



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

**ESAME DI STATO  
ANNO SCOLASTICO 2024/25  
DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

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

**Classe Quinta SezD**

**Codice ATECO 56**

**Coordinatore Prof. Salvatore de Gaetano**

**DIRIGENTE  
Prof. Nicola Buonocore**

## 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 1: (non pubblico) elenco alunni
- Allegato 2: schede informative su singole discipline
- Allegato 3: percorsi PCTO
- Allegato 4: Traccia simulazione II prova scritta e griglia di valutazione
- Allegato 5: (non pubblico) relazione e documentazione alunno/i con BES

## 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)

#### LE COMPETENZE DEL PROFILO

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

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.

- 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;

### **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
<i>AREA COMUNE</i>					
<i>Lingua e letteratura italiana</i>	4	4	4	4	4
<i>Storia</i>	1	1	2	2	2
<i>Lingua e cultura inglese</i>	3	3	2	2	2
<i>Scienze integrate fis chim biol</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto ed Economia</i>	2	2	0	0	0
<i>Matematica</i>	4	4	3	3	3
<i>Geografia</i>	1	1	0	0	0
<i>Diritto e Tecniche amministrative</i>	0	0	4	4	4
<i>T.I.C.</i>	3	3	0	0	0
<i>Scienze motorie e sportive</i>	2	2	2	2	2

<b>Religione Cattolica</b>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<b>AREA DI INDIRIZZO</b>					
<b>Lingua e cultura francese</b>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<b>Scienza degli Alimenti</b>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>
<b>Scienza e cultura dell'Alimentazione</b>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>3</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<b>Tecniche di comunicazione</b>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>1</i>	<i>1</i>
<b>Laboratorio di cucina</b>	<i>4*</i>	<i>4*</i>	<i>4*</i>	<i>3*</i>	<i>3*</i>
<b>Laboratorio di sala</b>	<i>4*</i>	<i>4*</i>	<i>3*</i>	<i>3</i>	<i>3</i>
<b>Laboratorio di Acc Tur</b>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>2</i>	<i>2</i>
<b>Totale</b>	<b><i>32</i></b>	<b><i>32</i></b>	<b><i>32</i></b>	<b><i>32</i></b>	<b><i>32</i></b>

*(\*) 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 generale*

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

### 3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

#### 3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		Anni continuità del docente
	Cognome	Nome	
Italiano	Di Fratta	Giuseppa	3
Storia	Di Fratta	Giuseppa	3
Scienza e cultura dell'alim.	Costanzo	Eugenia	3
Lingua e cultura inglese	Papa	Giancarlo	1
Francese	Sepe	Valentina	3
Matematica	Liquori	Enzo	1
Lab. di accoglienza turist.	Verde	Franco	2
Lab. di cucina	Colella	Tommaso	2
Lab. di sala e vendita	(titolare) Tasquier	Giulio	3
Lab. di sala e vendita	(supplente) Russolillo	Mario	1
Tec. di comunicazione	Iacolare	Silvana	3
Diritto e tecn. delle str. ric.	Leone	Maria Rosaria	3
Scienze motorie	Cacciapuoti	Valerio	3
Religione	Russo	Nunzio	3
Sostegno	de Gaetano	Salvatore	3
Sostegno	Petrenga	Giuseppe	3

### 3.2 Commissari interni

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

DISCIPLINA	COGNOME E NOME
Scienza e cultura dell'alimentazione	Costanzo Eugenia
Lingua Francese	Sepe Valentina
Lab. di cucina	Colella Tommaso

### 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	Il percorso formativo ed educativo seguito dalla classe nel triennio ha portato, in generale, al raggiungimento dei risultati attesi in termini di apprendimenti e di partecipazione al dialogo educativo, tenendo in opportuna considerazione l'eterogeneità dei livelli di partenza.
Estrazione socioculturale	L'estrazione socioculturale risulta prevalentemente medio bassa, con famiglie che in alcuni casi mostrano difficoltà nella partecipazione attiva al dialogo educativo, anche se con il massimo rispetto nei confronti dell'istituzione scolastica e dei suoi rappresentanti.
Eventuali situazioni particolari	In classe sono presenti, sin dal terzo anno, due studenti con disabilità certificata, che seguono la programmazione curricolare cd. "ad obiettivi minimi".
Situazione di partenza	La classe è partita da livelli di preparazione piuttosto eterogenei, anche dal punto di vista della partecipazione e dell'impegno, ma tali differenze si sono attenuate nel corso del triennio grazie ad una sempre più attiva partecipazione mostrate nel corso del triennio alle attività didattiche ed al dialogo educativo.

Comportamento	Nel triennio non si sono verificati episodi degni di rilevanza dal punto di vista disciplinare ed il comportamento della classe è risultato più che adeguato, sia nei rapporti tra gli studenti che con il personale scolastico, docenti in primis.			
Livelli di apprendimento	Basso n. alunni:2	Medio n. alunni:8	Alto n. alunni:3	Eccellente ( n. alunni:0
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Il livello di attenzione dimostrato dalla classe , alla luce del percorso di crescita maturato nel triennio, si può nel complesso considerare adeguato, con un impegno ed una partecipazione al dialogo educativo che, tenendo in debita considerazione la diversità dei livelli di apprendimento , sono cresciuti in generale nel percorso formativo.			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	La classe ha svolto in orario curricolare attività di recupero in itinere, nei casi previsti, , e nel suo insieme ha partecipato ad un corso di rafforzamento delle competenze nelle discipline STEM della durata di 20 ore.			
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove			
Altro				

#### 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.

Un ruolo prezioso ed insostituibile è stato svolto, in questa prospettiva , dagli insegnanti di sostegno, degli insegnanti di sostegno, che hanno favorito i processi di inclusione e di coesione all'interno dell'intero gruppo classe, con una particolare attenzione rivolta ai due studenti con disabilità , che hanno seguito nell'intero ciclo una programmazione curricolare, con gli opportuni adattamenti e semplificazioni. **I due docenti di sostegno hanno supportato gli studenti anche da un punto di vista emotivo-relazionale , riducendo con la loro presenza lo stress e gli stati d'ansia sempre presenti nelle verifiche scritte ed orali, per cui si ritiene quanto mai opportuna la presenza di entrambi i docenti sia in occasione delle prove scritte che dei colloqui dell'esame di stato dei due studenti con disabilità..**

**(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)**

In classe sono presenti due studenti con disabilità certificata , i cui percorsi con 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: lezioni frontali e dialogate; esercitazioni guidate e autonome; lezioni multimediali; problem solving; lavori di ricerca individuali e di gruppo; attività laboratoriale; brainstorming; peer education; cooperative learning; flipped classroom, didattica laboratoriale; didattica integrata e tutti le metodologie e gli approcci ritenuti , volta per volta, più opportuni ai fini dell'inclusione e della personalizzazione dei processi di apprendimento.

### **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, corredato da mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali, giochi interattivi educativi, visione di film e documentari e tutte le attività di volta in volta ritenute idonee al raggiungimento degli obiettivi prefissati.

I tempi del percorso formativo sono stati organizzati in relazione agli obiettivi di competenza da raggiungere:

**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.

<b>Nuclei tematici</b>	<b>Titolo dell'UDA</b>	<b>Materiale stimolo</b>	<b>Discipline coinvolte e argomenti trattati</b>
------------------------	------------------------	--------------------------	--

<p>Letture e promozione e del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.</p>	<p>Sistema alimentare: sostenibilità management e tecnologie</p>	<p>Wine sustainability management. Articolo di giornale e foto</p>	<p>Italiano Romanticismo Storia La belle époque Scienze dell'alimentazione Dieta mediterranea e vino  Inglese Food waste  Francese Gaspillage alimentaire  Matematica significato geometrico della derivata.</p>
---	--	--	--

<p>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.</p>	<p>“Saperi” locali e “saperi “ globali</p>	<p>Acroecologia saperi tradizionali per un modello produttivo alimentare solidale</p> <p>Articolo di giornale e foto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiano: Verga vita nei campi</li> <li>- Storia La belle époque</li> <li>- Scienze dell'alimentazione Certificazione di qualità</li> <li>- Inglese Local food products</li> <li>- Francese Les Produits types du territoire</li> <li>- Matematica Classificazione delle funzioni</li> </ul>
---	--	--	---

<p>Lettura e promozione e 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.</p>	<p>Web : la nuova frontiera</p>	<p>La realtà virtuale Articolo di giornale e foto</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiano Futurismo Marinetti</li> <li>- Storia Seconda guerra mondiale Scienze dell'alimentazione-nouvel food</li> <li>- Inglese The sustainable table,O.G.M. Francese Les aliments biologiques ; Les OGM</li> <li>- Matematica Definizione di limite</li> </ul>
--	---------------------------------	---	---

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	BEN -ESSERE: Sicurezza e Salute	Frases celebre e foto :il primo bicchiere è per la sete; il secondo, per la gioia, il terzo, per il piacere; il quarto, per la follia  Apueio	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Italiano Montale</li> <li>- Ossi di seppia</li> <li>- Storia Stalinismo</li> <li>- Scienze dell'alimentazione: L.A.R.N.</li> <li>- Inglese HACCP the risk of food contamination</li> <li>- Francese HACCP; les risques de contamination alimentaire</li> <li>- Matematica Equazioni di 2° grado</li> </ul>
			-

#### 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

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

NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE	ABILITÀ	DISCIPLINE
Costituzione	<i>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</i>	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

<p><i>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.</i></p>	<p>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.).</p>	<p>Diritto Religione Scienze motorie</p>
	<p>Sostenere e supportare persone in difficoltà.</p>	<p>Religione Scienze motorie</p>
	<p>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.</p>	<p>Diritto</p>
<p><i>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.</i></p>	<p>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...).</p> <p>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...)</p>	<p>DTA</p>
	<p>Individuare, attraverso il testo costituzionale, il principio della sovranità popolare quale</p>	

		<p>elemento caratterizzante il concetto di democrazia</p> <p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese.</p> <p>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</p>	
	<p><b><i>Rispettare le regole e le norme che governano lo stato di diritto, la convivenza sociale e la vita quotidiana in famiglia, a scuola, nella 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.</i></b></p>	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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,</p>	

		<p>dell'ambiente, dei beni culturali. Inoltre, a partire dall'esperienza, individuare modalità di partecipazione attiva.</p> <p>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</p>	
	<p><b><i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i></b></p>	<p>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, l'alcool, il doping, l'uso patologico del <i>web</i>, il <i>gaming</i>, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	

**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  
Laboratori 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, 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.	
	<b><i>Maturare scelte e condotte di tutela dei beni materiali e immateriali.</i></b>	<p>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.</p> <p>Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.</p> <p>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 beni pubblici.</p>	
	<b><i>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.</i></b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Analizzare il ruolo di banche, assicurazioni e intermediari finanziari e le possibilità di finanziamento e investimento per valutarne opportunità e rischi.</p> <p>Riconoscere il valore dell'impresa individuale e incoraggiare l'iniziativa economica privata.</p>	
		<p>Conoscere le forme di accantonamento, investimento, risparmio e le funzioni degli istituti di credito e degli operatori finanziari.</p> <p>Amministrare le proprie</p>	

		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.	
	<b><i>Maturare scelte e condotte di contrasto alla illegalità</i></b>	<p>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 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.</p> <p>Sviluppare il senso del rispetto delle persone, delle libertà individuali, della proprietà privata, dei beni pubblici in quanto beni di tutti i cittadini.</p> <p>Sviluppare il senso rispetto dei beni scolastici.</p>	
CITTADINANZA DIGITALE	<b><i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i></b>	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	

		<p>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.</p> <p>Acquisire, valutare criticamente e organizzare informazioni ricavate dalla lettura di "Open Data".</p> <p>Conoscere i principali documenti italiani ed europei per la regolamentazione dell'intelligenza artificiale.</p>	
	<p><b><i>Individuare forme di comunicazione digitale adeguate, adottando e rispettando le regole comportamentali proprie di ciascun contesto comunicativo.</i></b></p>	<p>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.</p> <p>Utilizzare servizi digitali adeguati ai diversi contesti, collaborando in rete e partecipando attivamente e responsabilmente alla vita della comunità.</p> <p>Tenere conto delle diversità culturali e generazionali che caratterizzano le persone che accedono agli ambienti virtuali, adeguando di conseguenza le strategie di comunicazione.</p>	
	<p><b><i>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.</i></b></p>	<p>Analizzare le problematiche connesse alla gestione delle identità digitali</p> <p>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.</p> <p>Proteggere sé e gli altri da eventuali danni e minacce all'identità, ai dati e alla reputazione in ambienti digitali,</p>	

		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 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

## 5.6 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. Elenco alunni (NON PUBBLICO)
2. Schede informative singole discipline
3. Percorsi PCTO
4. Traccia simulazione seconda prova
5. Relazioni e documentazione alunni con BES (NON PUBBLICO)

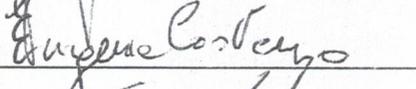
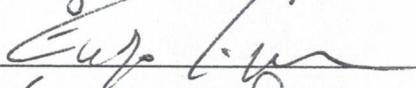
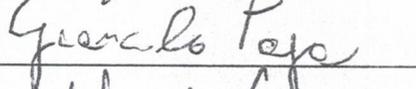
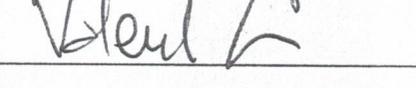
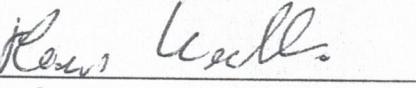
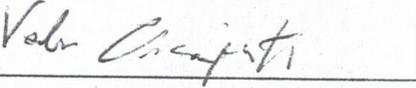
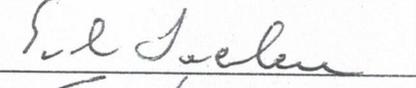
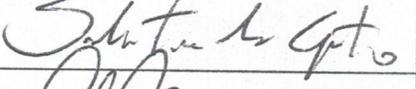
## Documenti a disposizione della commissione

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

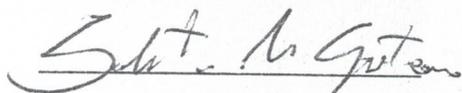
- Percorso curricolare per obiettivi minimi alunni certificati
- Percorso curricolare con programmazione differenziata alunni certificati
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 08 Maggio 2025.

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Giuseppa Di Fratta	Italiano/Storia	
Eugenia Costanzo	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Enzo Liquori	Matematica	
Giancarlo Papa	Lingua e cultura inglese	
Valentina Sepe	Francese	
Maria Rosaria Leone	Diritto e tecnica delle strutture ricettive	
Franco Verde	Laboratorio di accoglienza turistica	
Tommaso Colella	Laboratorio di cucina	
Mario Russolillo (sostituisce Giulio Tasquier)	Laboratorio di sala e vendita	
Valerio Cacciapuoti	Scienze motorie	
Nunzio Russo	Religione	
Silvana Iacolare	Tecniche della comunicazione	
Salvatore de Gaetano	Sostegno	
Giuseppe Petrenga	Sostegno	

IL COORDINATORE



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

\_\_\_\_\_