



**Istituto Professionale dei Servizi per
l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera "R. Drenгот"**
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 Sez G

Codice ATECO 56

Coordinatrice Prof.ssa Eugenia Costanzo

**DIRIGENTE
Prof. Nicola Buonocore**

IPSEOA "Drenгот" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

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 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022
- 5.5 Simulazione seconda prova
- 5.6 Attività e percorsi attinenti a Educazione Civica
- 5.7 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 immergersi 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 diplomato in enogastronomia ed accoglienza turistica possiede competenze pratico-operative e scientifico-professionali, che gli consentono 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).

È in grado di

- coniugare il valore della tradizione con istanze di cambiamento globale che richiedono sempre più un sistema alimentare etico, sostenibile e salutare
- salvaguardare e promuovere i prodotti enogastronomici e storici locali per favorire il turismo

LE COMPETENZE DEL PROFILO

- Competenza in uscita n. 1

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

- Competenza in uscita n. 2

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

- Competenza in uscita n. 3

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

IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

- 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.

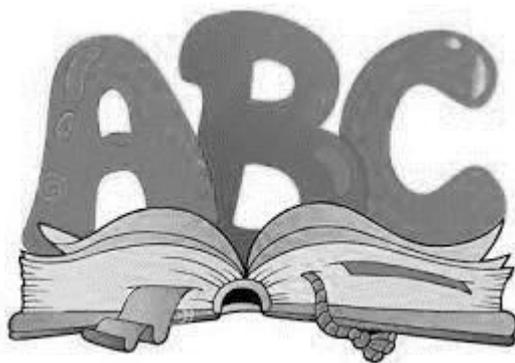


IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

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.



IPSEOA "Drengot" via Nobel 1, Aversa Tel. 0818902697

Codice scuola CERH030006

2.2 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

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

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

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	Tramparulo	Giuseppina	uno
Storia	Misso	Felicia	uno
Lingua Inglese	Chianese	Maria Grazia	tre
Lingua Francese	Cecala	Fiorenza	tre
Matematica	Griffi	Loredana	tre
Diritto e Tecniche amministrative	Di Grazia	Carolina	tre
Scienze Motorie	Cecere	Giuseppe	tre
Religione	Russo	Nunzio	tre
Scienza e cultura dell'Alimentazione	Costanzo	Eugenia	tre
Tecniche di comunicazione	Iacolare	Silvana	due
Laboratorio di sala	Rocchetti	Romualdo	tre
Laboratorio di cucina	Sardone	Salvatore	tre
Laboratorio di accoglienza Turistica	Staltari	Giuseppe	due
Sostegno	Martino	Pietro	uno
	Orabona	Irene	tre
	Petrenga	Maria	tre



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
Laboratorio Enogastronomico- Cucina	Sardone Salvatore
Scienze Motorie	Cecere Giuseppe

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	<p>La classe è composta da 15 allievi tutti provenienti dalla corrispondente quarta dell'anno precedente. Al termine di questo anno scolastico e alla luce dei progressi registrati durante il triennio il Consiglio ritiene che la classe abbia nel complesso realizzato un processo di crescita e di maturazione graduale, pur con i necessari distinguo. La maggior parte degli alunni ha avuto un atteggiamento propositivo e una partecipazione accettabile al dialogo educativo. Il loro percorso formativo è stato accompagnato dalla crescita interiore e dal conseguimento di un adeguato livello di autonomia e senso di responsabilità. Una parte della classe, però, ha avuto un atteggiamento più superficiale e non motivato che ha comportato un impegno domestico non sempre adeguato. Per una esigua parte degli alunni il processo di maturazione è stato più lento e non sempre accompagnato dalla piena consapevolezza del proprio modo di essere e del proprio dovere, la preparazione conseguita è pertanto appena accettabile.</p> <p>Alla data di stesura del presente documento mediamente gli studenti della classe mostrano risultati più che sufficienti; pochi alunni presentano qualche incertezza in alcune discipline a cui dovranno cercare di rimediare nelle ultime lezioni rimaste.</p> <p>Quasi tutti i programmi sono stati portati a termine, così come preventivato nella programmazione, anche se alcuni argomenti sono stati trattati sinteticamente.</p>
Estrazione socioculturale	<p>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.</p>

Eventuali situazioni particolari	Nel gruppo sono presenti due alunni con disabilità certificata ai sensi della Legge 104/1992 che seguono una programmazione curricolare, seguiti da tre docenti di sostegno per 27 ore settimanali. Sono, inoltre, presenti tre alunni che hanno evidenziato bisogni educativi speciali (BES) per i quali il CdC ha elaborato un piano didattico personalizzato (PDP) con il consenso delle rispettive famiglie Per i dettagli si rimanda alla documentazione degli Allegati Riservati), (cfr. Allegato 5)			
Situazione di partenza	Da un punto di vista didattico la classe si presentava eterogenea per preparazione di base, attitudini personali, impegno e obiettivi didattici conseguiti. Un gruppo di allievi possedeva buoni prerequisiti avvalendosi di un metodo di studio autonomo; un secondo, pur dimostrandosi partecipe ed interessato, evidenziava difficoltà nella concettualizzazione, nell'espressione e nel metodo di lavoro; un terzo manifestava lacune di base spesso aggravate da un superficiale impegno, da una debole motivazione o da un metodo di studio insicuro e mnemonico			
Comportamento	Per quanto riguarda il comportamento, alla fine del triennio emerge una evidente maturazione della personalità degli allievi che hanno via via raggiunto un certo equilibrio con sé stessi e con i propri compagni, instaurando con i docenti un rapporto costruttivo, fondato sul dialogo.			
Livelli di apprendimento	Basso (voti inferiori alla sufficienza) n. alunni:2	Medio (6/7) n. alunni: 9	Alto (8/9) n. alunni:4	Eccellente (10) n. alunni:0
Atteggiamento verso le discipline, impegno nello studio e partecipazione al dialogo educativo	Nel dialogo disciplinare quotidiano molti alunni hanno mostrato un adeguato livello di attenzione, un atteggiamento positivo nei confronti della conoscenza e alcuni hanno fatto rilevare anche un interesse vivace e un funzionale metodo di studio che hanno permesso loro di giungere a buone competenze finali. È da evidenziare però che alcuni allievi non sono riusciti a superare la fase di un apprendimento basato prevalentemente sulle capacità mnemoniche e sulle abilità dialettiche, non pervenendo pertanto a una rielaborazione personale di quanto appreso.			
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, quasi tutta la classe ha partecipato al corso " <i>Competenze S.T.E.M.: esplorando le nuove competenze</i> "			
Prove INVALSI	In merito alle prove INVALSI tutta la classe ha svolto le prove nel mese di marzo			

4 INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

Il Consiglio di Classe ha operato in coerenza con il Piano per l'inclusione.

L'intervento di insegnamento individualizzato si è concretizzato attraverso attività di supporto in aula per rinforzare l'acquisizione dei concetti espressi dall'insegnante curricolare e stimolarne la rielaborazione, per il consolidamento delle capacità linguistico-relazionali degli alunni e facilitare la relazione con il gruppo classe e con le insegnanti. Sono stati utilizzati infatti strumenti e una pluralità di strategie didattiche integrate tra loro quali: un codice linguistico calibrato alle capacità cognitive del discente, rappresentazioni concrete di alcuni argomenti, esemplificazioni di testi riformulati con altre scelte lessicali e morfo-sintattiche, schemi grafici ed esempi pratici,

Poiché durante l'anno scolastico gli alunni sono stati supportati dagli insegnanti di sostegno sia allo scopo di una chiarificazione delle consegne sia per una riduzione dell'ansia e poiché gli alunni durante le verifiche scritte hanno manifestato, un atteggiamento insicuro e ansioso, chiedendo espressamente il sostegno del docente specializzato, si richiede la presenza durante le prove scritte e il colloquio orale degli insegnanti di sostegno, che hanno seguito gli studenti durante l'anno, in qualità di assistente per l'autonomia e la comunicazione, affinché il candidato sia messo nella migliori condizioni psicologiche per affrontare le prove.

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

Nella Relazione finale sugli alunni, C.fr allegato n. 5 del documento del 15 maggio, saranno descritte nel dettaglio motivazioni e richieste di modalità di effettuazione delle prove d'esame.

5 INDICAZIONI GENERALI SULLE ATTIVITÀ DIDATTICA

Gli obiettivi disciplinari e formativi, le metodologie e le strategie di intervento, i criteri di valutazione adottati dal consiglio di classe sono stati concordati in sede di programmazione. Essi risultano coerenti con le linee generali contenute nel PTOF e sono stati chiaramente esplicitati agli allievi

5.1 Metodologie e strategie didattiche

Ciascun docente, nell'ambito del proprio piano di lavoro individuale e nel rispetto della libertà d'insegnamento, per favorire i processi di apprendimento degli alunni, ha adottato le metodologie didattiche più consone a un organico e proficuo sviluppo della specifica programmazione disciplinare annuale, ricorrendo, a seconda delle esigenze, a varie opzioni e strategie metodologiche, quali lezioni frontali, lezioni dialogate e colloquiali, discussioni guidate con la sollecitazione di interventi individuali, lavori di laboratorio, esercizi e ricerche individuali e/o di gruppo, esercitazioni, tutoring, fruizione di vari materiali e strumenti di lavoro atti a corroborare i processi di apprendimento, altre strategie didattiche che si sono rivelate efficaci e proficue. Nell'ambito dell'attività didattica, ciascun docente ha adottato diverse strategie di insegnamento atte a facilitare la comprensione dei contenuti e dei concetti chiave; si è impegnato ad essere chiaro ed esauriente nelle lezioni; si è impegnato a valorizzare i progressi in itinere e i risultati positivi, e a gestire l'errore come momento di riflessione e di apprendimento; ha invitato gli alunni ad approfondire le proprie conoscenze su particolari tematiche; ha favorito i collegamenti interdisciplinari; si è impegnato nelle azioni di supporto, di recupero e di potenziamento.

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, coordinato con l'uso di fotocopie, mappe concettuali, appunti, ricerche su internet e attività laboratoriali. In classe è stata utilizzata molto frequentemente anche la lavagna multimediale. 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.

Nuclei tematici	Titolo dell'UDA	Materiale stimolo	Discipline coinvolte e argomenti trattati
N 1	Scienza e società	Il cibo frutto della storia e della scienza Articolo di giornale e foto	Italiano Decadentismo Storia Età giolittiana Scienze dell'alimentazione Cibo e religione Inglese Eating disorders Scienze motorie Discipline olistiche: Yoga, pilates Cucina L'educazione al cibo Matematica Classificazione delle funzioni, dominio Ed. civica Intelligenza artificiale
N 7	Sistema alimentare: sostenibilità management e tecnologie	Wine Sustainability Management Articolo di giornale e foto	Italiano Romanticismo Storia La belle époque Scienze dell'alimentazione Dieta mediterranea Inglese Slow Food Movement Cucina il consumo dei pasti fuoricasa Scienze motorie I grandi dello sport. Matematica Zero e segni di una funzione Ed. civica Lo spreco alimentare
N 5	Saperi locali e saperi globali	Agroecologia saperi tradizionali per un modello produttivo alimentare solidale Documento con foto e citazione	Italiano: Verga vita nei campi Storia La belle époque Scienze dell'alimentazione Certificazione di qualità Inglese The Mediterranean Diet Lab Cucina I prodotti del territorio Scienze motorie L'alimentazione dello sportivo Matematica Limiti asintoti: orizzontale, verticale, obliquo Ed. civica Cucinare con gli avanzi
N 7	Web la nuova frontiera	La realtà virtuale Documento con foto e citazione	Italiano Futurismo Marinetti Storia Seconda guerra mondiale Scienze dell'alimentazione-nouvel Nouvel food Inglese Sustainable Lab. Cucina Aziende ristorative Matematica Definizione di limite Ed. civica Il percorso storico dell'Unione Europea

N 2	Ben-essere sicurezza e salute	Documento con foto e citazione <i>Il primo bicchiere è per la sete; il secondo, per la gioia, il terzo, per il piacere; il quarto, per la follia.</i> <i>Apuleio</i>	Italiano Montale Ossi di seppia Storia Stalinismo Scienze dell'alimentazione: L.A.R.N. Inglese The risk of food contamination Scienze motorie Le dipendenze: l'alcol Lab. Cucina Frullati, succhi e spremute Matematica Massimi e minimi relativi di una funzione Ed. civica Benessere e sviluppo psicofisico
N 3	Uomo e territorio	Noi cittadini per un mondo sostenibile Documento con foto e citazione	Italiano Agenda 2030 Storia Rivoluzione industriale e sostenibilità Scienze dell'alimentazione: sprechi alimentari Inglese Local Food Product Scienze motorie agenda 2030 Matematica Lab. Cucina agenda 2030 Ed. civica Piramide sostenibile

5.4 Orientamento ai sensi del D.M. 328/2022

L'orientamento è stato inserito nelle attività formative e nel curriculum scolastico declinando la didattica in chiave orientativa, organizzandola partendo dalle esperienze degli studenti e dalla personalizzazione dei percorsi, con l'accento sullo sviluppo delle competenze di base e trasversali (responsabilità, spirito di iniziativa, motivazione e creatività), fondamentali anche per promuovere l'imprenditorialità giovanile. I moduli di orientamento formativo di 30 ore sono stati realizzati dai docenti del Consiglio di classe, con il **supporto del docente Tutor e del docente Orientatore.**

5.5 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. (cfr. Allegato 4)

5.6 Attività e percorsi svolti nell'ambito del curriculum di Educazione Civica

All'insegnamento dell'educazione civica sono dedicate 33 ore svolte nell'ambito della declinazione annuale delle attività didattiche. Diversi insegnamenti hanno concorso 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 economico e la sostenibilità;
- la Competenza digitale.

PERCORSI di EDUCAZIONE CIVICA			
Discipline coinvolte	ORE	CONTENUTI	COMPETENZA
COSTITUZIONE			
Storia	2	Il percorso storico dell'Unione Europea	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
DTA	11	Parlamento Governo Presidente della Repubblica I principali organismi internazionali e gli organismi europei	
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITÀ			
Scienza degli alimenti	3	Dieta sostenibile Piramide sostenibile	Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico
Scienze Motorie	2	Sport e sviluppo psicofisico Il doping sportivo	
Religione	2	La dipendenza da alcol e droga	
Laboratorio di sala	2	Lo spreco alimentare	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
Laboratorio di cucina	2	Cucinare con gli avanzi	
D.T.A.	3	Art.41 della Costituzione L'iniziativa economica privata	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.
CITTADINANZA DIGITALE			
D.T.A.	6	Normativa italiana sull'intelligenza artificiale Regolamento europeo IA ACT	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico responsabile e consapevole
TOTALE ORE	33		

5.7 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
- Indicazioni relative ad alunni con BES

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 12 Maggio 2025.

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Tramparulo Giuseppina	Italiano	Tramparulo Giuseppina
Misso Felicia	Storia	Felicit Misso
Griffi Loredana	Matematica	donatone G.H.
Cecala Fiorenza	Lingua Francese	Cecala Fiorenza
Chianese Mariagrazia	Lingua e cultura inglese	Mariagrazia Chianese
Costanzo Eugenia	Scienza e cultura dell'alimentazione	Eugenia Costanzo
Rocchetti Romualdo	Laboratorio sala bar	Romualdo Rocchetti
Sardone Salvatore	Laboratorio cucina	Salvatore Sardone
Staltari Giuseppe	Laboratorio di Accoglienza turistica	Giuseppe Staltari
Di Grazia Carolina	Diritto e tecniche della struttura ricettiva	Carolina Di Grazia
Iacolare Silvana	Tecniche di Comunicazione	Silvia Iacolare
Cecere Giuseppe	Scienze Motorie	Giuseppe Cecere
Russo Nunzio	Religione	Nunzio Russo
Orabona Irene	Sostegno	Orabona Irene
Petrenza Maria	Sostegno	Maria Petrenza Maria Petrenza
Martino Pietro	Sostegno	Pietro Martino

IL COORDINATORE

IL DIRIGENTE SCOLASTICO