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

E S A M E D I S T A T O

A N N O S C O L A S T I C O 2 0 2 4 / 2 5

D O C U M E N T O D E L C O N S I G L I O D I C L A S S E

Decreto Legislativo 13 aprile 2017, n. 62; D.M. 15 giugno 2022, n.164 ;

OM n. 67 del 31 marzo 2025

Classe Quinta Sez F

Codice ATECO 56

Coordinatore

Prof.ssa Maria Luisa Di Gioia

IL DIRIGENTE
Prof.re 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 luoghidi 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 religiosee 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 dialimentazione, 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. 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. 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 allaselezione 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.

2. QUADRO ORARIO

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

3 PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione del Consiglio di Classe e continuità dei docenti

Disciplina	Docente		
	Cognome	Nome	Anni continuità del docente
Lingua e letteratura italiana	Di Gioia	Maria Luisa	3
Storia	Di Gioia	Maria Luisa	3
Matematica	Fatatis	Tito	3
Lingua francese	Cecala	Fiorenza	3
Lingua inglese	Cicchiello	Maria rosaria	3
Laboratorio di accoglienza turistica	Errico	Emiliana	3
Laboratorio di enogastronomia: settore sala e vendita	Caracciolo	Giovanni	2
Laboratorio di enogastronomia: settore cucina	Molitierno	Marina	1
Religione cattolica	Costa	Giuseppina	3
Diritto e tecniche amministrative	Di Grazia	Carolina	3
Scienze motorie e sportive	Diana	Antonio	2
Scienza e cultura dell'alimentazione	Sampiero	Erasmina	2
Tecnica delle comunicazioni	Iacolare	Silvana	3
Docente di sostegno	Iodice	Maria	3
Docente di sostegno	Giuliano	Nicoletta	2

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	Sampiero Erasmina
Laboratorio di enogastronomia: settore cucina	Molitierno Marina
Diritto e tecniche amministrative	Di Grazia Carolina

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, composta da 15 studenti 3 maschi e 12 femmine, ha dimostrato nel corso dell'anno scolastico un impegno costante e un'elevata motivazione nello studio, raggiungendo risultati di profitto medio-alto. Gli studenti hanno partecipato attivamente alle attività didattiche e laboratoriali, mostrando una notevole capacità di applicazione pratica delle competenze acquisite. Dal punto di vista disciplinare, gli studenti hanno affrontato con serietà e interesse le materie professionalizzanti, dimostrando competenza sia nelle attività teoriche che nelle esercitazioni pratiche. L'interazione con il mondo del lavoro, attraverso stage e progetti formativi, ha contribuito a consolidare le loro conoscenze e a sviluppare abilità trasversali fondamentali per il settore alberghiero. Il clima di classe è risultato positivo e collaborativo, caratterizzato da un buon spirito di gruppo e dalla capacità di affrontare le sfide con determinazione. Gli studenti hanno saputo gestire le responsabilità assegnate e lavorare in team, qualità essenziali per il futuro professionale che li attende. Alla luce dei risultati ottenuti e delle competenze sviluppate, si può affermare che la classe ha raggiunto con successo gli obiettivi formativi previsti, dimostrando maturità e preparazione adeguata per affrontare il percorso post-diploma, sia nell'ambito lavorativo che in eventuali percorsi di studi universitari.
Estrazione socioculturale	L'agro aversano è un territorio della provincia di Caserta ad alta densità di popolazione, sito a sud-est di Caserta e a stretto ridosso della provincia di Napoli. Dei comuni costituenti l'agro, Aversa è il centro più importante per popolosità, rilevanza culturale e imprenditorialità. Il contesto socio-ambientale di provenienza degli alunni (le famiglie sono di condizione per lo più operaia e impiegatizia) sul piano culturale, è poco stimolante e non offre loro un idoneo sostegno. Pertanto, la scuola è stata un riferimento importante nel processo di crescita di questi alunni, il cui patrimonio lessicale è semplice ma efficace
Eventuali situazioni particolari	Un aspetto particolarmente significativo è stato l'inclusione di due alunne diversamente abili, le quali hanno seguito la programmazione di classe con successo, grazie anche al supporto dei docenti curriculari, delle docenti di sostegno e dei compagni, favorendo un ambiente collaborativo e inclusivo. La

	loro partecipazione ha arricchito il gruppo classe, promuovendo valori di solidarietà e rispetto reciproco.			
Situazione di partenza	Il dialogo educativo ha messo in evidenza l'esistenza, all'interno della classe, di un eterogeneo possesso di competenze, da cui è scaturita la necessità di attivare processi di apprendimento diversificati in base agli stimoli ed ai reali bisogni educativi degli studenti. In particolare, si è individuato un piccolo gruppo di allievi le cui competenze di base risultavano ancora inadeguate; a loro si è cercato di rivolgere una serie di fattori-stimolo mirati ad approfondire le conoscenze e ad ampliare gli interessi cercando di recuperare quelle conoscenze il cui possesso non era ancora completo			
Comportamento	La classe, sin dall'inizio dell'anno scolastico, si è mostrata corretta e rispettosa delle regole scolastiche.			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n.1 alunno:	Medio (6/7) n. 7 alunni:	Alto (8/9) n.6 alunni:	Eccellente (10) n. 1 alunno:
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Gli studenti hanno mostrato un impegno diversificato. Una studentessa ha partecipato in modo attivo e continuativo al dialogo educativo raggiungendo risultati eccellenti; un piccolo secondo gruppo ha mostrato impegno costante raggiungendo ottimi risultati in tutte le discipline. Un terzo gruppo ha acquisito in tutte le materie discrete conoscenze dei contenuti, tematiche, procedure e tecniche che riescono ad applicare, nei diversi contesti di comunicazione e che elaborano in maniera semplice, ma corretta. Infine un piccolo gruppo è costituito da studenti che si sono mostrati meno motivati e meno puntuali nella partecipazione al dialogo educativo-formativo, per la mancanza di uno studio individuale sistematico e responsabile ma spronati, sono riusciti a raggiungere risultati sufficienti.			
Osservazioni sul PFI - eventuali percorsi di recupero e/o potenziamento	Gli studenti che hanno riportato insufficienze, al termine del I quadrimestre, hanno recuperato in itinere durante la pausa didattica, che ha avuto inizio il 12 marzo ed è terminata il 26 marzo.			
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.
(Documentazione relativa a specifici casi di BES sono producibili con allegati riservati.)
Sono presenti due studentesse con disabilità, i percorsi svolti 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: 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.

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, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali.
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.

Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
Uomo e territorio	**Testo (**poesie, brani di autore, testi scientifici, brevi racconti, immagini, grafici, articolo di giornale, fotografie, frasi celebri, discorsi di personalità,)	Tutte
Arte e turismo		Tutte
Saperi locali e saperi globali		Tutte
Il valore della parola		Tutte

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	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
	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	DTA

		lavoratrici madri, tutela della sicurezza sul lavoro...)	
		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 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.	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	
		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, 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***	Conoscere in modo approfondito le condizioni che favoriscono la crescita economica. Comprenderne gli effetti anche ai fini del miglioramento della	Scienza e cultura dell'alimentazione Laborotori di settore Scienze integrate DTA

	responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.	qualità della vita e della lotta alla povertà.	
		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.	
	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 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	

		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 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 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 13/05/2025

Il Consiglio di classe

COMPONENTE	*DISCIPLINA*	*FIRMA*
Di Gioia Maria Luisa	Lingua e letteratura italiana	
Di Gioia Maria Luisa	Storia	
Fatatis Tito	Matematica	
Cecala Fiorenza	Lingua francese	
Cicchiello Maria Rosaria	Lingua inglese	
Errico Emiliana	Laboratorio di accoglienza turistica	
Caracciolo Giovanna	Laboratorio di enogastronomia: settore sala e vendita	
Molitierno Marina	Laboratorio di enogastronomia: settore cucina	
Costa Giuseppina	Religione cattolica	
Di Grazia Carolina	Diritto e tecniche amministrative	

Diana Antonio	Scienze motorie e sportive	
Sampiero Erasmina	Scienza e cultura dell'alimentazione	
Iacolare Silvana	Tecnica delle comunicazioni	
Iodice Maria	Docente di sostegno	
Giuliano Nicoletta	Docente di sostegno	