I.P.S.E.O.A.

Istituto professionale statale "R Drengot"

Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drengot"
Via Nobel,1 - 81031 Aversa

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2024/25

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE Pubblico

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ; OM n. 67 del 31 marzo 2025

Classe Quinta Sez B

Codice ATECO 56

Coordinatore Prof.ssa Mariagrazia Chianese

……..

DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore

Scanned with CamScanner

INDICE DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

1. Contesto generale

1.1 Descrizione del contesto
1.2 Presentazione dell'Istituto

2. Curricolo

2.1. Profilo in uscita dell'indirizzo
2.2. Quadro orario settimanale

3. Presentazione della classe

3.1 Composizione del Consiglio di classe e continuità docenti
3.2 Commissari interni
3.3 Composizione della classe
3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio Conclusivo del Corso di Studi

4 Indicazioni su strategie e metodi per l'inclusione

5 Indicazioni generali sulle attività didattiche

5.1 Metodologie e strategie didattiche
5.2 Ambienti di apprendimento
5.3 Percorsi pluridisciplinari
5.4 Simulazione seconda prova
5.5 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
5.6 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

6. Valutazione degli apprendimenti
6.1 Criteri e strumenti di valutazione

7. Allegati

Allegato 2: schede informative su singole discipline
Allegato 3: percorsi PCTO
Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione

Scanned with CamScanner

1 CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

La popolazione scolastica proviene da un ambito territoriale vasto che comprende i comuni dell'Agro aversano, ma anche dai comuni limitrofi della provincia di Napoli, la maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-economici-culturali medio-bassi. La percentuale di alunni non italiani si attesta intorno al 3,96%, non sono presenti, invece, studenti di etnia rom.

1.2 Presentazione istituto

L'IPSEOA di Aversa sorto come sede staccata dell'Istituto Alberghiero di Piedimonte Matese; è diventato autonomo nel 1978. L'Istituto, nel corso degli anni, è cresciuto notevolmente e oggi rappresenta un'importante presenza all'interno della realtà aversana e dell'ambiente limitrofo. Il Drengot si propone di fornire agli studenti sia una formazione professionale che consenta di immettersi immediatamente nel mondo del lavoro qualora non si intenda proseguire gli studi o che possa successivamente essere approfondita con la frequenza di corsi di specializzazione di livello superiore, sia una formazione culturale di ampio respiro che permetta loro di accedere alle facoltà universitarie. La struttura, con sede in Via Nobel n° 1, comprende attualmente due plessi attigui e dal 2009/10 anche una sede a Cesa.

2 CURRICOLO

2.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (secondo le indicazioni del PTOF)

Il profilo professionale in uscita dovrà rispondere alla necessità, da una parte, di salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali, per favorire il turismo; dall'altra, dovrà essere in grado di coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare. Il Diplomato dovrà avere competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentano di rispondere alle esigenze di un mercato flessibile, iper-tecnologico ed ecosostenibile (si pensi alle recenti autorizzazioni rilasciate dall'EFSA sulla produzione di alimenti a base di insetti, di alghe e a breve di carne coltivata).

- Competenza in uscita n. 1

Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienzaturistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche

- Competenza in uscita n. 2

Scanned with CamScanner

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

- Competenza in uscita n. 3

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

- Competenza in uscita n. 4

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

- Competenza in uscita n. 5

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

- Competenza in uscita n. 6

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

- Competenza in uscita n. 7

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

- Competenza in uscita n. 8

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

Scanned with CamScanner

- Competenza in uscita n. 9

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

- Competenza in uscita n. 10

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

- Competenza in uscita n. 11

Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio. controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;

Scanned with CamScanner

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze

1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di

Prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.

4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.

QUADRO ORARIO

MATERIA	*CLASSE 1*	*CLASSE 2*	*CLASSE 3*	*CLASSE 4*	*CLASSE 5*

Scanned with CamScanner

AREA COMUNE					
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Storia	1	1	2	2	2
Lingua e cultura inglese	3	3	2	2	2
Scienze integrate fis chim biol	1	1	0	0	0
Diritto ed Economia	2	2	0	0	0
Matematica	4	4	3	3	3
Geografia	1	1	0	0	0
Diritto e Tecniche amministrative	0	0	4	4	4
T.I.C.	3	3	0	0	0
Scienze motorie e sportive	2	2	2	2	2
Religione Cattolica	1	1	1	1	1
AREA DI INDIRIZZO					
Lingua e cultura francese	2	2	3	3	3
Scienza degli Alimenti	2	2	0	0	0
Scienza e cultura dell'Alimentazione	0	0	3	3	3
Tecniche di comunicazione	0	0	0	1	1
Laboratorio di cucina	4*	4*	4*	3*	3*
Laboratorio di sala	4*	4*	3*	3	3
Laboratorio di Acc Tur	2	2	3	2	2
Totale	32	32	32	32	32

*) Educazione civica – Insegnamento trasversale alle diverse discipline – minimo 33 ore annuali

*)I laboratori di enogastronomia cucina e sala e vendita hanno alcune ore in compresenza con discipline dell'area enerale

Il'insegnamento dell'educazione civica sono state dedicate 33 ore svolte nell'ambito della clinazione annuale delle attività didattiche.

Scanned with CamScanner

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

DISCIPLINA	DOCENTE		Anni di Continuità del Docente
	Cognome	NOME	
Lingua e letteratura italiana/ Storia	Gallo	Maria Clementina	3
Lingua Inglese	Chianese	Mariagrazia	3
Lingua Francese	Misso	Felicia	3
Matematica	Liquori	Enzo	1
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	Pezone	Maria Elena	3
Scienza e cultura degli alimenti	Itro	Tiziana	1
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita	Pulcrano	Gennaro	2
Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina	Raimondo	Giuseppe	3
Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	Bortone	Brigida	2
Tecnica delle Comunicazioni	Iacolare	Silvana	2
Scienze motorie e sportive	Pagliuca	Gennaro	1
Religione	Russo	Nunzio	3
Sostegno	Maisto	Marianna	3
Sostegno	Silvestri	Francesca	3
Sostegno	Striano	Rosalinda	1

Scanned with CamScanner

3.2 Commissari interni

OM n. 67 del 31marzo 2025 (Configurazione delle commissioni dell'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione)

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e cultura dell'alimentazione	ITRO TIZIANA
Laboratorio Servizi Enogastronomici settore enogastronomia	RAIMONDO GIUSEPPE
Diritto e tecniche delle strutture ricettive	PEZONE MARIA ELENA

3.3 Composizione della Classe

Si rimanda all'Allegato n.1 (NON PUBBLICO)

3.4 Presentazione e Storia della classe nel Triennio conclusivo del corso di studi

Parametri	Descrizione
Percorso formativo ed educativo	La classe V B si compone di ventidue studenti, dieci ragazze e dodici ragazzi . Due ragazzi sono diversamente abili e seguono una programmazione curriculare per obiettivi minimi. Il gruppo-classe si presenta piuttosto eterogeneo sia nella struttura che per capacità ed impegno scolastico, tuttavia nel corso del tempo ha acquisito maggiore compattezza interna, raggiungendo un livello di aggregazione armonico e legandosi da rapporti di amicizia e solidarietà espressi nella reciproca collaborazione, nelle decisioni comuni e nella gestione delle difficoltà. Nel corso del triennio, la classe ha cambiato la composizione di parte del corpo docente: i ragazzi, pertanto, in più di una disciplina scolastica, non hanno potuto godere della continuità didattica necessaria per ottimizzare l'evoluzione dell'espressione delle proprie potenzialità e per rendere più solidi i risultati di apprendimento in una logica di sviluppo coerente del percorso formativo. Il rapporto alunni-docenti è stato sempre improntato al rispetto reciproco, e ciò ha determinato a creare un clima sereno e favorevole non solo al processo di apprendimento ma anche al corretto sviluppo della personalità degli allievi. Regolari sono stati i contatti con le famiglie (telefonici e/o di persona), oltre agli incontri/colloqui regolarmente previsti dal piano annuale

Scanned with CamScanner

	d'istituto, così da fornire loro una costante informazione sull'andamento didattico-disciplinare e sulla frequenza scolastica degli alunni, oltre che indicazioni strategico-operative che potessero risultare efficaci per colmare incertezze e superare difficoltà.
Estrazione socioculturale	La maggior parte dei ragazzi proviene dall'agro aversano ed il contesto socio-ambientale- familiare si rivela complessivamente medio-basso. Le famiglie, di condizione per lo più operaia o impiegatizia precaria, non offrono loro un idoneo sostegno per ciò che riguarda l'aspetto culturale, che risulta essere poco stimolante. La scuola, pertanto, si pone come un riferimento importante nel processo evolutivo di crescita umana e professionale.
Eventuali situazioni particolari	Nel gruppo-classe vi sono due ragazzi diversamente abili che seguono una programmazione curriculare per obiettivi minimi (C.fr allegato NON PUBBLICO n. 5) per i quali è stato approntato in sede di programmazione iniziale un PEI. Il Consiglio di Classe ha predisposto per una studentessa un PDP dovuto a motivi di svantaggio sociale
Situazione di partenza	All'inizio dell'anno scolastico, alcuni componenti del gruppo-classe hanno partecipato al dialogo didattico-educativo in modo talvolta inidoneo, mostrando un impegno discontinuo e poco proficuo (anche per impegni lavorativi o per necessità familiari e personali), mentre la restante parte rispondeva in modo positivo o quantomeno accettabile agli stimoli educativi e didattici proposti dai docenti, distinguendosi anche per costante senso di responsabilità, adeguata applicazione, intuizione, metodo di studio efficace, competenze nel saper contestualizzare ed utilizzare adeguatamente le conoscenze acquisite, buone abilità analitico-critiche e rielaborative. Col tempo, tuttavia, nonostante una frequenza non proprio regolare per alcuni di essi, anche gli elementi di cui sopra hanno evidenziato un maggiore coinvolgimento ed un progressivo seppur lento miglioramento in termini di apprendimento e maturazione, arrivando a colmare parte delle iniziali lacune
Comportamento	Sul piano relazionale la classe ha quasi sempre lasciato rilevare correttezza, rispetto delle regole della convivenza scolastica e sensibilità ai richiami.
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Gli allievi, nella loro diversità e varietà, sono stati opportunamente guidati per conseguire un'adeguata formazione personale e sociale. L'insegnamento delle singole discipline è stato finalizzato alla maturazione teorica e critica personale, alla promozione della crescita della persona nei suoi valori, alla formazione di una coscienza democratica e civile e ad una lettura critica e consapevole del presente. In ogni caso, quasi tutti gli allievi hanno fatto registrare sul piano intellettivo e morale risultati di rilevante importanza, come l'abitudine al dialogo, la disponibilità al dibattito e al confronto, la capacità di analisi e riflessione, l'abilità di confutare tesi o teorie, l'assunzione di responsabilità e la messa in discussione anche personale. Va evidenziato che gli alunni durante

Scanned with CamScanner

	l'ultimo triennio hanno mostrato una particolare passione per la disciplina caratterizzante il percorso di studi.
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Le attività di recupero per le singole discipline, attuate attraverso la personalizzazione dell'apprendimento con PFI, si sono realizzate in itinere. Riguardo al potenziamento, alcuni allievi hanno partecipato al corso di matematica.
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove
Altro	Si richiede per gli studenti H e BES l' utilizzo di mappe concettuali come misura compensativa durante le prove scritte ed il colloquio orale dell'esame di stato

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione, ha predisposto le azioni di osservazione attraverso le procedure attivate dalla scuola, ha incoraggiato l'apprendimento collaborativo (cooperative learning) favorendo le attività in piccoli gruppi, ha sostenuto e promosso un approccio strategico nello studio utilizzando mediatori didattici facilitanti l'apprendimento (strumenti compensativi e misure dispensative), ha privilegiato l'apprendimento esperienziale e laboratoriale, ha previsto momenti di affiancamento (peer to peer) per un immediato intervento di supporto.

In classe ci sono due studenti diversamente abili che seguono una programmazione curriculare per obiettivi minimi ed una studentessa BEs per motivi di svantaggio socio-culturali. I *percorsi e le indicazioni per lo svolgimento dell'esame sono esplicitati nelle relazioni riservate allegate al documento.*

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Il Consiglio di Classe, al fine di promuovere gli aspetti fondanti del sapere e di favorire l'apprendimento per competenze, si è avvalso di diverse metodologie didattiche e strategie mirate: lezioni frontali e dialogate, esercitazioni guidate e autonome, lezioni multimediali, problem solving, lavori di ricerca individuali e di gruppo, brainstorming, peer education, cooperative learning, flipped classroom, didattica laboratoriale, didattica integrata. Per tutti gli alunni si sono poi utilizzati appositi strumenti di facilitazione dell'apprendimento, mettendo a loro disposizione l'invio di riassunti, schemi, mappe concettuali, files video e audio, video tutorial da siti specifici, materiale didattico semplificato. Per gli alunni BES Certificati è stato previsto l'uso degli strumenti compensativi e dispensativi riportati nel PEI redatto per il corrente anno

Scanned with CamScanner

scolastico (tempi di consegna più lunghi, uso di mappe concettuali, calcolatrice ecc.), adattati alle tecniche di insegnamento delle diverse discipline.

5.2 Ambienti di apprendimento (Strumenti – Mezzi – Spazi -Tempi del percorso Formativo)

A scuola come a casa lo strumento privilegiato è stato il libro di testo, che si è provveduto a integrare con l'uso di fotocopie, mappe concettuali, schemi riepilogativi, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe ogni docente ha attivato, secondo il proprio stile, le proprie competenze e disponibilità strumentali, i diversi e nuovi canali e mezzi di comunicazione e interazione didattica ritenuti più efficaci e funzionali all'efficacia del percorso educativo. I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere.

Scanned with CamScanner

5.3 Percorsi interdisciplinari (*Materiali proposti sulla base del percorso didattico della classe per la simulazione del colloquio*

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella.

Nuclei tematici	Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
Nucleo n. 2 Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale. **Nucleo n. 6** Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.	**Sistema alimentare: sostenibilità management e tecnologie**	Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle	**Lingua e letteratura italiana:** Giovanni Pascoli e la vita contadina **Storia:** L'età giolittiana **Scienza e cultura dell'alimentazione:** La Dieta mediterranea **Lingua Inglese:** Slow Food Movement **Matematica:** Classificazioni delle funzioni, dominio **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita:** La Ristorazione Etica E Sostenibile **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:**La pasticceria salutistica

Scanned with CamScanner

Nucleo n. 7 Lettura e promozione del territorio, della corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali. **Nucleo n. 4** Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.	**Uomo e territorio**	Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle	**Lingua e letteratura Italiana:** Agenda 2030 **Storia**: Boom economico **Scienza e cultura dell'alimentazione:**.Sostenibilità e sprechi alimentari **Lingua Inglese:** Local food products . **Enogastronomici settore Sala e Vendita**: La produzione Vitivinicola in Italia **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** I prodotti del territorio. **Matematica**: probabile grafico di una funzione
Nucleo n. 1 Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità. **Nucleo n. 8** Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.	**Scienza e società**	Materiale multimediale, articoli di giornali e riviste di settore, immagini, grafici, tabelle	**Lingua e letteratura italiana :** Il rapporto tra poesia e psicoanalisi in Umberto Saba **Storia:** Le leggi razziali **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Le malattie da disturbo alimentare **Lingua Inglese:** Eating disorders **Matematica:** Massimi e minimi relative di una funzione **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendite:** I Fattori Che Influenzano Le Scelte Gastronomiche **Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina:** La cucina professionale evoluta

Scanned with CamScanner

5.4 Simulazione seconda prova

I Dipartimenti delle discipline oggetto della seconda prova scritta hanno predisposto nel mese di maggio una simulazione della stessa in conformità ai quadri di riferimento allegati al D.M. n. 164 del 15/06/2022

5.5 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curricolo di Educazione Civica

Ai sensi dell'art.1 della Legge n 92/2019 è istituito l'insegnamento trasversale dell'educazione civica quale disciplina non autonoma da integrare nel curriculo di istituto.
"Principi *(Art. 1 della L. n 92 2019)*
1. L'educazione civica contribuisce a formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri.
2. L'educazione civica sviluppa nelle istituzioni scolastiche la conoscenza della Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'Unione europea per sostanziare, in particolare, *la* condivisione e la promozione dei principi di legalità, cittadinanza attiva e digitale, sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona."
Al fine di realizzare i suddetti principi, il Dipartimento di Diritto ha elaborato un percorso con un approccio trasversale che coinvolge tutti i docenti attraverso il contributo che tutte le discipline possono fornire: *ogni* disciplina è, di per sé, parte integrante della formazione civica e sociale di ciascun alunno (All. A al DM 35/20020).
Sono state proposte alcune macro-tematiche ai sensi dell'art. 3 della L.92/2019 e legate ai tre nuclei concettuali (art. 1 c. 2 della L. 92/19) e delineati nelle Linee Guida Allegate al DM 35/2020: - Costituzione - Sviluppo Sostenibile - Cittadinanza Digitale.

All'insegnamento dell'educazione civica sono dedicate 33 ore per ciascun anno scolastico svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche Diversi insegnamenti concorrono al raggiungimento del monte ore attraverso l'adozione di tematiche comuni.

I filoni tematici indicati dalla normativa sono:

- la Costituzione e i temi ad essa collegati;
- lo Sviluppo sostenibile;
- la Competenza digitale.

I Docenti di Diritto hanno ideato un percorso, condiviso per classi parallele.

Scanned with CamScanner

CURRICOLO DI EDUCAZIONE CIVICA a. s. 2024/2025 (D.M.183/2024)

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITA	DISCIPLINE
Costituzione	***Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione Europea e della Dichiarazione Internazionale dei Diritti umani. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. Approfondire il concetto di Patria.***	Analizzare il contenuto della Costituzione operando ricerche ed effettuando riflessioni sullo stato di attuazione nella società e nel tempo dei principi presenti nella Costituzione, tenendo a riferimento l'esperienza e i comportamenti quotidiani, la cronaca e la vita politica, economica e sociale.	Italiano Storia Diritto
		Rispettare le regole e i patti assunti nella comunità, partecipare alle forme di rappresentanza a livello di classe, scuola, territorio (es. consigli di classe e di Istituto, Consulta degli studenti etc.).	Diritto Religione Scienze motorie
		Sostenere e supportare persone in difficoltà.	Religione Scienze motorie
		Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica del nostro ordinamento costituzionale, i principi di eguaglianza, solidarietà, libertà, per riconoscere nelle norme, negli istituti, nelle organizzazioni sociali, le garanzie a tutela dei diritti e dei principi.	Diritto

Scanned with CamScanner

	Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana, nella partecipazione e nell'esercizio della cittadinanza attiva, a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e delle funzioni dello Stato, dell'Unione europea, degli organismi internazionali, delle regioni e delle Autonomie locali.	Individuare le principali realtà economiche del territorio e le formazioni sociali e politiche, le forme di regolamentazione e di partecipazione (Partiti, Sindacati, Associazioni, organismi del terzo settore...). Analizzare le previsioni costituzionali di valorizzazione e tutela del lavoro e di particolari categorie di lavoratori individuando le principali norme presenti nell'ordinamento (tutela delle lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...)	DTA
		Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale elemento caratterizzante il concetto di democrazia	
		Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.	
		Individuare, attraverso l'analisi comparata della Costituzione italiana, della Carta dei Diritti fondamentali dell'Unione europea, delle Carte Internazionali delle Nazioni Unite e di altri Organismi Internazionali (es. COE), i principi comuni di responsabilità, libertà, solidarietà, tutela dei diritti umani, della salute, della proprietà privata, della difesa dei beni culturali e artistici, degli animali e dell'ambiente	
	Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella	Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i	

Scanned with CamScanner

	comunità, nel mondo del lavoro al fine di comunicare e rapportarsi correttamente con gli altri, esercitare consapevolmente i propri diritti e doveri per contribuire al bene comune e al rispetto dei diritti delle persone.	beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici	
		Individuare i fattori di rischio nell'ambiente scolastico, domestico, dei contesti di vita e di lavoro; conoscere e applicare le disposizioni a tutela della sicurezza e della salute nei contesti generali e negli ambienti di lavoro.	
		Conoscere e adottare le norme di circolazione stradale come pedoni e conduttori di veicoli, rispettando la sicurezza e la salute propria e altrui e prevenendo possibili rischi	
		Individuare strumenti e modalità sancite da norme e regolamenti per la difesa dei diritti delle persone, della salute e della sicurezza, a protezione degli animali, dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva. Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna	
	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.	Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo,	

Scanned with CamScanner

		l'alcool, il doping, l'uso patologico del *web*, il *gaming*, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.	
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ	***Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.***	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della qualità della vita e della lotta alla povertà.	Scienza e cultura dell'alimentazione Laborotori di settore Scienze integrate DTA
		Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea	
		Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, la sostenibilità del proprio ambiente di vita per soddisfare i propri bisogni (ad es. cibo, abbigliamento, consumi, energia, trasporto, acqua, sicurezza, smaltimento rifiuti, integrazione degli spazi verdi, riduzione del rischio catastrofi, accessibilità…).	
		Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale,	

Scanned with CamScanner

		materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.	
	Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.	Analizzare le varie situazioni di rischio nel proprio territorio (rischio sismico, idrogeologico, ecc.)	
		Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica.	
		Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse.	
	Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.	Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali. Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei	

Scanned with CamScanner

		beni pubblici.	
	Maturare scelte e condotte di tutela del risparmio e assicurativa nonché di pianificazione di percorsi previdenziali e di utilizzo responsabile delle risorse finanziarie. Riconoscere il valore dell'impresa e dell'iniziativa economica privata.	Analizzare forme, funzioni (unità di conto, valore di scambio, fondo di valore) e modalità d'impiego (pagamenti, prestiti, investimenti...) delle diverse monete reali e virtuali, nazionali e locali, esaminandone potenzialità e rischi. Analizzare le variazioni del valore del denaro nel tempo (inflazione e tasso di interesse) e le variazioni del prezzo di un bene nel tempo e nello spazio in base ai fattori di domanda e offerta. Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi. Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.	
		Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari. Amministrare le proprie risorse economiche nel rispetto di leggi e regole, tenendo conto delle opportunità e dei rischi delle diverse forme di investimento, anche al fine di valorizzare e tutelare il patrimonio privato. Individuare responsabilmente i propri bisogni e aspirazioni, in base alle proprie disponibilità economiche, stabilire priorità e pianificare le spese, attuando strategie e strumenti di tutela e valorizzazione del proprio patrimonio.	
	Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità	Analizzare la diffusione a livello territoriale delle varie forme di criminalità, in particolare di quelle contro la persona e i beni pubblici e privati. Analizzare, altresì, la	

Scanned with CamScanner

		diffusione della criminalità organizzata, i fattori storici e di contesto che possono avere favorito la nascita delle mafie e la loro successiva diffusione nonché riflettere sulle misure di contrasto alle varie mafie. Analizzare infine gli effetti della criminalità sullo sviluppo socioeconomico e sulla libertà e sicurezza delle persone. Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini. Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.	
CITTADINANZA DIGITALE	***Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.***	Analizzare, confrontare e valutare criticamente la credibilità e l'affidabilità delle fonti. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	Matematica Tic Tecniche delle comunicazioni
		Sviluppare contenuti digitali all'interno della rete globale in modo critico e responsabile, applicando le diverse regole su copyright e licenze.	
		Condividere dati, informazioni e contenuti digitali attraverso tecnologie digitali appropriate, applicando le prassi adeguate alla citazione delle fonti e attribuzione di titolarità. Utilizzare consapevolmente e lealmente i dispositivi tecnologici, dichiarando ciò che è prodotto dal programma e ciò che è realizzato dall'essere umano.	
		Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".	
		Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione	

Scanned with CamScanner

		dell'intelligenza artificiale.	
	Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.	Conoscere e applicare criticamente le norme comportamentali e le regole di corretto utilizzo degli strumenti e l'interazione con gli ambienti digitali, comprendendone le potenzialità per una comunicazione costruttiva ed efficace.	
		Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.	
		Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.	
	Gestire l'identità digitale e i dati della rete, salvaguardando la propria e altrui sicurezza negli ambienti digitali, evitando minacce per la salute e il benessere fisico e psicologico di sé e degli altri.	Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali	
		Conoscere e applicare le misure di sicurezza, protezione, tutela della riservatezza. Proteggere i dispositivi e i contenuti e comprendere i rischi e le minacce presenti negli ambienti digitali.	
		Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali, adottando comportamenti e misure di sicurezza adeguati.	
		Utilizzare e condividere informazioni personali proteggendo se stessi e gli altri dai danni.	
		Adottare soluzioni e strategie per proteggere sé stessi e gli altri da rischi per la salute e minacce al benessere psico-fisico quando si utilizzano le tecnologie digitali, anche legati a bullismo e cyberbullismo, utilizzando responsabilmente le tecnologie per il benessere e	

Scanned with CamScanner

		l'inclusione sociale.	
		Assumersi la responsabilità dei contenuti che si pubblicano nei social media, rispetto alla attendibilità delle informazioni, alla sicurezza dei dati e alla tutela dell'integrità, della riservatezza e del benessere delle persone	

5.5 PCTO. Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento: attività nel triennio

Si rimanda all'allegato n.3

6. VERIFICA E VALUTAZIONE DELL'APPRENDIMENTO

6.1 Strumenti e criteri di valutazione

Tabella per la valutazione periodica e finale degli apprendimenti e della programmazione (PTOF) e griglia di valutazione del comportamento (PTOF)

7. ALLEGATI AL DOCUMENTO

1. Schede informative singole discipline
2. Percorsi PCTO
3. Traccia simulazione seconda prova e griglie di valutazione

Documenti a disposizione della commissione

Per la legge sulla Privacy sono depositati in segreteria a disposizione della Commissione i seguenti documenti:

- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14/05/2025.

Scanned with CamScanner

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	*DISCIPLINA*	*FIRMA*
Gallo Maria Clementina	Lingua e letteratura italiana/ Storia	
Chianese Mariagrazia	Lingua Inglese	
Misso felicia	Lingua Francese	
Liquori Enzo	Matematica	
Pezone Maria Elena	Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva	
Itro Tiziana	Scienza e cultura degli alimenti	
Pulcrano Gennaro	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Sala e Vendita	
Raimondo Giuseppe	Laboratorio dei servizi enogastronomici settore Cucina	
Bortone Brigida	Laboratorio dei servizi di Accoglienza Turistica	
Iacolare Silvana	Tecnica delle Comunicazioni	
Cecere Giuseppe PAGLIUCA GENNARO	Scienze motorie e sportive	
Russo Nunzio	Religione	
Maisto Marianna	Sostegno	
Silvestri Francesca	Sostegno	
Striano Rosalinda	Sostegno	

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Scanned with CamScanner