e istituzioni solide.	2	1	
SC. E CULTURA D. ALIMENTI	Alimentazione per le donne: diete specifiche per ogni fase della vita.	1	2	
LAB. DI SER. ENOGASTR.	Le Lady Chef nel mondo della ristorazione.	2	1	
LAB. DI SERV. SALA E VENDITA	Le Barlady.	2	1	
SEC. LINGUA C. FRANCESE	Coco Chanel e la promotion de droits des femmes à travers la mode.	2	1	

MATEMATICA	Definizione e tipologia di grafici statistici. Costruzione ed analisi di un grafico statistico a partire dai dati. Analisi dei grafici ISTAT sulla violenza sulle donne.	2	1
DIR. E TECN. AMM. DELLE STRUTTURE RICETTIVE	IMPRENDITORIA FEMMINILE. Goal 8 – Lavoro dignitoso e crescita economica. Goal 10 – Riduzione delle disuguaglianze. Art. 37 della Costituzione. Art. 51 della Costituzione.	2	2
SC. MOTORIE E SPORTIVE	Il ruolo della donna nello sport.	1	2
RELIGIONE	Il ruolo della donna nelle culture storiche e religiose.	1	2
Attività didattiche	- Analisi di casi concreti di discriminazione e conquiste femminili. - Lettura e commento di articoli della Costituzione e di convenzioni internazionali (CEDAW, Convenzione di Istanbul). - Visione e discussione di documentari o film sul tema della parità di genere. - Incontri con esperti (avvocate, sociologhe, rappresentanti di associazioni femminili). - Produzione di articoli, saggi brevi o interviste sul ruolo della donna oggi. - Progetti multimediali (podcast, video, mostre fotografiche).		
Social Learning	- Collaborazione con associazioni locali e centri antiviolenza. - Partecipazione a campagne di sensibilizzazione sul rispetto e sulla parità. - Organizzazione di dibattiti e attività di peer education nella scuola.		
Prodotti finali suggerimenti	- Produzione di articoli, saggi brevi o interviste sul ruolo della donna oggi. - Progetti multimediali.		
Riferimenti bibliografici/ sitografici	- ONU – Agenda 2030, Goal 5. - CEDAW (Convenzione sull'eliminazione di ogni forma di discriminazione contro le donne). - Convenzione di Istanbul (Consiglio d'Europa, 2011). - Ministero per le Pari Opportunità – documenti e progetti educativi. - Associazioni e ONG impegnate per i diritti delle donne. - Articoli, reportage, biografie e testimonianze sul tema della parità di genere.		

ISIS “FEDERICO II”- CAPUA
UDA- PIANO DELLE ATTIVITA’ DI ORIENTAMENTO FORMATIVO A. S. 2025-2026
CLASSE V° sez. A/EG

1. IL VALORE DELL’ORIENTAMENTO NEI PERCORSI DI FORMAZIONE

Nell’attuale società del cambiamento sapersi orientare coincide con il possesso e la padronanza di una strumentazione cognitiva ed emotivo-relazionale che consenta di affrontare, in forma esperta, tutti quei contesti la cui trasformazione dipende, non solo dai soggetti interessati al processo orientativo, ma da fattori socioculturali afferenti a tradizioni, culture e immaginari di gruppi e/o comunità che agiscono sul piano della lunga distanza temporale. In termini operativi l’orientamento implica una presa di consapevolezza delle varie dimensioni del sé e, contemporaneamente, una percezione quanto più possibile adeguata delle opportunità formative e lavorative disponibili. Per giungere a questa consapevolezza occorre una crescita e un consolidamento in molte direzioni specifiche: in primo luogo in quella del proprio mondo interiore, del sistema del sé, visti nella loro complessità e ricchezza, quindi nella capacità di lettura e interpretazione adeguata della realtà in cui si vive, poi nella competenza del decidere e dell’elaborare strategie di realizzazione delle proprie decisioni, infine nella capacità di guidare se stessi nella realizzazione dei propri progetti.

2. IL QUADRO NORMATIVO

Le attività legislative in materia di orientamento sono ampie e variegate.

Sin dal 1997 è stata emanata una **Direttiva ministeriale sull’orientamento (n. 487/97)** che stabiliva che l’orientamento è parte integrante dei curricula di studio e, più in generale, del processo educativo e formativo, a cominciare dalla scuola dell’infanzia, indicando poi una serie di attività di orientamento che le scuole di ogni ordine e grado dovevano svolgere.

Nel 2008 è stato emanato il **d.lgs. 14 gennaio 2008, n. 21**, che ha previsto la realizzazione dei percorsi di orientamento finalizzati alla scelta dei corsi di laurea universitari e dei corsi di alta formazione, la valorizzazione dei risultati scolastici degli studenti ai fini dell’ammissione a determinati corsi di laurea, nonché il potenziamento e lo sviluppo del raccordo tra istituzioni scolastiche, università e istituzioni dell’alta formazione.

Nello stesso anno il **d.lgs del 14 gennaio 2008, n. 22** prevedeva che le istituzioni scolastiche dovessero favorire e potenziare il raccordo con il mondo delle professioni e del lavoro, realizzando iniziative finalizzate alla conoscenza delle opportunità formative offerte dai percorsi di formazione tecnica superiore e dai percorsi finalizzati alle professioni e al lavoro.

Con la circolare ministeriale 15 aprile 2009, n. 43 sono state emanate le **Linee guida in materia di orientamento lungo tutto l’arco della vita**.

Con Nota ministeriale 19 febbraio 2014, n. 4232 sono state trasmesse le **Linee guida nazionali per l’orientamento permanente**.

Nel 2019, con il D.M. 4 settembre 2019, n. 774 sono state adottate le **Linee guida concernenti i Percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento**.

Nel 2021 è stato approvato **Italia domani**, il Piano nazionale di ripresa e resilienza (Pnrr) italiano, che ha dedicato alcuni interventi al tema dell’istruzione e prevede la necessità di realizzare una **riforma in materia di orientamento** nell’ambito della missione 4 – componente 1 del Pnrr.

Il 28 novembre 2022 è stata adottata la **Raccomandazione del Consiglio dell’Unione europea sui percorsi per il successo scolastico** sulle politiche di riduzione dell’abbandono scolastico, che, tra le altre cose, sottolinea la necessità di rafforzare l’orientamento scolastico, l’orientamento e la consulenza professionale e la formazione, per sostenere l’acquisizione di abilità e competenze di gestione delle carriere nel lavoro.

Nel 2023, infine, con il D.M. 22 dicembre 2022, n. 328 sono state adottate le **Linee guida per l’orientamento**.

3. LE FINALITÀ DELL'ORIENTAMENTO

La **didattica orientativa disciplinare** e gli interventi specifici di orientamento devono essere coerenti ed uniti da un filo logico che parte dall' **"accoglienza"** del soggetto in formazione; **attraverso la conoscenza di sé e l'autoriflessione sulle proprie emozioni**, motivazioni, aspettative ed interessi, l'alunno deve essere in grado di ricercare le informazioni nel contesto (sociale-economico-culturale) di riferimento, di organizzarle per formulare una scelta consapevole per il proprio futuro, assumendo il "rischio" della scelta. Il fine è quello di creare quanto più possibile le condizioni di "benessere" per tutti, e quindi uno stile di vita appagante a cui solo una scelta lavorativa adeguata alle proprie aspettative e attese può portare.

4. LE COMPETENZE DA RAGGIUNGERE

CONOSCERE SE STESSI (autostima)	Da un punto di vista didattico questa tematica deve accompagnare lo studente in tutto il percorso dal momento dell' accoglienza , all'inserimento nel contesto organizzativo (la classe, il gruppo, conoscenza dell'ambiente scolastico, ecc.) fino a condurlo attraverso vari momenti formativi, a riflettere sui propri interessi, motivazioni e attitudini. Lo scopo è di "agganciare" l'allievo con un approccio empatico che lo coinvolga sul piano emotivo ed esperienziale per poi portarlo gradualmente sul piano razionale e operativo facendo sorgere domande alle quali dare risposte mediante la ricerca di informazioni da ricavare a seguito di stimoli problematici e compiti di realtà.
ANALIZZARE LE PROPRIE RISORSE E MOTIVAZIONI (Fiducia in se stesso)	Questa tematica si basa sull'autovalutazione dello studente (che deve essere ripetuta in vari momenti del percorso e ripresa in esito) in relazione alle proprie capacità, motivazioni, attitudini e interessi. Mediante situazioni-stimolo e questionari mirati si permette allo studente di fare un'analisi delle proprie risorse ed aspirazioni nella prospettiva di aiutarlo a costruire un progetto per il proprio futuro.
GESTIRE L'INCERTEZZA E PRENDERE DECISIONI (PROBLEM SOLVING)	La tematica dell'incertezza (o meglio dell'affrontare l'incertezza) è fondamentale per l'adozione di una didattica orientativa che fornisca competenze per affrontare la realtà. Questo spiega la tesi che vede nel metodo di insegnamento delle discipline il primo pilastro dell'orientamento. La didattica orientativa si basa su compiti di realtà sul saper affrontare problemi e sull'attivarsi per cercare una soluzione. Accanto al metodo di ciascuna disciplina si possono prevedere momenti formativi espressamente progettati per sviluppare questo "atteggiamento" culturale che, a partire dalle "domande" emerse nel cercare di risolvere un problema, induce a cercare risposte (soluzioni) da verificare nel proprio contesto di vita. Da un punto di vista formativo Il tema è "l'incertezza" e il modo di affrontarla per ridurla.
CONOSCERE L'OFFERTA FORMATIVA DEL TERRITORIO (Spirito d'iniziativa)	Consiste nella conoscenza del territorio (si potrebbe dire del proprio contesto di vita) in

		relazione all’offerta formativa e all’analisi del bisogno di professioni attraverso la ricerca di informazioni sia nel contesto reale sia in quello virtuale (sul web). L’esito della ricerca deve produrre una “carta di identità” delle università e ITS del territorio di riferimento e una “mappa delle professioni” di maggior interesse per lo studente. La ricerca dei dati sulle professioni è finalizzata a redigere un progetto di sviluppo degli studi finalizzato a individuare il percorso più adatto per svolgere la professione desiderata (o le professioni di maggior interesse)	
	INCONTRARE LE OPPORTUNITÀ FORMATIVE DEL TERRITORIO (gestire le informazioni)	Attivarsi per conoscere le offerte formative del territorio, le Università, ITS Academy.	
	INCONTRARE IL MONDO DEL LAVORO (team work)	La tematica è centrata sull’incontro con aziende sul territorio per raccogliere informazioni sulle aziende significative.	
	ELABORARE UN PROGETTO PER IL FUTURO (conseguire obiettivi)	Lo studente è chiamato ad operare un’attenta valutazione critica, grazie alla quale egli individua una sua creazione come la migliore opera da lui prodotta (CAPOLAVORO).	
	AUTOVALUTAZIONE (autoanalisi)	Tutto il percorso di orientamento prevede momenti di valutazione formativa e su momenti di autovalutazione. Si ritiene opportuno proporre nella parte finale del percorso di orientamento un momento finale di autovalutazione con un test che consente di ripercorrere il percorso fatto e di prendere consapevolezza degli apprendimenti acquisiti.	
	LA RELAZIONE CON LE FIGURE DI RIFERIMENTO PER GLI STUDENTI (capacità comunicativa)	È un punto centrale dell’orientamento il rapporto fra lo studente e gli adulti di riferimento (genitori, tutor, docenti, testimoni, professionisti esperti, ecc.) sia per raccogliere informazioni utili necessarie per scegliere, sia per elaborare il proprio “Progetto per il futuro”. Per questo l’intero percorso deve essere accompagnato da momenti di coinvolgimento degli adulti di riferimento.	
5. GLI OBIETTIVI Rinforzare il metodo di studio Lavorare sul senso di responsabilità Conoscere sé stessi e le proprie attitudini Conoscere il territorio Conoscere il mondo del lavoro Saper esaminare le opportunità e le risorse a disposizione, ma anche vincoli e condizionamenti che regolano la società e il mondo del Lavoro. Mettere in relazione opportunità e vincoli in modo da trarne indicazioni per scegliere. Assumere decisioni e perseguire gli obiettivi. Progettare il proprio futuro e declinarne lo sviluppo.			
6. LE AZIONI DA REALIZZARE E LE RISORSE Didattica orientativa			

Uscite didattiche Peer tutoring Incontri con aziende del territorio PCTO Attività di orientamento: I.T.S. Academy, Università, incontro con professionisti del mondo del lavoro-aziende
7. RISULTATI ATTESI Attraverso le attività proposte nel Piano di orientamento, si attendono i seguenti risultati: Il progetto elaborato si basa su una pianificazione delle attività nel presente e negli anni avvenire che portano a una conoscenza di sé non superficiale e soprattutto a una scelta di vita consapevole e autonoma. STUDENTI: - Controllo della dispersione scolastica - Contrastare la demotivazione e lo scarso impegno nello studio degli studenti, per migliorarne il successo scolastico e l'apprendimento. - Dare la possibilità a ciascun alunno di scegliere il proprio percorso formativo a seconda delle proprie inclinazioni e bisogni per apprendere al meglio i contenuti proposti, nel rispetto dei propri tempi e delle proprie potenzialità. - Combattere l'individualismo, l'isolamento. - Imparare a scegliere FAMIGLIE - acquisizione di conoscenza ed esperienze utili per una lettura analitica e di interpretazione del contesto socio economico e culturale locale e globale; - acquisizione di una maggiore conoscenza dei propri figli al fine di fornire un maggior sostegno nella scelta consapevole delle facoltà universitarie o I.T.S. Accademy. DOCENTI - Miglioramento della qualità della didattica con effetti di riduzione del disagio e della dispersione scolastica; - Integrazione dei curricula disciplinari attraverso la produzione di moduli progettati nell'ottica di un maggiore raccordo didattico tra docenti e mondo universitario, dell'orientamento consapevole, di una maggiore attenzione alle competenze strategiche in materia di lavoro, impresa e professioni e anche nell'ottica dello sviluppo sostenibile.
8. MONITORAGGIO DELLE ATTIVITÀ La realizzazione del progetto prevede una sistematica attività di monitoraggio formale e informale, di tutte le fasi in cui esso è articolato e di tutti gli attori che lo realizzano.

Classe 5^a A/EG indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

Classi QUINTE	IL VALORE DELLA SCELTA VERSO L'UNIVERSITÀ E IL MONDO DEL LAVORO
Competenze Orientative - Saper individuare soluzioni per raggiungere gli obiettivi - Saper interagire con sicurezza e in modo efficace con gli altri - Saper gestire gli obiettivi di studio in relazione al tempo e alle risorse - Saper interpretare le regole del contesto organizzativo	

Articolazione attività:

- **Didattica orientativa – N. 1 intervento a docente:** L'obiettivo delle attività è di lavorare sullo spirito di iniziativa, sulle capacità imprenditoriali e sulle capacità comunicative attraverso dibattiti su temi di interesse generali o su temi specialistici. Lavorare su sé stessi e sulla motivazione attraverso eventi con esperti esterni. Incontri divulgativi su temi culturali, di attualità, di legalità, di economia, della salute ecc. **(10 ore)**
- **Conoscere la formazione superiore:** L'offerta universitaria, la formazione presso gli Istituti, agenzie formative. **(15 ore)**
- **Attività di FSL con attività di riflessione e autovalutazione delle competenze. (5 ore)**
- **Attività di tutoraggio, scelta ed elaborazione del capolavoro, compilazione dell'E-portfolio e incontri tutor-piccoli gruppi/individuali (in orario extrascolastico).**

	CONOSCENZE	COMPETENZE	ABILITA'	N. di ore
Disciplina: Italiano Lingue straniere Discipline STEM Discipline di indirizzo	Redazione del Curriculum Vitae. Elaborazione di una lettera di presentazione. Simulazione di un colloquio di lavoro in varie modalità. I diritti e doveri dei lavoratori: comprendere esempi di contratti di lavoro.	▪ Leggere e interpretare il mondo del lavoro. ▪ Padroneggiare gli strumenti espressivi e argomentativi indispensabili per gestire l'interazione comunicativa verbale in vari contesti. ▪ Comprendere la pluralità di contesti degli ambienti di vita. ▪ Agire in modo autonomo e responsabile.	▪ Leggere comprendere e interpretare annunci di lavoro, contratti, strumenti e materiali inerenti al contesto lavorativo. ▪ Scrivere un annuncio di auto promozione lavorativa. ▪ Orientarsi nel mondo del lavoro in relazione a opportunità, problematiche, diritti e doveri, sapendo riconoscere e promuovere le proprie competenze di lavoratore. ▪ Riconoscere le caratteristiche principali del mercato del lavoro e le opportunità lavorative offerte dal territorio e dalla rete. ▪ Sapere usufruire delle risorse del territorio e dei servizi al cittadino.	10
Attività di FSL Percorso FSL presso il Dipartimento di Economia Università	❖ <i>Lo sport tra diritto e business: il caso delle società calcistiche</i>	▪ Capacità di imparare ad imparare, in materia di cittadinanza imprenditoriale, in	▪ Riconoscere ruoli e responsabilità dei profili professionali con cui si viene a contatto. ▪ Acquisire consapevolezza della	

Vanvitelli	28/01/2026 02/02/2026 20/02/2026 29/02/2026 06/03/2026	materia di consapevolezza ed espressione culturale. Utilizzare metodologie attive: colloqui, simulazioni, project work, role playing, ecc...	necessità di una formazione continua e costante anche in ambito lavorativo. Acquisire l'esperienza e il senso della temporalità come capacità di collocarsi nel tempo e di farne un uso produttivo.	5
Orientamento (I.T.S.-Università-Esperti aziendali)	ORIENTAMENTO IN USCITA Incontri con figure professionali del mondo del lavoro e delle Università. ❖ <i>“Alla scoperta del territorio campano”:</i> Corso di orientamento e formazione Progetto USCEM, a cura dell'Università Orientale di Napoli presso ISIS FEDERICO II Capua 13/11/2025 28/11/2025 03/12/2025 20/03/2026 15/04/2026	- Pianificare in maniera strategica il proprio lavoro finalizzandolo ad obiettivi definiti e condivisi. - Saper sostenere una propria tesi e saper ascoltare e valutare criticamente le argomentazioni altrui. - Potenziare autonomia operativa e intraprendenza. - Fare un bilancio delle esperienze formative pregresse e in corso per prevenire disagi e insuccessi. - Comunicare in maniera efficace in contesti formali.	- Adottare atteggiamenti di flessibilità in contesti di apprendimento cooperativo e di team working. - Assumersi responsabilità. - Comunicare in maniera efficace. - Lavorare con metodo. - Riconoscere e valorizzare i propri punti di forza. - Progettare l'evoluzione della propria esperienza formativa e professionale compiendo delle scelte autonome e consapevoli. - Gestire e implementare il proprio percorso formativo in autonomia e coerenza.	15
Tempi	PRIMO/ SECONDO QUADRIMESTRE			
Metodologia (a cura dei singoli C.d.C.)	Laboratorio Lezione Frontale Debriefing Esercitazioni Di Carteggio Dialogo Formativo Problem posing Problem solving Project Work			

	Simulazione – Virtual Lab E-Learning Brain – Storming Percorso Autoapprendimento Didattica Breve Apprendimento Cooperativo Flipped Classroom Debate Project Based Learning
--	--

RIPARTIZIONE DELLE 10 ORE PER DISCIPLINE

DOCENTI	DISCIPLINE	ORE
VALLETTA MARILENA	ITALIANO	1
VALENTINO M. GRAZIA	LINGUA INGLESE	1
IZZO ARCANGELA	S. L. C. FRANCESE	1
SCORPIO ANTONELLA	MATEMATICA	1
IANNOTTA FRANCESCO	SC. E CULT. DEGLI ALIMENTI	1
MIRTO LUIGI	LAB. DI SERVIZI SALA E VENDITA	1
MASTRANGELO GIUSEPPE	LAB. DI SERV. ENOGASTRONOMICI	1
MELE MICHELE	D. E TEC. AMM. D. STR. RIC.	1
DE RISO ROSALBA	RELIGIONE	1
MAURIELLO ROSARIA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	1

ATTIVITÀ DI TUTORAGGIO E RELAZIONE CON LE FAMIGLIE

I docenti tutor attiveranno uno specifico corso su Google Classroom per la gestione delle comunicazioni ed eventuale scambio di contenuti e materiali con gli studenti assegnati. Gli incontri avverranno in orario extracurricolare, per interi raggruppamenti o per piccoli gruppi; gli incontri individuali saranno su richiesta. I colloqui con le famiglie per un confronto sul percorso di orientamento saranno complessivamente due per l'intero anno scolastico, si svolgeranno su richiesta e in modalità a distanza.

Il docente orientatore si occuperà di segnalare, a studenti e famiglie, le possibili alternative dei percorsi di studio e/o le opportunità lavorative offerte dal territorio.

ALLEGATO 3- BIS

- RELAZIONE FINALE TUTOR ORIENTAMENTO A.S. 2025/2026

Relazione Finale Tutor Orientamento A.S. 2025/2026

Prof.ssa Palmieri Antonietta

Classe: 5° anno Indirizzo Enogastronomia – Sede staccata Sant'Angelo in Formis

N. alunni: 13

1. OBIETTIVI REALIZZATI

Gli obiettivi sono stati perseguiti in coerenza con le Linee Guida per l'Orientamento D.M. 328/2022 e con il Piano di Orientamento d'Istituto:

1. Supporto nell'illustrazione e stesura dell'e-Portfolio e del capolavoro: tutti i 13 alunni hanno completato l'e-Portfolio su piattaforma UNICA, caricando attività scolastiche, extrascolastiche, realizzando il capolavoro personale ed effettuando l'Autovalutazione.
2. Guida degli studenti alla scoperta delle proprie inclinazioni e competenze: attraverso colloqui individuali ho supportato ogni alunno nella scelta dell'argomento del capolavoro, valorizzando esperienze personali, competenze trasversali e peculiarità individuali.
3. Preparazione alla transizione verso il mondo universitario, formativo o lavorativo: sono stati organizzati momenti di riflessione sul percorso post-diploma, con analisi dell'offerta formativa ITS, ITS Academy, Università e sbocchi professionali dell'indirizzo alberghiero.

Obiettivi specifici realizzati con la classe 5° Enogastronomia:

- 100% degli studenti ha completato l'e-Portfolio e pubblicato il capolavoro su UNICA
- Realizzazione di 13 capolavori personalizzati, ognuno centrato sul percorso unico dell'alunno
- Consolidamento delle competenze di autovalutazione e metacognizione attraverso la sezione "Autovalutazione" di UNICA

2. RISULTATI RAGGIUNTI

- Utilizzo piattaforma UNICA: il 100% degli studenti ha effettuato l'accesso e completato tutte le sezioni richieste, con autonomia crescente nel corso del triennio nell'uso dello strumento.
- E-Portfolio e capolavori: 13/13 alunni hanno inserito le attività scolastiche ed extrascolastiche e caricato il capolavoro nella sezione dedicata.
- Consapevolezza: dai colloqui finali e dalle autovalutazioni emerge che il 90% degli studenti dichiara di aver chiarito meglio le proprie competenze e il percorso post-diploma preferito.
- Soddisfazione: il feedback raccolto verbalmente durante gli incontri mostra un alto livello di soddisfazione sia da parte degli alunni sia delle famiglie per il supporto ricevuto.
- Continuità educativa: trattandosi del terzo anno di continuità con la classe, è stato possibile costruire un percorso coerente dal terzo al quinto anno, in linea con l'entrata in vigore del DM 328/2022.

3. ATTIVITÀ SVOLTE

1. Colloqui individuali e supporto alla produzione del capolavoro: realizzati colloqui individuali con tutti i 13 alunni per definire l'argomento del capolavoro, in modo che rispondesse alle attitudini, interessi ed esperienze di ciascuno. Successivamente ho guidato gli studenti nella ricerca e selezione delle informazioni, nella stesura dei testi e nella realizzazione grafica della presentazione. L'attività ha incluso la correzione dei contenuti per migliorare scorrevolezza e coerenza e la revisione dell'impaginazione e della grafica per rendere il prodotto finale professionale e leggibile. Solo una piccola percentuale di alunni è risultata autonoma in questa fase dopo aver ricevuto gli input iniziali.

2. Incontri collettivi online pomeridiani per la compilazione guidata dell'e-Portfolio, l'inserimento delle competenze trasversali e l'autovalutazione su UNICA.

3. Utilizzo piattaforma UNICA: documentazione costante delle attività, caricamento materiali e monitoraggio dei progressi di ogni studente.

4. Collaborazione interna: coordinamento con il tutor FSL per l'integrazione delle esperienze scolastiche e con la coordinatrice di classe per allineare il percorso di orientamento con la programmazione curricolare.

4. STRUMENTI DI LAVORO UTILIZZATI

- Piattaforma UNICA per la gestione dell'e-Portfolio, dell'autovalutazione e del capolavoro
- Software di produttività: formazione pratica e supporto individuale sull'uso di PowerPoint e Canva per la realizzazione delle presentazioni del capolavoro, data la scarsa familiarità iniziale di molti studenti con i software di grafica
- Schede di autovalutazione e riflessione metacognitiva predisposte ad hoc
- Materiali informativi MIUR su ITS, Università e mondo del lavoro
- Documentazione prodotta dagli studenti durante il triennio e durante i PCTO
- Strumenti di comunicazione digitale per il supporto a distanza

5. FEEDBACK

- Studenti: hanno espresso apprezzamento per l'attenzione personalizzata nella costruzione del capolavoro. Ritengono utile il percorso per riflettere sul proprio futuro e per aver acquisito competenze pratiche nell'uso di PowerPoint.
- Famiglie: hanno collaborato positivamente e riconosciuto il valore dell'orientamento personalizzato.
- Docenti: la coordinatrice di classe e il tutor FSL hanno evidenziato l'efficacia della collaborazione e la qualità dei capolavori prodotti.
- Aspetti da migliorare: richiesta di anticipare l'inizio delle attività di orientamento e di aumentare il tempo dedicato ai colloqui individuali e al supporto tecnico.

6. PUNTI DI FORZA

- Continuità didattica: il terzo anno di tutoraggio sulla stessa classe ha permesso una conoscenza approfondita degli studenti e un orientamento realmente personalizzato.
- Personalizzazione del capolavoro: ogni prodotto finale riflette il percorso unico dell'alunno, valorizzando competenze tecniche, espressive e civico-sociali.
- Collaborazione efficace: sinergia costante con tutor FSL, coordinatrice di classe e famiglie.
- Raggiungimento degli obiettivi ministeriali: 100% degli studenti con e-Portfolio e capolavoro completati.

7. CRITICITÀ

- Competenze digitali eterogenee: una parte consistente degli studenti non possedeva le competenze di base per l'uso di software di grafica e presentazione. È stato necessario dedicare tempo alla formazione pratica su PowerPoint e Canva, sottraendo ore all'attività di orientamento in senso stretto.
- Mancanza di laboratorio di informatica nella sede di Sant'Angelo in Formis, che ha rallentato le attività pratiche su UNICA.
- Numero di ore esiguo: le 30 ore annue risultano insufficienti per seguire in modo approfondito 48 alunni totali tra le classi 3°, 4° e 5° alberghiero. Il lavoro di tutoraggio comprende anche la guida alla ricerca delle informazioni, la correzione dei testi, il supporto all'impaginazione e alla grafica del capolavoro. Si tratta di attività "dietro le quinte" fondamentali per la qualità del prodotto finale, che non trovano riscontro formale sui registri ma richiedono tempo significativo. Solo una piccola percentuale di studenti è in grado di lavorare in autonomia dopo aver ricevuto gli input iniziali.
- Avvio tardivo del progetto: l'attività di orientamento parte troppo avanti nell'anno scolastico, limitando il tempo per un lavoro graduale e approfondito.

PROPOSTE PER IL FUTURO

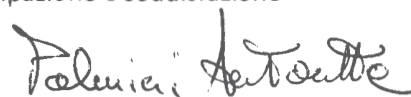
1. Anticipare l'avvio a settembre/ottobre e prevedere moduli di alfabetizzazione digitale su PowerPoint e Canva.
2. Incrementare le ore dedicate al tutoraggio per riconoscere anche il lavoro di correzione e supporto individuale.
3. Dotare la sede staccata di un laboratorio informatico per garantire parità di accesso.

8. CONCLUSIONE

L'attività di tutoraggio svolta con la classe 5° Enogastronomia ha raggiunto pienamente gli obiettivi previsti dal DM 328/2022. Gli studenti hanno dimostrato maggiore consapevolezza delle proprie competenze e del proprio percorso, come evidenziato dalla qualità dei capolavori e dall'impegno nella compilazione dell'e-Portfolio.

Nel complesso mi ritengo soddisfatta dei risultati raggiunti e del livello di partecipazione e soddisfazione mostrato dagli alunni.

Capua, 13 maggio 2026



ALLEGATO 4

➤ GRIGLIE DI VALUTAZIONE DELLE PROVE D'ESAME

❖ GRIGLIE PRIMA PROVA

❖ GRIGLIA SECONDA PROVA

❖ GRIGLIA COLLOQUIO

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

(NB. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20, dividendolo per 5).

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____

TIPOLOGIA A: ANALISI ED INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

Indicatori generali	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata	6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e ordinate	8	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione efficace e organizzazione pertinente e logicamente strutturata	10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Buona la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo corretto	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	2	
	Livello espressivo elementare con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	4	
	Adeguate la competenza formale e padronanza lessicale elementare	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato	8	
	Forma corretta e fluida con ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	10	
Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia è corretta. Uso efficace della punteggiatura	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	10	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	4	
	Presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco approfonditi	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	10	
Totale		60	

Indicatori specifici per la TIPOLOGIA A	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza del testo, parafrasi o sintesi del testo)	Scarso rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi o sintesi nonconforme al testo	2	
	Parziale rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi non sempre conforme al testo	4	
	Adeguatezza rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi essenzialmente conforme al testo	6	
	Rispetto del vincolo sulla lunghezza e parafrasi, sintesi conforme al testo	8	
	Pieno rispetto del vincolo sulla lunghezza del testo; parafrasi o sintesi complete e coerenti	10	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi nodi tematici e stilistici	Fraintendimenti sostanziali del contenuto del testo; mancata individuazione degli snodi tematici e stilistici	2	
	Lacunosa comprensione del senso globale del testo e limitata comprensione degli snodi tematici e stilistici	4	
	Corretta comprensione del senso globale del testo corretta riconoscimento basilare dei principali snodi tematici e stilistici	6	
	Corretta comprensione del testo e degli snodi tematici e stilistici	8	
	Comprensione sicura e approfondita del senso del testo e degli snodi tematici e stilistici	10	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica, ecc.	Mancato riconoscimento degli aspetti contenutistici e/o stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio)	2	
	Parziale riconoscimento degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio)	4	
	Riconoscimento sufficiente degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio)	6	
	Riconoscimento apprezzabile degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio)	8	
	Riconoscimento completo e puntuale degli aspetti contenutistici e stilistici (figure retoriche, metrica, linguaggio ...) e attenzione autonoma all'analisi formale del testo	10	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Interpretazione errata o scarsa priva di riferimenti al contesto storico-culturale e carente del confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	2	
	Interpretazione parzialmente adeguata, pochissimi riferimenti al contesto storico-culturale, cenni superficiali al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	4	
	Interpretazione nel complesso corretta con riferimenti basilari al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	6	
	Interpretazione corretta e originale con riferimenti approfonditi al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	8	
	Interpretazione corretta, articolata e originale con riferimenti culturali ampi, pertinenti e personali al contesto storico-culturale e al confronto tra testi dello stesso autore o di altri autori	10	
Totale		40	

Valutazione in 100esimi	Valutazione in 20esimi _____	Punteggio attribuito per effetto dell'arrotondamento _____

LA SOTTOCOMMISSIONE

IL PRESIDENTE

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____

(NB. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20, dividendolo per 5.

TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

Indicatori generali	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata	6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e ordinate	8	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione efficace e organizzazione pertinente e logicamente strutturata	10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Buona la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo corretto	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	2	
	Livello espressivo elementare con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	4	
	Adeguate la competenza formale e padronanza lessicale elementare	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato	8	
	Forma corretta e fluida con ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	10	
Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia è corretta. Uso efficace della punteggiatura	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti	10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	4	
	Presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco approfonditi	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	10	
Totale		60	

Indicatori specifici per la TIPOLOGIA B	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Mancata o parziale comprensione del senso del testo	2	
	Individuazione stentata di tesi e argomentazioni.	4	
	Individuazione sufficiente di tesi e argomentazioni. Organizzazione a tratti incoerente delle osservazioni	6	
	Individuazione completa e puntuale di tesi e argomentazioni. Articolazione a coerente delle argomentazioni	8	
	Individuazione delle tesi sostenute, spiegazione degli snodi argomentativi, riconoscimento della struttura del testo	10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo	Articolazione incoerente del percorso ragionativo	2	
	Articolazione scarsamente coerente del percorso ragionativo	4	
	Complessiva coerenza nel sostenere il percorso ragionativo	6	
	Coerenza del percorso ragionativo strutturata e razionale	8	
	Coerenza del percorso ragionativo ben strutturata, fluida e rigorosa	10	
Utilizzo pertinente dei connettivi	Uso dei connettivi generico e improprio	2	
	Uso dei connettivi generico	4	
	Uso dei connettivi adeguato	6	
	Uso dei connettivi appropriato	8	
	Uso dei connettivi efficace	10	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Riferimenti culturali non corretti e incongruenti; preparazione culturale carente che non permette di sostenere l'argomentazione	2	
	Riferimenti culturali corretti ma incongruenti; preparazione culturale frammentaria che sostiene solo a tratti l'argomentazione	4	
	Riferimenti culturali corretti e congruenti; preparazione culturale essenziale che sostiene un'argomentazione basilare	6	
	Riferimenti culturali corretti, congruenti e articolati in maniera originale grazie a una buona preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata	8	
	Riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali e articolati in maniera originale grazie a una solida preparazione culturale che sostiene un'argomentazione articolata e rigorosa	10	
Totale		40	

Valutazione in 100esimi	Valutazione in 20esimi _____	Punteggio finale attribuito per effetto dell'arrotondamento _____

LA SOTTOCOMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ISIS "FEDERICO II"- CAPUA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____

(NB. Il punteggio in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della partespecifica, va riportato a 20, dividendolo per 5.

TIPOLOGIA C: RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITA'

Indicatori generali	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.	Ideazione confusa e frammentaria, pianificazione e organizzazione non pertinenti	2	
	Ideazione frammentaria, pianificazione e organizzazione limitate e non sempre pertinenti	4	
	Ideazione e pianificazione limitate ai concetti di base, organizzazione non sempre logicamente ordinata	6	
	Ideazione chiara, pianificazione e organizzazione ben strutturate e ordinate	8	
	Ideazione chiara e completa, pianificazione efficace e organizzazione pertinente e logicamente strutturata	10	
Coerenza e coesione testuale	Quasi inesistente la coerenza concettuale tra le parti del testo e la coesione a causa dell'uso errato dei connettivi	2	
	Carente la coerenza concettuale in molte parti del testo e scarsa la coesione a causa di un uso non sempre pertinente	4	
	Presente nel testo la coerenza concettuale di base e la coesione tra le parti sostenuta dall'uso sufficientemente adeguato dei connettivi	6	
	Buona la coerenza concettuale e pertinente l'uso dei connettivi per la coesione del testo	8	
	Ottima la coerenza concettuale per l'eccellente strutturazione degli aspetti salienti del testo e ottima la coesione per la pertinenza efficace e logica dell'uso dei connettivi che rendono il testo corretto	10	
Ricchezza e padronanza lessicale	Livello espressivo trascurato e a volte improprio con errori formali nell'uso del lessico specifico	2	
	Livello espressivo elementare con alcuni errori formali nell'uso del lessico specifico	4	
	Adeguate la competenza formale e padronanza lessicale elementare	6	
	Forma corretta e fluida con lessico pienamente appropriato	8	
	Forma corretta e fluida con ricchezza lessicale ed efficacia comunicativa	10	
Correttezza grammaticale (punteggiatura, ortografia, morfologia, sintassi)	Difficoltà nell'uso delle strutture morfosintattiche, errori che rendono difficile la comprensione esatta del testo; punteggiatura errata o carente	2	
	Errori nell'uso delle strutture morfosintattiche che non inficiano la comprensibilità globale del testo; occasionali errori ortografici. Punteggiatura a volte errata	4	
	Generale correttezza morfosintattica e saltuari errori di ortografia. Punteggiatura generalmente corretta	6	
	Uso delle strutture morfosintattiche abbastanza articolato e corretto con saltuarie imprecisioni. Testo corretto e uso adeguato della punteggiatura	8	
	Strutture morfosintattiche utilizzate in modo corretto e articolato. Ortografia è corretta. Uso efficace della punteggiatura.	10	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze gravemente carenti e gravi difficoltà a organizzare i concetti e i documenti proposti. Riferimenti culturali banali	2	
	Conoscenze lacunose e uso inadeguato dei documenti proposti. Riferimenti culturali non sempre precisi	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali essenziali con modeste integrazioni dei documenti proposti	6	
	Conoscenze documentate e riferimenti culturali ampi. Utilizzo adeguato dei documenti proposti	8	
	Conoscenze approfondite, riferimenti culturali ricchi e ampi, riflessioni personali. Utilizzo consapevole e appropriato dei documenti.	10	
Espressione di giudizi critici e valutazione personali	Argomentazione frammentaria e assenza di adeguati nessi logici	2	
	Coerenza limitata e fragilità del processo argomentativo con apporti critici e valutazioni personali sporadici	4	
	Presenza di qualche apporto critico e valutazioni personali sia pure circoscritti o poco approfonditi	6	
	Argomentazione adeguata con spunti di riflessione originali ed elementi di sintesi coerenti	8	
	Argomentazione ampia con spunti di riflessione originali e motivati. Valutazioni personali rielaborate in maniera critica e autonoma	10	
Totale		60	

Indicatori specifici TIPOLOGIA C	Descrittori	Punteggio	Punteggio assegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Scarsa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne	2	
	Parziale e incompleta pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con parziale coerenza del titolo e della parafrasi	4	
	Adeguate pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi coerenti	6	
	Completa pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne con titolo e parafrasi opportuni	8	
	Completa e originale pertinenza del testo rispetto alla traccia e alle consegne. Titolo efficace e parafrasi funzionale	10	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Esposizione confusa e incoerente	4	
	Esposizione frammentaria e disarticolata	8	
	Esposizione logicamente ordinata ed essenziale	12	
	Esposizione logicamente strutturata e lineare nel suo sviluppo	16	
	Esposizione ben strutturata, progressiva, coerente e coesa	20	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Conoscenze e riferimenti culturali non corretti e non ben articolati	2	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti ma poco articolati Osservazioni superficiali, generiche, prive di apporti personali	4	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati con riflessioni adeguate	6	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti e articolati in maniera originale con riflessioni personali	8	
	Conoscenze e riferimenti culturali corretti, ricchi, puntuali. Riflessioni critiche sull'argomento, rielaborate in maniera originale	10	
Totale		40	

Valutazione in 100esimi	Valutazione in 20esimi _____	Punteggio attribuito per effetto dell'arrotondamento _____

LA SOTTOCOMMISSIONE

IL PRESIDENTE

ISIS "FEDERICO II"- CAPUA

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ESAMI DI MATURITÀ 2025-2026

Indirizzo Istituto Professionale Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera

Articolazione: Enogastronomia e Sala e vendita

Disciplina: Scienza e cultura degli alimenti

CANDIDATO/A: _____ Data: ____/____/____ Classe V Sez. _____

INDICATORI	Livelli (descrittori)	Punti
COMPRENSIONE del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	3
	Buona (corretta e approfondita)	2
	Sufficiente (aspetti essenziali)	1
	Non sufficiente (frammentaria)	0
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Ottima (completa, corretta e molto approfondita)	6
	Buona (corretta e approfondita)	5
	Sufficiente (conoscenze fondamentali)	4
	Quasi sufficiente (parzialmente completa)	3
	Non sufficiente (lacunosa)	1
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	Ottima (efficace rielaborazione e soluzione delle problematiche)	8
	Buona (personale rielaborazione e discreta soluzione delle problematiche)	7
	Sufficiente (parziale rielaborazione e adeguata soluzione delle problematiche)	6
	Quasi sufficiente (limitata rielaborazione e parziale soluzione delle problematiche)	4
	Non sufficiente (assenza di rielaborazione e nessuna soluzione delle problematiche)	2
CORRETTEZZA morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	Ottima (argomentazione chiara, corretta e terminologia precisa ed appropriata)	3
	Buona (argomentazione chiara e terminologia adeguata)	2
	Sufficiente (argomentazione non sempre chiara ed esauriente, lessico sufficientemente corretto)	1
	Non sufficiente (esposizione non chiara, lessico scorretto)	0
PUNTEGGIO TOTALE		... /20

La Sottocommissione

Il Presidente

ISIS “FEDERICO II”- CAPUA- GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA ORALE ESAME DI MATURITÀ 2025-2026

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

CANDIDATO/A _____ CLASSE _____ DATA _____

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				

ALLEGATO 5

- **1° PROVA SIMULATA**
- **2° PROVA SIMULATA**



Ministero dell'istruzione e del merito

ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

PROVA DI ITALIANO

Svolgi la prova, scegliendo tra una delle seguenti proposte.

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

PROPOSTA A1

Gabriele D'Annunzio, *La sabbia del tempo*, in *Alcione*, a cura di Ilvano Caliaro, Torino, Einaudi, 2010.

Come¹ scorrea la calda sabbia lieve
per entro il cavo della mano in ozio
il cor sentì che il giorno era più breve.

E un'ansia repentina il cor m'assalse
per l'appressar dell'umido equinozio²
che offusca l'oro delle piagge salse.

Alla sabbia del Tempo urna la mano
era, clessidra il cor mio palpitante,
l'ombra crescente d'ogni stelo vano³
quasi ombra d'ago in tacito quadrante⁴.

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Esponi in maniera sintetica la situazione descritta dal poeta e individua il tema della poesia proposta.
2. Attraverso quali stimoli sensoriali D'Annunzio percepisce il passaggio tra le stagioni?
3. Spiega il motivo per cui, al v. 8, il poeta definisce il cuore una 'clessidra'.
4. Analizza la struttura metrica della poesia proposta.

Interpretazione

Elabora una tua riflessione sul senso del Tempo che emerge in questa lirica, anche attraverso opportuni confronti con altri testi di D'Annunzio (1863 – 1938) da te studiati e confrontalo con altri autori della letteratura italiana e/o europea o con altre espressioni artistiche del Novecento che hanno fatto riferimento alla medesima tematica.

PROPOSTA A2

Grazia Deledda, *Cosima*, in *Romanzi e Novelle*, a cura di Natalino Sapegno, Arnoldo Mondadori, 1971, pp. 743 - 744, 750 - 752.

Il romanzo autobiografico *Cosima* della scrittrice sarda Grazia Deledda (1871 – 1936), insignita del premio Nobel per la letteratura nel 1926, descrive l'infanzia e la giovinezza della protagonista sullo sfondo di una tormentata vita familiare, sottoposta ai condizionamenti e ai pregiudizi di una piccola città di provincia.

¹ *Come*: mentre

² *umido equinozio*: il piovoso equinozio d'autunno

³ *stelo vano*: stelo d'erba prossimo ad insecchire

⁴ *ombra d'ago in tacito quadrante*: ombra dell'ago di una meridiana. *Tacito* è il quadrante dell'orologio solare poiché non batte il tempo, ma lo segna con l'ombra dello gnomone



Ministero dell'istruzione e del merito

«Adesso Cosima aveva quattordici anni, e conosceva dunque la vita nelle sue più fatali manifestazioni. [...] Durante l'infanzia aveva avuto le malattie comuni a tutti i bambini, ma adesso era, sebbene gracile e magra, sana e relativamente agile e forte. Piccola di statura, con la testa piuttosto grossa, le estremità minuscole, con tutte le caratteristiche fisiche sedentarie delle donne della sua razza, forse d'origine libica, con lo stesso profilo un po' camuso, i denti selvaggi e il labbro superiore molto allungato; aveva però una carnagione bianca e vellutata, bellissimi capelli neri lievemente ondulati e gli occhi grandi, a mandorla, di un nero dorato e a volte verdognolo, con la grande pupilla appunto delle donne di razza camitica, che un poeta latino chiamò «doppia pupilla», di un fascino passionale, irresistibile.

Per la morte di Enza fu ripreso il lutto, chiuse ancora le finestre, ripresa una vita veramente claustrale. Ma un lievito di vita, un germogliare di passioni e una fioritura freschissima d'intelligenza simile a quella dei prati cosparsi di fiori selvatici a volte più belli di quelli dei giardini, univa le tre sorelle in una specie di danza silenziosa piena di grazia e di poesia. Le due piccole, Pina e Coletta, leggevano già anch'esse avidamente tutto quello che loro capitava in mano, e, quando erano sole con Cosima, si abbandonavano insieme a commenti e discussioni che uscivano dal loro ambiente e dalle ristrettezze della loro vita quotidiana. E Cosima, come costrettavi da una forza sotterranea, scriveva versi e novelle. [...]

Come arrivassero fino a lei i giornali illustrati non si sa; forse era Santus, nei suoi lucidi intervalli, o lo stesso Andrea a procurarli: il fatto è che allora, nella capitale, dopo l'aristocratico editore Sommaruga, era venuto su, da operaio di tipografia, un editore popolare¹ che fra molte pubblicazioni di cattivo gusto ne aveva di buone, quasi di fini, e sapeva divulgarle anche nei paesi più lontani della penisola. Arrivavano anche laggiù, nella casa di Cosima; erano giornali per ragazzi, riviste agili e bene figurate, giornali di varietà e di moda. [...] Nelle ultime pagine c'era sempre una novella, scritta bene, spesso con una grande firma: non solo, ma il direttore del giornale era un uomo di gusto, un poeta, un letterato a quei tempi notissimo, della schiera scampata al naufragio del Sommaruga e rifugiatasi in parte nella barcaccia dell'editore Perino.

E dunque alla nostra Cosima salta nella testa chiusa ma ardita di mandare una novella al giornale di mode, con una letterina piena di graziose esibizioni, come, per esempio, la sommaria dipintura della sua vita, del suo ambiente, delle sue aspirazioni, e soprattutto con forti e prodi promesse per il suo avvenire letterario. E forse, più che la composizione letteraria, dove del resto si raccontava di una fanciulla pressappoco simile a lei, fu questa prima epistola ad aprire il cuore del buon poeta che presiedeva al mondo femminile artificiosetto del giornale di mode, e col cuore di lui le porte della fama. Fama che come una bella medaglia aveva il suo rovescio segnato da una croce dolorosa: poiché se il direttore dell'«Ultima Moda», nel pubblicare la novella, presentò al mondo dell'arte, con nobile slancio, la piccola scrittrice, e subito la invitò a mandare altri lavori, in paese la notizia che il nome di lei era apparso stampato sotto due colonne di prosa ingenuamente dialettale, e che, per maggior pericolo, parlavano di avventure arrischiate, destò una esecrazione unanime e implacabile.

Ed ecco le zie, le due vecchie zitelle, che non sapevano leggere e bruciavano i fogli con le figure di peccatori e di donne maledette, precipitarsi nella casa malaugurata, spargendovi il terrore delle loro critiche e delle peggiori profezie. Ne fu scosso persino Andrea: i suoi sogni sull'avvenire di Cosima si velarono di vaghe paure: ad ogni modo consigliò la sorella di non scrivere più storie d'amore, tanto più che alla sua età, con la sua poca esperienza in materia, oltre a farla passare per una ragazza precoce e già corrotta, non potevano essere del tutto verosimili.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Sintetizza il contenuto del brano ed evidenziane i passaggi fondamentali.
2. Il giudizio relativo all'attività di scrittrice di Cosima è trasmesso attraverso espressioni fortemente negative: individuale.
3. La descrizione fisica di Cosima, opposta all'immagine femminile trasmessa dai giornali di moda, suggerisce anche elementi caratteriali della fanciulla: rifletti su questo aspetto.
4. Per Cosima e le sorelle la lettura e la scrittura alimentano la gioia di vivere: individua gli snodi che nel brano proposto evidenziano questo comune sentimento.

¹ Edoardo Perino, tipografo ed editore romano

*Ministero dell'istruzione e del merito***Interpretazione**

Il tema principale del brano riguarda il valore della formazione, della cultura e della scrittura come risorse imprescindibili a partire già dall'adolescenza. Esponi le tue considerazioni su questo aspetto, in base alle tue letture e conoscenze.

TIPOLOGIA B – ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO**PROPOSTA B1**

Testo tratto da: **Mario Isnenghi**, *Breve storia d'Italia ad uso dei perplessi (e non)*, Laterza, Bari, 2012, pp. 77 – 78.

«Anche l'assalto, il bombardamento, i primi aeroplani e (sul fronte occidentale) carri armati costituiscono atroci luoghi della memoria per i popoli europei coinvolti in una lotta di proporzioni e violenza inaudite, che qualcuno ritiene si possa considerare una specie di «guerra civile», date le comuni origini e la lunga storia di coinvolgimenti reciproci propria di quelli che la combatterono. Trincea e mitragliatrice possono tuttavia considerarsene riassuntive. Esse ci dicono l'essenziale di ciò che rende diversa rispetto a tutte le altre che l'avevano preceduta quella guerra e ne fanno anche un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine. Infatti, tutti gli eserciti sono ormai basati non più sui militari di professione, ma sulla coscrizione obbligatoria; si mobilitano milioni di uomini, sulla linea del fuoco, nei servizi, nelle retrovie (si calcola che, all'incirca, su sette uomini solo uno combatta, mentre tutti gli altri sono impiegati nei vari punti della catena di montaggio della guerra moderna): non è ancora la «guerra totale», capace di coinvolgere i civili quanto i militari, come avverrà nel secondo conflitto mondiale, ma ci stiamo avvicinando. Sono dunque i grandi numeri che contano, la capacità – diversa da paese a paese – di mettere in campo, pagare e far funzionare una grande e complessa macchina economica, militare e organizzativa. [...] Insomma, nella prima guerra mondiale, quello che vince o che perde, è il *paese* tutt'intero, non quella sua parte separata che era, nelle guerre di una volta, l'*esercito*: tant'è vero che gli Imperi Centrali, e soprattutto i Tedeschi, perdono la guerra non perché battuti militarmente, ma perché impossibilitati a resistere e a sostenere, dal paese, l'esercito.

Ebbene, uno dei luoghi primari di incontro e di rifusione del paese nell'esercito è proprio la trincea. È in questi fetidi budelli, scavati più o meno profondamente nella dura roccia del Carso o nei prati della Somme, in Francia, che si realizza un incontro fra classi sociali, condizioni, culture, provenienze regionali, dialetti, mestieri – che in tempo di pace, probabilmente, non si sarebbe mai realizzato. Vivere a così stretto contatto di gomito con degli sconosciuti [...], senza più *intimità* e *privato*, produce, nei singoli, sia assuefazione che nevrosi, sia forme di cameratismo e durevoli memorie, sia anonimato e perdita delle personalità. Sono fenomeni di adattamento e disadattamento con cui i medici militari, gli psichiatri e gli psicologi del tempo hanno dovuto misurarsi.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.
2. Perché, secondo l'autore, trincea e mitragliatrice fanno della Prima guerra mondiale '*un'espressione della modernità e dell'ingresso generale nella società di massa e nella civiltà delle macchine*'?
3. In che modo cambia, a parere di Isnenghi, rispetto alle guerre precedenti, il rapporto tra '*esercito*' e '*paese*'?
4. Quali fenomeni di '*adattamento*' e '*disadattamento*' vengono riferiti dall'autore rispetto alla vita in trincea e con quali argomentazioni?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Le modalità di svolgimento della prima guerra mondiale sono profondamente diverse rispetto ai conflitti precedenti. Illustra le novità introdotte a livello tecnologico e strategico, evidenziando come tali cambiamenti hanno influito sugli esiti della guerra.

Esprimi le tue considerazioni sul fenomeno descritto nel brano con eventuali riferimenti ad altri contesti storici, elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Testo tratto da: **Luca Serianni**, *L'ora d'italiano. Scuola e materie umanistiche*, Laterza, Roma-Bari, 2010, pp. 4, 14-16.

«È sicuramente vero – e in Italia in modo particolare – che la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale. Per intenderci: una persona istruita saprebbe dire che le proteine sono sostanze che si trovano soprattutto nella carne, nelle uova, nel latte e che sono indispensabili nella nutrizione umana. Tutto bene, purché si sia consapevoli che una formulazione così sommaria equivale a dire che Alessandro Manzoni è un grande scrittore morto molto tempo fa, e basta. Ci aspettiamo che si debba andare un po' oltre nel caso dell'autore dei *Promessi sposi*, ma non che si sia tenuti a sapere che le proteine sono sequenze di amminoacidi né soprattutto che cosa questo voglia dire. [...].

Il declino della cultura tradizionalmente umanistica nell'opinione generale – la cultura scientifica non vi è mai stata di casa – potrebbe essere illustrato da una particolarissima visuale: i quiz televisivi.

I programmi di Mike Bongiorno, a partire dal celebre *Lascia o raddoppia*, erano il segno del nozionismo, ma facevano leva su un sapere comunque strutturato e a suo modo dignitoso. Al concorrente che si presentava per l'opera lirica, per esempio, si poteva rivolgere una domanda del genere: «Parliamo del *Tabarro* di Puccini; vogliamo sapere: a) data e luogo della prima rappresentazione; b) nome del librettista; c) nome dell'autore del dramma *La Houppe* da cui il soggetto è stato tratto; d) nome del quartiere di Parigi rimpianto da Luigi e Giorgetta; e) ruolo vocale di Frugola; f) nome del gatto di Frugola. Ha un minuto di tempo per rispondere». Diciamo la verità: 9-10 secondi in media per rispondere a ciascuna di queste domande sono sufficienti, non solo per un musicologo ma anche per un melomane [a proposito: le risposte sono queste: a) 1918, b) Giuseppe Adami; c) Didier Gold, d) Belleville, e) mezzosoprano, f) Caporale].

Ma domande – e concorrenti – di questo genere hanno fatto il loro tempo. Tra i quesiti rubricati sotto l'etichetta *Storia* in un quiz che andava in onda nel febbraio 2010 (*L'eredità*, Rai 1) ho annotato il seguente esempio, rappresentativo di un approccio totalmente diverso: «Ordinando al cardinale Ruffo di ammazzare i liberali, Ferdinando IV gli raccomandò: *Famme trovare tante... a) botti schiattate, b) casecavalle, c) pummarole, d) babà fraceti*». La risposta esatta è la b): ma quanti sono i lettori di questo libro che avrebbero saputo rispondere? (mi auguro pochi, per non sentirmi abbandonato alla mia ignoranza). Quel che è certo è che per affrontare un quesito del genere non avrebbe senso "prepararsi"; l'aneddoto è divertente, è fondato sul dialetto (un ingrediente comico assicurato), mette tutti i concorrenti sullo stesso piano (dare la risposta esatta è questione non di studio ma, democraticamente, di fortuna) e tanto basta.»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il contenuto del brano.
2. Individua la tesi principale di Serianni e a quali argomenti egli fa ricorso per sostenere il suo ragionamento.
3. L'autore sostiene che in Italia '*la cultura scientifica media continua a essere scarsa e dotata di minore prestigio sociale*': su quali basi fonda tale affermazione?
4. Cosa dimostra, a parere di Serianni, il confronto tra i quiz televisivi?



Ministero dell'istruzione e del merito

Produzione

Dopo aver letto e analizzato il testo di Luca Serianni (1947 - 2022), confrontati con le sue considerazioni sul trattamento riservato in Italia alla cultura scientifica e alla cultura umanistica. Facendo riferimento alle tue conoscenze ed esperienze anche extrascolastiche, sviluppa le tue riflessioni sulle due culture e sul loro rapporto elaborando un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

PROPOSTA B3

Testo tratto da **Gian Paolo Terravecchia**: *Uomo e intelligenza artificiale: le prossime sfide dell'onlife*, intervista a Luciano Floridi in *La ricerca*, n. 18 - settembre 2020.

Gian Paolo Terravecchia: «Si parla tanto di *smartphone*, di *smartwatch*, di sistemi intelligenti, insomma il tema dell'intelligenza artificiale è fondamentale per capire il mondo in cui viviamo. Quanto sono intelligenti le così dette "macchine intelligenti"? Soprattutto, la loro crescente intelligenza creerà in noi nuove forme di responsabilità?»

Luciano Floridi: «L'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro¹. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente. La verità è che grazie a straordinarie invenzioni e scoperte, a sofisticate tecniche statistiche, al crollo del costo della computazione e all'immensa quantità di dati disponibili, oggi, per la prima volta nella storia dell'umanità, siamo riusciti a realizzare su scala industriale artefatti in grado di risolvere problemi o svolgere compiti con successo, senza la necessità di essere intelligenti. Questo scollamento è la vera rivoluzione. Il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna. Questo scollamento epocale tra la capacità di agire (l'inglese ha una parola utile qui: *agency*) con successo nel mondo, e la necessità di essere intelligenti nel farlo, ha spalancato le porte all'IA. Per dirla con von Clausewitz, l'IA è la continuazione dell'intelligenza umana con mezzi stupidi. Parliamo di IA e altre cose come il *machine learning* perché ci manca ancora il vocabolario giusto per trattare questo scollamento. L'unica *agency* che abbiamo mai conosciuto è sempre stata un po' intelligente perché è come minimo quella del nostro cane. Oggi che ne abbiamo una del tutto artificiale, è naturale antropomorfizzarla. Ma credo che in futuro ci abitueremo. E quando si dirà "*smart*", "*deep*", "*learning*" sarà come dire "il sole sorge": sappiamo bene che il sole non va da nessuna parte, è un vecchio modo di dire che non inganna nessuno. Resta un rischio, tra i molti, che vorrei sottolineare. Ho appena accennato ad alcuni dei fattori che hanno determinato e continueranno a promuovere l'IA. Ma il fatto che l'IA abbia successo oggi è anche dovuto a una ulteriore trasformazione in corso. Viviamo sempre più *onlife*² e nell'infosfera. Questo è l'*habitat* in cui il software e l'IA sono di casa. Sono gli algoritmi i veri nativi, non noi, che resteremo sempre esseri anfibi, legati al mondo fisico e analogico. Si pensi alle raccomandazioni sulle piattaforme. Tutto è già digitale, e agenti digitali hanno la vita facile a processare dati, azioni, stati di cose altrettanto digitali, per suggerirci il prossimo film che potrebbe piacerci. Tutto questo non è affatto un problema, anzi, è un vantaggio. Ma il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione. Basti pensare all'attuale discussione su come modificare l'architettura delle strade, della circolazione, e delle città per rendere possibile il successo delle auto a guida autonoma. Tanto più il mondo è "amichevole" (*friendly*) nei confronti della tecnologia digitale, tanto meglio questa funziona, tanto più saremo tentati di renderlo maggiormente friendly, fino al punto in cui potremmo essere noi a doverci adattare alle nostre tecnologie e non viceversa. Questo sarebbe un disastro [...].»

Comprensione e analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte a tutte le domande proposte.

1. Riassumi il brano proposto nei suoi snodi tematici essenziali.

¹ Figura retorica che consiste nell'accostamento di due termini di senso contrario o comunque in forte antitesi tra loro.

² Il vocabolario online Treccani definisce l'*onlife* "neologismo d'autore, creato dal filosofo italiano Luciano Floridi giocando sui termini *online* ('in linea') e *offline* ('non in linea')": *onlife* è quanto accade e si fa mentre la vita scorre, restando collegati a dispositivi interattivi (*on* + *life*).



Ministero dell'istruzione e del merito

2. Per quale motivo l'autore afferma *'il mio cellulare gioca a scacchi come un grande campione, ma ha l'intelligenza del frigorifero di mia nonna'*?
3. Secondo Luciano Floridi, *'il rischio è che per far funzionare sempre meglio l'IA si trasformi il mondo a sua dimensione'*. Su che basi si fonda tale affermazione?
4. Quali conseguenze ha, secondo l'autore, il fatto di vivere *'sempre più onlife e nell'infosfera'*?

Produzione

L'autore afferma che *'l'Intelligenza Artificiale (IA) è un ossimoro. Tutto ciò che è veramente intelligente non è mai artificiale e tutto ciò che è artificiale non è mai intelligente'*. Sulla base del tuo percorso di studi e delle tue conoscenze personali, esprimi le tue opinioni al riguardo, soffermandoti sulle differenze tra intelligenza umana e "Intelligenza Artificiale". Elabora un testo in cui tesi e argomenti siano organizzati in un discorso coerente e coeso.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto da: **Dacia Maraini**, *Solo la scuola può salvarci dagli orribili femminicidi*, in "Corriere della Sera", 30 giugno 2015, ora in *La scuola ci salverà*, Solferino, Milano, 2021, pp. 48-49.

«Troppi decessi annunciati, troppe donne lasciate sole, che vanno incontro alla morte, disperate e senza protezione. Molte hanno denunciato colui che le ucciderà, tante volte, per percosse e minacce reiterate, ma è come se tutti fossero ciechi, sordi e muti di fronte alla continua mattanza femminile.

Prendiamo il caso di Loredana Colucci, uccisa con sei coltellate dall'ex marito davanti alla figlia adolescente. L'uomo, dopo molti maltrattamenti, tenta di strangolare la moglie. Lei lo denuncia e lui finisce in galera. Ma dopo pochi mesi è fuori. E subito riprende a tormentare la donna. Altra denuncia e all'uomo viene proibito di avvicinarsi alla casa. Ma, curiosamente, dopo venti giorni, viene revocata anche questa proibizione. È bastata una distrazione della moglie, perché il marito entrasse in casa e la ammazzasse davanti alla figlia. Il giorno dopo tutto il quartiere era in strada per piangere pubblicamente una donna generosa, grande lavoratrice e madre affettuosa, morta a soli quarantun anni, per mano dell'uomo che diceva di amarla.

Di casi come questo ce ne sono più di duecento l'anno, il che vuol dire uno ogni due giorni. Quasi sempre morti annunciate. Ma io dico: se a un politico minacciato si assegna subito la scorta, perché le donne minacciate di morte vengono lasciate in balia dei loro aguzzini? [...]

Troppi uomini sono ancora prigionieri dell'idea che l'amore giustifichi il possesso della persona amata, e vivono ossessionati dal bisogno di manipolare quella che considerano una proprietà inalienabile. Ogni manifestazione di autonomia viene vista come una offesa che va punita col sangue.

La bella e coraggiosa trasmissione *Chi l'ha visto?* condotta da Federica Sciarelli ne fa testimonianza tutte le settimane. La magistratura si mostra timida e parziale. Di fronte ai delitti annunciati, allarga le braccia e scuote la testa. Il fatto è che spesso si considerano normali la gelosia e il possesso, le percosse, i divieti, la brutalità in famiglia. Ma non basta. È assolutamente necessario insegnare, già dalle scuole primarie, che ogni proprietà è schiavitù e la schiavitù è un crimine.»

Dopo aver letto e analizzato l'articolo di Dacia Maraini, esponi il tuo punto di vista e confrontati in maniera critica con le tesi espresse nel testo. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

*Ministero dell'istruzione e del merito***PROPOSTA C2**

Testo tratto: da **Wisława Szymborska**, *Il poeta e il mondo*, in *Vista con granello di sabbia. Poesie 1957-1993*, a cura di Pietro Marchesani, Adelphi, Milano, 1998, pp. 15-17.

«[...] l'ispirazione non è un privilegio esclusivo dei poeti o degli artisti in genere. C'è, c'è stato e sempre ci sarà un gruppo di individui visitati dall'ispirazione. Sono tutti quelli che coscientemente si scelgono un lavoro e lo svolgono con passione e fantasia. Ci sono medici siffatti, ci sono pedagoghi siffatti, ci sono giardinieri siffatti e ancora un centinaio di altre professioni. Il loro lavoro può costituire un'incessante avventura, se solo sanno scorgere in esso sfide sempre nuove. Malgrado le difficoltà e le sconfitte, la loro curiosità non viene meno. Da ogni nuovo problema risolto scaturisce per loro un profluvio di nuovi interrogativi. L'ispirazione, qualunque cosa sia, nasce da un incessante «non so».

Di persone così non ce ne sono molte. La maggioranza degli abitanti di questa terra lavora per procurarsi da vivere, lavora perché deve. Non sono essi a scegliersi il lavoro per passione, sono le circostanze della vita che scelgono per loro. Un lavoro non amato, un lavoro che annoia, apprezzato solo perché comunque non a tutti accessibile, è una delle più grandi sventure umane. E nulla lascia presagire che i prossimi secoli apporteranno in questo campo un qualche felice cambiamento. [...]

Per questo apprezzo tanto due piccole paroline: «non so». Piccole, ma alate. Parole che estendono la nostra vita in territori che si trovano in noi stessi e in territori in cui è sospesa la nostra minuta Terra. Se Isaac Newton non si fosse detto «non so», le mele nel giardino sarebbero potute cadere davanti ai suoi occhi come grandine e lui, nel migliore dei casi, si sarebbe chinato a raccoglierle, mangiandole con gusto. Se la mia connazionale Maria Skłodowska Curie non si fosse detta «non so», sarebbe sicuramente diventata insegnante di chimica per un convitto di signorine di buona famiglia, e avrebbe trascorso la vita svolgendo questa attività, peraltro onesta. Ma si ripeteva «non so» e proprio queste parole la condussero, e per due volte, a Stoccolma, dove vengono insignite del premio Nobel le persone di animo inquieto ed eternamente alla ricerca.»

Nel suo discorso a Stoccolma per la consegna del premio Nobel per la letteratura nel 1996, la poetessa polacca Wisława Szymborska (1923 – 2012) elogia i lavori che richiedono *'passione e fantasia'*: condividi le sue riflessioni? Quale valore hanno per te l'ispirazione e la ricerca e quale ruolo pensi che possano avere per i tuoi futuri progetti lavorativi?

Esponi il tuo punto di vista, organizzando il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentalo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Durata massima della prova: 6 ore.

È consentito l'uso del dizionario italiano e del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna delle tracce.



Ministero dell'istruzione e del merito

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

PRIMA PARTE

QUALE DIETA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE

Documento

Dieta mediterranea: perché fa bene alla salute e all'ambiente

La dieta mediterranea è un modello alimentare sano e sostenibile, basato sul consumo degli alimenti prodotti nei Paesi dell'area del Mediterraneo e abbinati secondo ricette tradizionali che si basano sulla stagionalità e che, attraverso la combinazione dei nutrienti fondamentali per il benessere del nostro organismo, risultano bilanciate e complete anche da un punto di vista nutrizionale.

La dieta mediterranea grazie alla sua varietà ed equilibrio, è considerata un fattore di prevenzione per varie patologie e disturbi e per questo è importante educare a questo tipo di alimentazione fin da bambini, in modo che diventi un'abitudine fin dalla più giovane età.

[...]

La dieta mediterranea (DM) è un modello alimentare che si fonda sulla biodiversità e che accomuna i paesi che si affacciano sul Mar Mediterraneo. Ogni nazione vanta piatti tipici locali e tradizioni culinarie differenti ma sono accomunati da scelte dietetiche contrapposte a quelle tipiche del nord-Europa o del nord-America.

La dieta mediterranea si basa infatti su una grande varietà di ortaggi e frutta di stagione, cereali e legumi, oltre a pesce, uova, carne e al prezioso olio di oliva extravergine (EVO).

La ricchezza di alimenti freschi fa sì che sia particolarmente semplice comporre piatti equilibrati. Il "Piatto Sano" ne è l'esempio: metà composto da verdure crude e/o cotte, l'altra metà divisa in parti uguali da una fonte proteica di origine animale o vegetale e da una di carboidrati preferibilmente integrali. Il tutto condito con EVO, a piacere si possono aggiungere erbe aromatiche che abbondano nel bacino mediterraneo ed eventualmente frutta secca e semi.

In generale, quando si parla di dieta, non si intende un regime alimentare di privazione, ma un insieme di scelte alimentari sane che contribuiscono al benessere psicofisico.

La dieta mediterranea garantisce un apporto corretto di proteine, carboidrati e grassi, ha un alto apporto di fibre alimentari e un basso indice glicemico. Il 55-60% della dieta mediterranea prevede il consumo di carboidrati in forma di cereali, meglio se integrali, e al 10-15% da proteine (suddivise a loro volta in 60% di origine animale e 40% di origine vegetale), solo il 10% di questa dieta è rappresentata da zuccheri semplici (escludendo la frutta). Dunque, si tratta di un tipo di alimentazione adatta a qualsiasi regime, che sia normo, ipocalorico o ipercalorico.



Ministero dell'istruzione e del merito

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

I benefici della dieta mediterranea

La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione quando si parla di alcune patologie cronico-degenerative la cui incidenza è in crescita nel nostro Paese, come il diabete, l'obesità e la sindrome metabolica, le malattie cardiovascolari e osteoarticolari o i tumori. La maggior incidenza di questi disturbi è in parte provocata proprio da un allontanamento dalle abitudini alimentari tradizionali mediterranee. Lo stile di vita frenetico che contraddistingue la nostra società e i nostri ritmi lavorativi, spesso ci costringe a consumare alimenti preconfezionati o a fare ricorso a ristoranti, bar e mense più del dovuto [...].

I benefici della DM sono principalmente da attribuire ad alcuni suoi componenti come gli acidi grassi monoinsaturi (in particolare l'acido oleico dell'olio di oliva), la fibra alimentare di ortaggi, frutta e legumi, gli antiossidanti che colorano frutta, verdura e vino rosso (come i bioflavonoidi). Infine, ma non ultima, la gratificazione del palato che fa della dieta mediterranea anche una valida alleata della linea [...].

Stagionalità e sostenibilità: perché sono importanti

Scegliere di acquistare frutta e verdura di stagione ha diversi vantaggi. Assicura la biodiversità alimentare importante per assicurare tutto quello che serve al nostro corpo per stare in salute. Questo perché l'ortaggio e il frutto consumato nel suo periodo di maturazione naturale assicurano il massimo del contenuto in vitamine, minerali e antiossidanti utili proprio nel periodo dell'anno in cui cresce; ecco quindi che sarà anche più saporito, colorato e profumato. Non ultimo il prodotto di stagione, spesso, ha un prezzo inferiore.

Oltre ad essere un vantaggio per noi, poi, la stagionalità rispetta anche l'ambiente, garantendo la rotazione delle colture e la produzione di ortaggi diversi in ogni area, considerando la biodiversità dei territori. Rispettare la stagionalità, quindi, è un elemento particolarmente importante delle nostre scelte alimentari a cui, se possibile, non si dovrebbe mai rinunciare.

Come abbiamo detto, una fetta importante della dieta mediterranea è rappresentata dai cereali, dai legumi e dalla verdura, che rispetto agli alimenti di origine animale richiedono un minor impiego di risorse naturali e di emissioni di gas serra [...].

(Fonte: <https://www.humanitas.it › news › dieta-mediterranea-per...>)



Ministero dell'istruzione e del merito

A013 - ESAME DI STATO CONCLUSIVO DEL SECONDO CICLO DI ISTRUZIONE

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai seguenti quesiti e consegne.

- A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda ai seguenti quesiti:
- 1) Che cosa si intende comunicare al consumatore di beni alimentari, *“quando si parla di dieta”*?
 - 2) Nel documento si asserisce che *“La dieta mediterranea è un importante fattore di prevenzione”*. Si sviluppi questa affermazione con considerazioni e/o con esempi, anche con riferimenti al documento.
 - 3) La dieta mediterranea si caratterizza per la valorizzazione della *“stagionalità”*. Il candidato proponga un breve commento.
- B) È opinione diffusa che <mettersi a dieta> significhi fare delle rinunce a tavola oppure eliminare del tutto o quasi alcuni principi nutritivi o anche sottoporsi a fasi di digiuno. La dieta mediterranea trasmette un messaggio scientificamente corretto, proprio perché fondata sulla equilibrata combinazione dei principi nutritivi.
- Il candidato, utilizzando le conoscenze e le competenze acquisite nel corso degli studi e/o delle attività professionali, elabori un testo nel quale individui una tipologia di consumatore, in base alla fascia di età, e proponga orientamenti e riflessioni per la promozione del suo benessere alimentare, come di seguito riportato:
- fornisca indicazioni per una corretta e sana alimentazione in relazione alle specifiche esigenze fisiologiche connesse alla fascia di età individuata;
 - proponga una corretta ripartizione dei pasti nell'arco della giornata;
 - suggerisca alcuni comportamenti di corretta prassi igienica utili a prevenire o ridurre i rischi di contaminazione biologica durante la preparazione dei pasti;
 - riferisca, infine, una patologia, a sua scelta, correlata a una alimentazione deficitaria o squilibrata indicando gli errori legati all'alimentazione e chiarendo come la dieta mediterranea possa risultare utile a prevenire l'insorgenza di patologie.

Per il punto B è data facoltà al candidato di fare riferimento anche a esperienze condotte nel proprio Istituto o di tipo lavorativo.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIM, mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

Non è consentito l'accesso ad Internet.

Non è consentito lasciare l'Istituto prima che siano trascorse 3 ore dalla consegna della traccia.

ALLEGATO- 6

➤ LIBRI DI TESTO

MATERIA	CODICE DEL VOLUME	AUTORE	TITOLO DELL'OPERA	VOLUME	EDITORE	PREZZO	TIPO	NUOVA ADOZIONE	ACQUISTARE	ALUNNI	CONSIGLIATO	INFO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA DELLE STRUTTURE RICETTIVE	9788823363144	RASCIONI	GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE UP - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - VOLUME 3 ENOGASTRONOMIA E VENDITA CON FASCICOLO VERSO IL MONDO DEL LAVORO 3	3	TRAMONTANA	28.40	B	No	Si	0	No	
ITALIANO	9788830223912	SAMBUGAR	LETTERATURA A COLORI VOLUME 3 - VOLUME 3 + CONTENUTI DI BASE 3	3	LA NUOVA ITALIA EDITRICE	39.90	B	No	Si	0	No	
LABORATORI DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI	9788800360579	FRANGINI GIANNI	NUOVO CHEF CON MASTERLAB - VOLUME 4 + AIUTO ALLO STUDIO - ED. 2021		LE MONNIER	26.80	B	No	No	0	No	
LABORATORI DI SERVIZI SALA E VENDITA	9788800363297	FARACCA ANTONIO	NUOVO MAITRE MLAB - VOLUME 2 BIENNIO E 5 ANNO - ED 2024		LE MONNIER	31.60	B	No	No	0	No	
LINGUA INGLESE	9788838337833	ASSIRELLI ELENA	FLAVOURS - ENGLISH FOR COOKING AND SERVICE		RIZZOLI LANGUAGES	34.20	B	No	No	0	No	
MATEMATICA	9788808373618	BERGAMINI MASSIMO	MATEMATICA IN CUCINA, IN SALA, IN ALBERGO (LDM) - VOL. PER IL SECONDO BIENNIO E QUINTO ANNO + TUTOR		ZANICHELLI EDITORE	34.30	B	No	No	0	No	
RELIGIONE CATTOLICA/ATTIVITA' ALTERNATIVA	9788810614297	SALANI MASSIMO	A LAUTO CONVITO - VOLUME UNICO		EDB EDIZ.DEHONIANE BO (CED)	14.20	B	No	No	0	No	
SCIENZE E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	9788848265331	MACHADO AMPARO	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - VOLUME 5	3	POSEIDONIA	31.70	B	No	Si	0	No	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	9788897837947	LUDOVICA VAIRA	PERFORMANCE - CORSO DI SCIENZE MOTORIE PER LA SCUOLA SECONDARIA DI ECNDO GRADO		JONATHAN EDIZIONI	22.00	B	No	No	0	No	
SECONDA LINGUA COMUNITARIA:FRANCESE	9788838333927	OLIVIERI MARIELLA	SAVEURS & CUISINE - LIBRO MISTO CON LIBRO DIGITALE - LE FRANCAIS PROFESSIONNEL POUR L'ENOGASTRONOMIE		RIZZOLI LANGUAGES	30.50	B	No	No	0	No	

NUOVA ADOZIONE: "Si" NON in USO nella classe nell'anno precedente
ACQUISTARE: "Si" NON in POSSESSO dell'alunno, "NO" già in possesso dell'alunno - INFO: "F" fuori catalogo;"D" testo con disponibilità limitata
TIPO: [A= Cartaceo + contenuti digitali integrativi, B = Cartaceo e digitale + contenuti digitali integrativi, C = Digitale + contenuti digitali integrativi, X = Altro

Il codice identificativo dei testi indicati nel presente elenco è garanzia di un corretto acquisto dei medesimi.
I prezzi riportati sono desunti dai listini pubblicati dagli editori per l'anno corrente, o, per le novità non incluse in tali listini, dalle copie saggio. Qualora venissero segnalate variazioni del prezzo, sempre che non si tratti di errori di trascrizione da parte della scuola, l'adozione va revocata ed i volumi, pertanto, non vanno acquistati.

MATERIA	CODICE DEL VOLUME	AUTORE	TITOLO DELL'OPERA	VOLUME	EDITORE	PREZZO	TIPO	NUOVA ADOZIONE	ACQUISTARE	ALUNNI	CONSIGLIATO	INFO
STORIA	9788824791069	CALVANI VITTORIA	STORIA INTORNO A NOI (LA) - VOLUME 5 - IL NOVECENTO E OGGI	3	A. MONDADORI SCUOLA	27.50	B	No	Sì	0	No	

NUOVA ADOZIONE: "Sì" NON in USO nella classe nell'anno precedente
ACQUISTARE: "Sì" NON in POSSESSO dell'alunno, "NO" già in possesso dell'alunno - INFO: "F" fuori catalogo;"D" testo con disponibilità limitata
TIPO: [A= Cartaceo + contenuti digitali integrativi, B = Cartaceo e digitale + contenuti digitali integrativi, C = Digitale + contenuti digitali integrativi, X = Altro

Il codice identificativo dei testi indicati nel presente elenco è garanzia di un corretto acquisto dei medesimi.
I prezzi riportati sono desunti dai listini pubblicati dagli editori per l'anno corrente, o, per le novità non incluse in tali listini, dalle copie saggio. Qualora venissero segnalate variazioni del prezzo, sempre che non si tratti di errori di trascrizione da parte della scuola, l'adozione va revocata ed i volumi, pertanto, non vanno acquistati.

Tetto max di spesa fissato: 122.40 (Modalità mista di tipo B. Tetto ridotto del 10% - DM 781/2013)

Circolare: Nota M.I.M n. 14536 del 08/04/2025

Tot. spesa media procapite per la dotazione libraria: 127.50

Spesa in eccesso rispetto al tetto di spesa: 5.10

Numero di Alunni della classe: 14