

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"

BARH11000E - c.f. 93510760726 - Cod. Univoco : FK

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale di BARI / PALESE: Via Nazionale n. 8 tel. 080 5305497

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A.
"ETTORE MAJORANA"

Prot. n. 6827

Data 13 Maggio 2025

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2024/2025

CLASSE: V SEZ.: A PAST

**INDIRIZZO: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

SETTORE: PASTICCERIA

SEDE: SAN PAOLO

Docente coordinatrice

Prof.ssa Giuseppina Grazioso

La Dirigente Scolastica

Dott.ssa Paola Petruzzelli

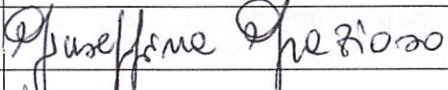
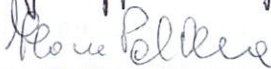
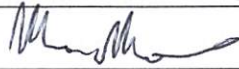
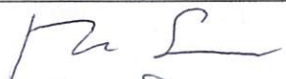

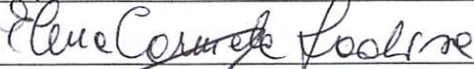
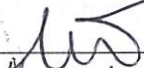
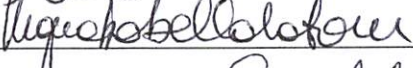
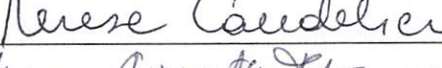
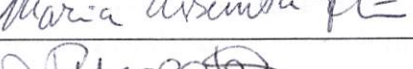
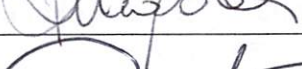

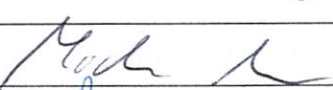

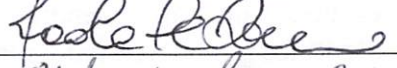



INDICE

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
	2.1 Breve descrizione del contesto sociale	4
	2.2 Presentazione dell'Istituto	4
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	6
	3.1 Composizione e storia della classe	6
	3.2 Profilo della classe	8
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	9
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	9
	4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	10
	4.3 Quadro orario	11
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	12
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	12
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali	13
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	14
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	14
	6.2 Obiettivi trasversali	15
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	16
	7.1 Piano didattico annuale per materia	16
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	23
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	23
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	24
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	25
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	25
	8.3 Validazione delle competenze	25
	8.4 Profilo professionale raggiunto	25
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	26
10.	EDUCAZIONE CIVICA	28
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	34
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	62
	12.1 Criteri di valutazione	62
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	62
	12.3 Attribuzione dei crediti	63
13.	PROVE D'ESAME	64
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	64
15.	MATERIALI ALLEGATI	65

Nella redazione del presente documento il Consiglio di Classe ha tenuto conto delle indicazioni del Garante per la protezione dei dati personali con nota protocollo 10719 del 21 marzo 2017 in merito alle modalità di redazione del presente documento.

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
SOSTEGNO	GRAZIOSO GIUSEPPINA	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA E STORIA	PALTERA FILOMENA	
MATEMATICA	MONNO MARCO	
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	SOAVE MASSIMILIANO	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ANDREA MICHELINA	
LINGUA INGLESE (1^)	LADISA ELENA CARMELA	
LINGUA FRANCESE (2^)	DENTUTO MARIA LUCREZIA	
LINGUA SPAGNOLA (2^)	LATORRE MARIA ISABELLA	
LINGUA TEDESCA (2^)	CANDELIERE TERESA	
RELIGIONE	FOTI MARIA ASSUNTA	
LAB. SERV. ENOG.: ARTE BIANCA	MAGALETTI PAOLA	
TECNICHE DI ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI	DE GIOIA GIUSEPPE	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	APRILE MICHELE	
SOSTEGNO	DELILLO CAMILLA	
SOSTEGNO	DE DONNO PAOLA	
SOSTEGNO	GRIMALDI STEFANIA	

I docenti commissari interni:

- Prof.ssa D'Andrea Michelina (Scienza e Cultura dell'Alimentazione)
- Prof. Soave Massimiliano (Diritto e Tecniche Amm.ve della Struttura Ricettiva)
- Prof.ssa Magaletti Paola (Lab. Serv. Enogastr.- Settore : Arte Bianca)

Il docente coordinatore:

Prof.ssa Grazioso Giuseppina

2. DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

2.1 Breve descrizione del contesto sociale

Il nostro Istituto è situato in una regione a margine dell'area metropolitana ed è dislocato su due plessi ubicati in quartieri periferici, più precisamente il quartiere San Paolo e Palese, caratterizzati da un elevato tasso di dispersione scolastica, da ragazzi seguiti dai servizi sociali del comune e/o del tribunale e da frequenza saltuaria. Il disagio scolastico è un fenomeno complesso legato sì alla scuola, come luogo di insorgenza e di mantenimento, ma anche a variabili personali e sociali, come le caratteristiche psicologiche e caratteriali da una parte e il contesto familiare/culturale il più delle volte frantumato da situazioni e vissuti di solitudine e abbandono.

Esso inoltre viene ad essere determinato dall'interazione di più fattori sia individuali che ambientali e si esprime in una grande varietà di situazioni problematiche che espongono lo studente al rischio di insuccesso e di disaffezione alla scuola. I problemi scolastici sono di tipo diverso e presentano diversi livelli di gravità, spesso non sono la conseguenza di una specifica causa, ma sono dovute al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto in cui egli viene a trovarsi (ambiente socio-culturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

Il disagio scolastico è un aspetto del disagio giovanile, che può manifestarsi con varie modalità, tra cui comportamenti di disturbo in classe, irrequietezza, iperattività, difficoltà di apprendimento, di attenzione, difficoltà di inserimento nel gruppo, scarsa motivazione, basso rendimento, abbandono, dispersione scolastica.

2.2 Presentazione dell'Istituto

L'Offerta Formativa del nostro Istituto, rivolta all'utenza della città e dell'hinterland barese, favorisce una fisionomia più precisamente tecnico-scientifica dell'Istituto professionale e coerente con le esigenze provenienti dal mercato del lavoro. È caratterizzata dagli indirizzi di studio: Alberghiero, Servizi Socio-Sanitari (settore Ottico) e Servizi Culturali dello Spettacolo per il corso diurno e Audiovisivo e produzioni audiovisive per il corso serale.

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori nell'ambito dei servizi di ristorazione dei settori cucina e pasticceria, dei servizi di ristorazione del settore sala-bar e dei servizi di ricevimento, della comunicazione visiva e dei servizi socio-sanitari (ottico).

L'Offerta Formativa dell'Istituto tiene conto della normativa e delle indicazioni nazionali, ma anche del patrimonio di esperienza e professionalità che negli anni hanno contribuito a costruire l'immagine della scuola.

I processi di insegnamento-apprendimento sono strutturati in modo da rispondere alle Indicazioni Nazionali, alle Linee guida per i Nuovi Professionali, ai reali bisogni formativi degli studenti, nonché ai livelli che devono essere conseguiti da ciascuno studente nell'esercizio del diritto-dovere all'istruzione. In quest'ottica il nostro Istituto è sempre all'avanguardia nella progettazione dei processi di pianificazione, sviluppo, verifica e valutazione dei percorsi di studio; nel valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; nell'abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono. Si riscontra una consolidata apertura all'accoglienza e all'inclusione degli alunni con Bisogni Educativi Speciali: con disabilità, DSA e svantaggio socio-economico-culturale.

Nell'ambito della linea di investimento "Scuola 4.0", il nostro Istituto ha realizzato ambienti innovativi di apprendimento, con laboratori per le professioni digitali del futuro. In particolare contiamo:

PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO

- quattro laboratori di cucina dotati di Lim,
- due bar e due sale dotate di strumentazioni digitali,
- due laboratori di accoglienza.

PER IL SETTORE SOCIO-SANITARIO

- un laboratorio di diagnostica,
- un laboratorio di optometria e montaggio lenti.

PER IL SETTORE AUDIOVISIVO

- un laboratorio green screen in croma key,
- un laboratorio tecnico-audio per il montaggio di video,
- un laboratorio di posa.

Inoltre, l'Istituto dispone di

- 4 laboratori di informatica,
- 3 laboratori di multilinguismo,
- 2 aule immersive con visori 3D.

Negli ultimi anni, con i fondi PNRR, sono stati progettati e realizzati corsi gestiti da esperti esterni ed interni per la formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023) di tutto il personale scolastico (docenti e personale di segreteria):

- due corsi di tecnologie per l'inclusione (per insegnanti di sostegno),
- due corsi di informatica di base,
- due corsi sulle metodologie didattiche innovative,
- due corsi di educazione civica digitale,
- un corso di sicurezza digitale,
- corsi di inglese (B1, B2, C1).

Per i docenti del settore audiovisivo:

- corso 3D per le lavorazioni delle immagini digitali,
- corso di utilizzo delle tecnologie croma key,
- corso di digital video editing.

Per i docenti del settore ottico:

- corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare.

Per i docenti del settore ottico ed enogastronomico:

- corso di modellazione 3D delle immagini digitali.

Per il personale di segreteria:

- corso di analisi e sicurezza informatica: gestione digitale dell'Istituto,
- corso di gestione digitale delle pratiche scolastiche,
- corso di ricostruzione di carriera su sentenza.

Per gli ALUNNI al fine della riduzione dei divari negli apprendimenti e contrasto alla dispersione scolastica (D.M. 19/2024) sono stati realizzati:

- Percorsi di mentoring e orientamento (percorsi sull'affettività, psicologici e sportivi) (D.M. 65/2023).
- Percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie.
- Percorsi di potenziamento delle competenze di base, motivazione e accompagnamento (italiano, matematica e inglese).
- Percorsi formativi e laboratori co-curricolari (corsi di: cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura pesce e taglio carni, riprese, montaggio video, diagnostica del bulbo oculare).

Nell'ambito delle Competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023) sono stati progettati e realizzati:

- percorsi di formazione per le competenze multilinguistiche;
- percorsi di orientamento e formazione per il potenziamento delle competenze STEM, digitali e di innovazione;
- percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM, anche con il coinvolgimento delle famiglie.

È notevole l'interesse per le competenze linguistiche, infatti quest'anno la scuola festeggia 10 anni di progetti Erasmus, fiore all'occhiello del nostro Istituto.

Ricordiamo i diversi progetti internazionali che hanno visto la partecipazione sia dei docenti che degli alunni:

- “An efficient work apprenticeship Today - a successful career”;
- “Say no to indifference”;
- “Poster art”;
- “Integrated learning form an Inclusive Europe”;
- “Integration of migrants into European school systems and Societies”;
- “Motivation at school through Ict's and educational methods”;
- “Divoc vs covid, discovering the Incredible virus of creativity”;
- “Save our sphere (sos)”;
- “Step by step” – 21st century - Skills for teachers and students;
- “Alarm rings for all of us-save water”;
- “Sharing gastronomies”;
- “Young europeans - the crew”;

Nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e l’orientamento (PCTO) all’estero, il nostro Istituto ha partecipato all’edizione “Lavorare nel futuro e nel mondo”, che si è svolta a Malta e a Dublino, e “Nice to meet you”.

Notevoli sono i collegamenti che l’Istituto coltiva e intrattiene con le aziende e con privati collegati ai diversi indirizzi scolastici; importanti risultano essere le collaborazioni e gli accordi che vengono stipulati con gli Enti locali (Provincia, Regione, Comune, Municipi, Servizi sociali) e con le scuole primarie e secondarie in rete.

Interlocutori importanti per gli alunni, per i docenti e per la popolazione tutta sono i centri culturali e sociali presenti sul territorio.

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione e storia della classe

In quest'anno scolastico 2024/2025 la 5^a PASTICCERIA, ad inizio anno, era composta da sedici alunni (5 maschi e 11 femmine), un alunno si è ritirato dal 31/10/2024, una alunna con disabilità si è ritirata dal 16/12/2024, mentre un altro non ha mai frequentato. Dal 09/12/2024 uno degli alunni si è inserito provenendo dal nostro corso serale ma dopo due giorni di frequenza non ha più frequentato per motivi lavorativi. Dal 14/01/2025 invece si è trasferito e frequenta attivamente un alunno con disabilità proveniente dall’Istituto Alberghiero “Artusi” di Riolo Terme. Ad oggi, quindi, la classe è composta da 14 alunni frequentanti di cui 5 con disabilità, due con programmazione differenziata e tre con programmazione paritaria personalizzata, come risulta dai rispettivi PEI. Sono presenti due alunni con BES per i quali il CdC ha redatto apposito Piano Didattico Personalizzato, che prevede l'utilizzo di strumenti compensativi e dispensativi.

Una degli alunni con disabilità, che segue un percorso differenziato, non sosterrà gli Esami di Stato, come richiesto dai genitori in data 10/04/2025 N° protocollo 5608, a cui sarà rilasciato l’Attestato di Credito Formativo in sede di scrutinio finale come previsto dal D.Lgs. 62/2017, art. 20, comma 5.

La classe è articolata relativamente alla SECONDA LINGUA STRANIERA nel modo seguente: n. 11 alunni svolgono la lingua francese, n. 2 la lingua spagnola e n. 1 la lingua tedesca.

Il bacino territoriale di provenienza della maggior parte degli alunni è costituito dal quartiere San Paolo; mentre alcuni provengono dal quartiere Libertà di Bari e da Modugno. Qualche alunno ha già intrapreso esperienze di tipo lavorativo che, se da un lato hanno sicuramente penalizzato il tempo da dedicare allo studio domestico, dall’altro lato possono essere considerate come valore aggiunto alle competenze scolastiche, favorendo il processo complessivo di maturazione e inserimento nel mondo del lavoro.

Da un'analisi di partenza, il Consiglio di Classe ha riscontrato un livello iniziale culturale mediamente mediocre, con qualche eccezione, giungendo all'ultimo anno con una situazione sostanzialmente diversificata per quanto riguarda la motivazione all'apprendimento, più o meno costante, e la partecipazione al dialogo educativo, non sempre vivace e produttivo in tutte le discipline. Il ritmo di lavoro è risultato piuttosto lento e non sempre ha seguito i tempi programmati inizialmente. Ciò è dipeso non solo dalle lacune presenti nella preparazione di base e dalle difficoltà di carattere metodologico, ma soprattutto e in modo determinante dalla modesta propensione, mostrata dalla maggior parte degli studenti, a lasciarsi coinvolgere attivamente nel dialogo educativo. In riferimento al secondo Biennio e al Quinto anno è importante sottolineare che la classe ha visto avvicinarsi docenti in diverse discipline quali: Laboratorio di Pasticceria, Tedesco, Tecniche di organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi e Sostegno e ciò ha sicuramente condizionato il metodo di studio. Pertanto, gli studenti si sono confrontati con nuovi docenti e con un preliminare periodo di reciproca conoscenza, facendo rallentare notevolmente lo svolgimento dei programmi disciplinari previsti, e ciò ha sicuramente condizionato il metodo di studio e le capacità di applicazione, incidendo sulla motivazione e sul profitto.

Vi sono alcuni alunni e alunne che hanno avuto un approccio maturo e concreto soprattutto al quinto anno della scuola superiore dimostrando frequenza e impegno costante raggiungendo risultati di profitto buoni. Vi sono altri ragazzi/e che hanno avuto un approccio più superficiale mostrando un impegno altalenante, raggiungendo risultati scarsi o minimi, conseguenza di una mancanza di studio sistematico e di un impegno adeguato, non hanno mai evidenziato interesse, partecipazione e coinvolgimento nelle materie oggetto di studi.

Alcuni sono in grado di effettuare validi collegamenti nell'ambito di una stessa disciplina e con aree disciplinari affini, altri presentano ancora qualche difficoltà nella capacità di esprimersi, sia nello scritto che nell'orale.

È stato necessario, quindi, cercare di recuperare la motivazione allo studio, stimolando l'interesse verso gli argomenti proposti e fornendo loro gli strumenti adeguati sul piano metodologico, linguistico e logico operativo per la comprensione, l'interpretazione e l'applicazione delle conoscenze, in modo da raggiungere un profitto generale che si attesta su livelli in media sufficienti con alcune eccezioni più che soddisfacenti.

In merito alle attività di PCTO, al terzo anno scolastico gli alunni hanno seguito il corso sulla Sicurezza e sull'HACCP, al quarto anno scolastico hanno partecipato al progetto "*Majorana al lavoro*" con stage operativi presso il Ristorante Le Terrazze del Santa Lucia di Bari, la Pasticceria Mercantile di Bari, il Bar Orfeo di Modugno, e Fast Food. Hanno altresì partecipato nella preparazione e realizzazione di piatti al concorso ChePuglia 3 edizioni, gare svolte nel nostro Istituto con 4 chef stellati, alla gara dell'Assassina Day, agli eventi esterni ed interni organizzati dalla nostra scuola e ai concorsi CookingQuiz e Combiguru Challenge classificandosi tra i primi posti. Al terzo anno un alunno ha partecipato anche al *Concorso Nazionale di Pasticceria per Ragazzi Speciali a Termoli presso IPSEOA "Ferdinando di Svevia"*. Al quarto anno un altro alunno ha fatto un'esperienza di stage di Cucina e formazione anche all'estero (*Malta*). In questo ultimo anno scolastico hanno partecipato ad eventi in Fiera per l'orientamento, incontri con chef stellati, con le Forze armate, con Scuole Enogastronomiche di Alta Formazione (Tessieri di Pisa e In Cibus), e al PNR "Sistemati per il Futuro" (19 ore) con esperto di madrelingua per il potenziamento della lingua Inglese.

Gli alunni con disabilità, inoltre, hanno partecipato ogni anno per cinque anni al progetto "*Una scuola per tutti: esperienza di laboratori per l'inclusione*", organizzato dal Dipartimento di Sostegno presso la cucina dimostrativa con la realizzazione di diverse ricette e presso la sala-bar gestendo il momento della *Pausa Caffè*. Tale esperienza è servita per il raggiungimento delle ore di PCTO previste.

La classe in generale si è dimostrata rispettosa nei confronti del corpo docente ed attenta alle regole dell'Istituzione Scolastica. Alcuni di loro per problemi familiari o di altra natura hanno fatto parecchie assenze e tale situazione ha influito sul profitto, costringendo i docenti a riprendere più volte gli argomenti già svolti. La classe ha mostrato un buon grado di socializzazione anche nei riguardi degli alunni con

disabilità presenti al suo interno permettendo una loro piena inclusione.

Il Consiglio di classe si è riunito regolarmente nel corso dell'anno ed anche i contatti con i genitori sono avvenuti regolarmente nei modi e nelle scadenze previste dal piano annuale di Istituto. Il rapporto docenti-famiglia è stato improntato a spirito di collaborazione, con l'obiettivo di far maturare un maggiore senso di responsabilità e far acquisire un comportamento corretto. L'obiettivo primario del C.d.c. è stato quello di motivare gli alunni in vista del traguardo degli Esami di Stato e di recuperare le carenze evidenziate durante il percorso di studi per far raggiungere a tutti gli studenti quelle competenze e abilità necessarie al superamento dell'esame di maturità. Per facilitare tale preparazione si è ricorso alla trattazione di nodi concettuali che permettessero la trattazione delle diverse discipline in un rapporto multidisciplinare.

Per gli alunni con disabilità che svolgeranno gli Esami di Stato, sia con prove differenziate sia con prove equipollenti concordate dall'intero consiglio di classe per tutto l'a.s. sia per le verifiche scritte che orali utilizzando mappe concettuali, sono stati predisposti i rispettivi PEI, così come i PDP per gli alunni con BES che svolgeranno le prove previste dall'Esame di Stato avvalendosi delle misure compensative (mappe concettuali allegate al seguente documento per la visione da parte della commissione) e delle tempistiche indicate nei rispettivi piani didattici personalizzati.

3.2 Profilo della classe

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input checked="" type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input checked="" type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> regolare	<input checked="" type="checkbox"/> sereno
<input checked="" type="checkbox"/> talvolta demotivata	<input type="checkbox"/> medio basso	<input checked="" type="checkbox"/> discontinuo	<input type="checkbox"/> a volte conflittuale
<input type="checkbox"/> poco rispettosa delle regole	<input type="checkbox"/> basso	<input type="checkbox"/> lento	<input type="checkbox"/> problematico
<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....	<input type="checkbox"/> Altro.....

Come ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017, in merito alle modalità di redazione del presente documento, l'elenco degli alunni della classe viene allegato al presente documento (ALLEGATO A) allo scopo di evitare indebite diffusioni di dati personali.

Numero complessivo di alunni frequentanti:	15
Numero degli alunni ritirati:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato	1
Femmine:	11
Maschi:	4
Alunni con disabilità:	5
Alunni con PDP: BES	2
Alunni che non hanno mai frequentato	1

4.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi. I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisce, da parte degli studenti, scelte fondate e consapevoli.

Risultati di apprendimento comuni a tutti i percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

A conclusione dei percorsi degli istituti professionali, gli studenti sono in grado di:

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;
- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete; utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri; utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi

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

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

Per raggiungere questi risultati occorre il concorso e la piena valorizzazione di tutti gli aspetti del lavoro scolastico:

- lo studio delle discipline in una prospettiva sistematica, storica e critica;
- la pratica dei metodi di indagine propri dei diversi ambiti disciplinari
- l'esercizio di lettura, analisi, traduzione di testi letterari;
- l'uso costante del laboratorio per l'insegnamento delle discipline scientifiche;
- la pratica dell'argomentazione e del confronto;
- la cura di una modalità espositiva scritta ed orale corretta, pertinente, efficace e personale;
- l'uso degli strumenti multimediali a supporto dello studio e della ricerca.

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "Pasticceria", il Diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici, operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Al termine del percorso quinquennale i diplomati nell'articolazione "Pasticceria" conseguono le seguenti competenze:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti;
- operare nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera;
- organizzare eventi che valorizzino il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei prodotti locali.
- controllare e utilizzare le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico;
- predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche;
- adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda del mercato, valorizzando i prodotti tipici.

4.3 Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	132	132	132	132	132
Storia	33	33	66	66	66
Inglese	99	99	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e Economia	66	66			
Scienze degli Alimenti	66	66			
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Chimica)		33			
Tecnologia Informatica della Comunicazione	33	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	33			

Geografia	33	33			
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Cucina	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Sala e Vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo, Tedesco)	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "PASTICCERIA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			132	132	132
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132	132	132
Laboratorio di Arte bianca (pasticceria)			165**	132**	132**
Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi				66	66
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Cucina			33		
Inglese tecnico			33	33	33
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

* L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

(*) con il decreto ministeriale n. 32 del 29 aprile 2011 ai sensi dell'art. 8, comma 4, lettera a) è determinata l'articolazione delle cattedre in relazione all'organizzazione delle classi in squadre.

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

La didattica speciale è stata organizzata per conseguire obiettivi specifici di apprendimento, relativi alle singole discipline e obiettivi trasversali. Questi ultimi hanno riguardato l'inclusione degli allievi con Bisogni Educativi Speciali nel contesto classe, la conoscenza e la valorizzazione del sé, il rapporto con gli adulti e il rapporto con i pari. Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- Disabilità (L. 104/92)
- Disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)
- Svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).

5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero e sostegno.
- Orientamento scolastico e professionale.
- Presenza del GLO sul singolo allievo e del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Approvazione del PI (piano per l'inclusione).

- Coordinamento degli interventi e servizi per alunni con disabilità al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, di sostegno, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con disabilità sono stati realizzati i seguenti punti:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Orientamento in entrata degli alunni con disabilità provenienti dalla scuola secondaria di primo grado o da altri istituti.
- Accoglienza alunni certificati e genitori presso il nostro Istituto favorendo la conoscenza dell'ambiente, delle attività proposte e delle figure di riferimento per garantire continuità del processo educativo tra scuola secondaria di primo grado e di secondo grado e per mettere gli alunni nelle condizioni di iniziare con serenità la futura esperienza scolastica.
- Somministrazione questionari alle famiglie, nei casi di gravità, per conoscere, comprendere meglio le esigenze degli alunni.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno, i colloqui con la famiglia, gli specialisti, gli insegnanti di sostegno e la partecipazione alle verifiche dei PEI finali dei nuovi iscritti.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe. Nei casi più gravi predisposizione di un progetto di integrazione e formazione degli studenti e insegnanti.
- Incontri periodici con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PEI.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.
- Orientamento in uscita al fine di garantire la continuità tra le diverse fasi del percorso di vita.

Come previsto dai commi 1, 2 e 3 dell'art. 24 dell'O.M. 67/2025, la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, stabilita dal Consiglio di classe, deve essere in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato (PEI), approvato dal GLO, e con le modalità di valutazione in esso previste. In ottemperanza al comma 4, **il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, gli alunni possano essere supportati dalle docenti di sostegno che li hanno seguiti durante tutto il percorso scolastico e vengano nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della commissione.**

Tali informazioni sono riportate nei Documenti del 15 maggio e nei Piani Educativi Individualizzati (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità e allegati al presente documento (**Allegato C**).

5.2 Interventi per gli allievi con DSA e con altri B.E.S.

Gli interventi riguardano:

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero.
- Approvazione del PI (Piano per l'inclusione).
- Presenza del GLI (D.L.gs 66/2017), composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno, docenti curricolari coordinatori di classe ed eventualmente personale Ata, nonché specialisti della ASL, rappresentanti dei genitori e degli studenti.
- Coordinamento degli interventi e servizi al fine di migliorare la qualità, l'efficacia dei percorsi individualizzati e di integrare tutte le forze (insegnanti di classe, famiglie, unità multidisciplinare...).

Per l'inclusione degli studenti con DSA e BES vi è stato:

- Raccordo tra i vari ordini di scuola, per diffondere la cultura dell'inclusione.
- Raccolta dati per l'inclusione, attraverso l'analisi dei documenti dell'alunno e i colloqui con la famiglia.
- Presentazione dell'alunno al nuovo consiglio di classe.
- Incontro con le famiglie e partecipazione alla stesura dei PDP.
- Condivisione e predisposizione delle misure dispensative e compensative.
- Supervisione andamento didattico degli alunni.

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 67/2025 all'art.25, commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) e con BES sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla commissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. **Nello svolgimento delle prove d'esame i candidati con BES possono utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP (mappe concettuali) e tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.** Pertanto si allegano al presente documento i PDP predisposti per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali individuati dal Consiglio di Classe (**Allegato D**).

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche

Il fine primario della scuola è la formazione integrale della persona sotto il profilo professionale, etico, culturale, psicofisico e sociale: tale obiettivo è stato perseguito nel pieno rispetto sia degli alunni sia dell'autonomia didattica e culturale dei docenti.

Nelle sue finalità educative e didattiche generali, l'I.P. "E. Majorana" si è proposto di fornire ai suoi studenti i requisiti caratterizzanti la formazione professionale e la crescita generale della persona, in armonia con gli obiettivi e le priorità definiti dalla Legge n. 107/2015, ovvero:

- garantire a tutti gli studenti l'accesso all'offerta formativa indipendentemente dalle diversità di religione, etnia, stato sociale, sesso, valorizzando le differenze, promuovendo l'integrazione e favorendo lo sviluppo di una formazione nel segno dei valori della legalità, del rispetto, della libertà e della solidarietà umana;
- favorire un'ampia preparazione di base attraverso l'equilibrata acquisizione di conoscenze e competenze nei diversi ambiti;
- favorire lo sviluppo della persona attraverso la presa di coscienza di operare in una realtà culturalmente, socialmente ed economicamente complessa;
- favorire lo sviluppo di spirito di iniziativa, acquisendo un'adeguata capacità di decisione responsabile nell'azione e nelle scelte professionali;

e, in coerenza con l'art. 1 comma 7 della Legge n. 107/2015, nei limiti delle risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili, attraverso specifici progetti miranti al conseguimento degli obiettivi specifici ha promosso:

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra

le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;

- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;
- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

L'Istituto consapevole che il processo formativo è *"il risultato di azioni plurime, ben programmate e convergenti"* ha perseguito in particolare i seguenti obiettivi trasversali legati alle competenze chiave di cittadinanza:

- comunicazione nella madrelingua: avere padronanza della lingua parlata e scritta, saper fare sintesi e cogliere l'essenziale;
- comunicazione nelle lingue straniere: avere padronanza delle lingue straniere, saper fare e cogliere l'essenziale;
- competenze sociali e civiche: saper lavorare in gruppo, capacità di creare rapporti positivi con gli altri, rispettare le regole, sviluppare autonomia organizzativa e di giudizio, pensiero critico, apertura agli altri, costruzione del senso di legalità;
- imparare ad imparare: saper studiare, cioè fare uso approfondito ed efficace del tempo, delle informazioni, degli strumenti e delle capacità al fine dell'apprendimento;
- spirito di iniziativa e imprenditorialità: sviluppare la creatività, saper "fare", cioè coltivare un'operatività precisa ed ordinata, individuare e risolvere problemi, saper pianificare e gestire progetti per raggiungere obiettivi.

7. SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti, il CdC ha posto in essere una programmazione per Unità Didattiche di Apprendimento alle quali si collegano abilità, conoscenze ed i contenuti utili per acquisire le competenze dei vari ambiti disciplinari ai sensi dell'art. 5 comma f) del D. Lgs 61/2017. Inoltre ad esse si integrano i nuclei tematici individuati dagli allegati al D.M. 164/2022. Nello specifico le UDA individuate hanno come titolo:

UDA N°1 – Primo quadrimestre: “LA SALUTE VIEN ... MANGIANDO”

UDA N°2 - Secondo quadrimestre: “TERRITORIO ITALIA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL’AMBIENTE”

PRODOTTO FINALE: Compito di realtà che prevede un elaborato scritto interdisciplinare, che si allega di seguito, con colloquio e prova pratica in laboratorio di cucina dimostrativa.

Date previste:

23 maggio 2025 prova pratica

27 maggio 2025 prova scritta

29 maggio 2025 colloquio

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

A.S. 2024/2025

COMPITO DI REALTÀ RIFERITO ALLE COMPETENZE DELLE UDA N°1 e N°2

“LA SALUTE VIEN ... MANGIANDO” E “TERRITORIO ITALIA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE”

Classe 5^aPasticceria

TEMA: menu equilibrato e sostenibile

- Oggi, il consumatore è consapevole che una dieta equilibrata e sana aiuta a mantenersi in buona salute e a sostenere l'ambiente.
Pertanto, gli alunni del nostro Istituto hanno progettato una lezione aperta al territorio sulla tematica della dieta equilibrata e sostenibile e dello Slow Food, con particolare attenzione verso i presidi pugliesi. Il progetto prevede, al termine della lezione aperta, la distribuzione di brochure all'interno delle quali ci sarà un menu ecosostenibile costituito da un antipasto, un primo, un secondo con contorno e un dolce, un elenco dei presidi Slow Food pugliesi.
- Describe what type of local food the chef can use to make tasty and healthy dessert.
- Agenda 2030 - Goal 3: “Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età”
 - Quale andamento mostra l'indicatore salute benessere tra il 2007 e il 2016? (crescente / decrescente / stazionario)
 - Quale è la variazione dell'indicatore salute benessere tra il 2007 e il 2016?
 - Qual è la variazione media annuale sull'intero periodo? Che strumento matematico utilizzi per calcolarla?
 - In quale anno c'è stato un aumento maggiore? Qual è la variazione dell'indicatore in quell'anno?

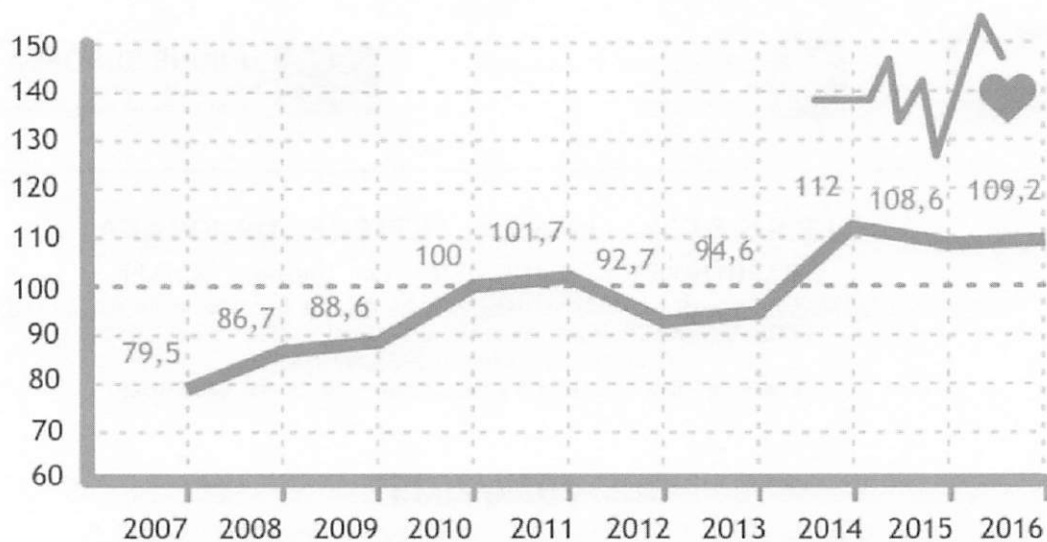


Grafico dell'Andamento dell'indicatore salute-benessere elaborato dall'ASviS per l'Italia (Fonte: ASviS, 2018)

SCHEMA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DOCENTE

COMPITO DI REALTA' FINALE

Relazionale, affettiva e motivazionale	1. Comunicazione e socializzazione di esperienze e conoscenze	A	L'allievo ha un'ottima comunicazione con i pari, socializza esperienze e saperi interagendo attraverso l'ascolto attivo ed arricchendo riorganizzando le proprie idee in modo dinamico
		<input type="checkbox"/>	
		B	L'allievo comunica con i pari, socializza esperienze e saperi esercitando l'ascolto e con buona capacità di arricchire e riorganizzare le proprie idee
		<input type="checkbox"/>	
	C	L'allievo ha una comunicazione essenziale con i pari, socializza alcune esperienze e saperi, non è costante nell'ascolto	
	<input type="checkbox"/>		
2. Relazione con i formatori e le altre figure adulte	A	L'allievo entra in relazione con gli adulti in modo costruttivo	
	<input type="checkbox"/>		
	B	L'allievo si relaziona con gli adulti adottando un comportamento pienamente corretto	
<input type="checkbox"/>			
C	Nelle relazioni con gli adulti l'allievo manifesta una correttezza essenziale		
<input type="checkbox"/>			

		D <input type="checkbox"/>	L'allievo presenta lacune nella cura delle relazioni con gli adulti
	3. Curiosità	A <input type="checkbox"/>	Ha una forte motivazione all'approfondimento del compito, è propositivo nella ricerca di informazioni ed elementi che caratterizzano il problema. Pone domande sul tema
		B <input type="checkbox"/>	Ha una buona motivazione all'esplorazione e all'approfondimento del compito. Ricerca informazioni ed elementi che caratterizzano il problema
		C <input type="checkbox"/>	Ha poca motivazione all'esplorazione del compito. Solo se sollecitato ricerca informazioni che caratterizzano il problema
		D <input type="checkbox"/>	Non mostra interesse nell'esplorazione del compito
	4. Superamento delle crisi	A <input type="checkbox"/>	L'allievo reagisce, scegliendo la strategia più adeguata e stimolante dal punto di vista degli apprendimenti
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo affronta con una strategia di richiesta di aiuto e di intervento attivo
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo mette in atto alcune piccole strategie per tentare di superare le difficoltà
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo entra in confusione e chiede aiuto agli altri
Sociale	5. Rispetto dei tempi	A <input type="checkbox"/>	L'allievo ha impiegato in modo efficace il tempo a disposizione pianificando autonomamente le proprie attività e distribuendole secondo un ordine di priorità
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo ha utilizzato in modo efficace il tempo a disposizione, avvalendosi di una buona pianificazione
		C <input type="checkbox"/>	Ha pianificato il lavoro, ma con qualche discontinuità. L'allievo ha utilizzato in modo efficace - se pur lento - il tempo a disposizione

	6. Cooperazione e disponibilità ad assumersi incarichi e a portarli a termine	D <input type="checkbox"/>	L'allievo ha disperso il tempo a disposizione, anche a causa di una debole pianificazione
		A <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro è disponibile alla cooperazione, porta a termine gli incarichi con notevole senso di responsabilità
		B <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro è discretamente disponibile alla cooperazione, assume incarichi portandoli a termine con un buon senso di responsabilità
		C <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro accetta di cooperare, portando a termine gli incarichi con discontinuità. Nel gruppo di lavoro coopera solo in compiti limitati, che porta a termine solo se sollecitato
		D <input type="checkbox"/>	Nel gruppo di lavoro non coopera anche se sollecitato
Pratica	7. Precisione e destrezza nell'utilizzo degli strumenti e delle tecnologie	A <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie con precisione ed efficienza. Trova soluzioni a soluzioni pratiche, con manualità e spirito pratico
		B <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie con discreta precisione e destrezza. Trova soluzione ad alcuni problemi tecnici con discrete manualità ed intuizione
		C <input type="checkbox"/>	Usa strumenti e tecnologie al minimo delle loro potenzialità
		D <input type="checkbox"/>	Utilizza gli strumenti e le tecnologie in modo assolutamente inadeguato
Cognitiva	8. Uso del linguaggio settoriale- tecnico professionale	A <input type="checkbox"/>	Adopera un linguaggio articolato, usando anche termini professionali in modo pertinente
		B <input type="checkbox"/>	Adopera un linguaggio soddisfacente, utilizzando anche alcuni termini professionali
		C <input type="checkbox"/>	Mostra di possedere un lessico professionale appena sufficiente
		D <input type="checkbox"/>	Presenta lacune nel linguaggio professionale

		<input type="checkbox"/>	
	9. Completezza, pertinenza, organizzazione	A <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna, ricco di informazioni frutto di una ricerca personale ed elaborate in maniera organica
		B <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene tutte le informazioni utili e pertinenti a sviluppare la consegna
		C <input type="checkbox"/>	Il prodotto contiene informazioni di base pertinenti a sviluppare la consegna
		D <input type="checkbox"/>	Il prodotto presenta lacune circa la completezza e la pertinenza e le informazioni non sono collegate
Della metacompetenza	10. Autovalutazione	A <input type="checkbox"/>	L'allievo dimostra di procedere con una costante attenzione valutativa del proprio lavoro e mira al miglioramento continuativo
		B <input type="checkbox"/>	L'allievo è in grado di valutare correttamente il proprio lavoro e di intervenire per le necessarie correzioni
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo svolge in maniera minimale la valutazione del suo lavoro e gli interventi di correzione
		D <input type="checkbox"/>	La valutazione del lavoro avviene in modo lacunoso
Del problem solving	11. Creatività	A <input type="checkbox"/>	Elabora nuove connessioni tra pensieri e oggetti, innova in modo personale il processo di lavoro, realizza produzioni originali
		B <input type="checkbox"/>	Trova qualche nuova connessione tra pensieri e oggetti e apporta qualche contributo personale al processo di lavoro, realizza produzioni abbastanza originali
		C <input type="checkbox"/>	L'allievo propone connessioni consuete tra pensieri e oggetti, dà scarsi contributi personali e originali al processo di lavoro
		D <input type="checkbox"/>	L'allievo non esprime nel processo di lavoro alcun elemento di creatività

12. Autonomia	A <input type="checkbox"/>	È completamente autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni, anche in situazioni nuove. È di supporto agli altri in tutte le situazioni
	B <input type="checkbox"/>	È autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni. È di supporto agli altri
	C <input type="checkbox"/>	Ha un'autonomia limitata nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e ha bisogno di spiegazioni integrative e di guida
	D <input type="checkbox"/>	Non è autonomo nello svolgere il compito, nella scelta degli strumenti e/o delle informazioni e procede solo se supportato

GIUDIZIO COMPLESSIVO (PREVALENZA DEL LIVELLO SOPRA VALUTATO):

A (Voto 9-10)

B (Voto 7-8)

C (Voto 6)

D (Voto 4-5)

Il CDC ha predisposto una prova pratica, scritta e orale di simulazione dell'esame di Stato per valutare le competenze acquisite durante il percorso di queste due UDA nelle date 23, 27 e 29 maggio 2025.

I nuclei tematici individuati dal CDC rappresentano la sintesi dei percorsi didattici complessivi, prescritti ai sensi del D.M. 164/2022, e nello specifico sono:

- 1. Benessere e Sostenibilità;**
- 2. Sicurezza e Qualità;**
- 3. Made in Italy: Tradizione ed Innovazione;**
- 4. Territorio e Nuove Figure Professionali;**

Sulla base dei curricoli previsti dalla normativa, delle indicazioni del Collegio Docenti e dei rispettivi Consigli di Classe, ogni docente ha predisposto il proprio piano didattico annuale, poi esplicitato alla classe, che comprende:

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;

- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

7.2 Attività di recupero – Metodologia, obiettivi, tempi e modalità

Gli interventi sono stati finalizzati al tempestivo recupero delle specifiche carenze rilevate sulla base dei “nodi disciplinari” di ciascuna materia.

Hanno avuto un carattere personalizzato e un nuovo approccio didattico finalizzato sia a recuperare le lacune pregresse, portando gli alunni al livello di sufficienza o almeno ad un significativo miglioramento, ma anche a motivare gli alunni allo studio, far acquisire un metodo più efficace e migliorare la loro autostima.

7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti – mezzi – spazi – tempi

Il C.d.C, al fine di favorire il raggiungimento degli obiettivi prefissati, ha programmato diverse strategie avvalendosi degli strumenti didattici di volta in volta ritenuti più idonei a consentire la piena attuazione del processo di “insegnamento/apprendimento”.

Si è dato spazio, in ogni materia, ai seguenti tipi di attività in classe:

- lezione frontale
- lezione dialogata
- lezione pratica
- lezioni svolte dagli studenti stessi attraverso la preparazione di lavori individuali o di gruppo
- problem solving
- lavori di gruppo
- dibattito in classe
- discussione guidata
- lezione-applicazione
- attività laboratoriale
- conversazione su esperienze e vissuti personali
- brainstorming e scoperta guidata
- relazioni su ricerche individuali e di gruppo
- case management
- case-study
- simulazione e role-play
- elaborazione di schemi/mappe concettuali e/o quadri riassuntivi
- esame di materiali e documentazioni
- uso di scale di misurazione, item, tabelle, diagrammi di flusso
- didattica per progetto
- correzione collettiva di esercizi ed elaborati vari svolti
- esercitazioni individuali
- esercitazioni per piccoli gruppi in classe
- esercitazioni grafiche e pratiche
- lettura ed elaborazione di tabelle, grafici, immagini, schemi

Sono stati utilizzati:

- Libri di testo

- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

Spazi

- Laboratorio di informatica
- Laboratorio linguistico
- Laboratorio di cucina/sala
- Palestra

Altro

- Incontri con esperti
- Conferenze
- Dibattiti
- Altro: PCTO

I tempi del processo di insegnamento-apprendimento sono stati calibrati secondo i processi e i ritmi di apprendimento degli alunni. Il C.d.C. ha saputo adattare, tramite “accordi metodologici”, il curriculum di scuola facendo una Progettazione Didattica coerente e coesa attraverso una documentazione trasparente e comprensibile da parte degli utenti del servizio scolastico.

8. PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

Il percorso per le competenze trasversali e l'orientamento si è posto l'obiettivo di trasmettere alle giovani generazioni il valore del lavoro, oltre a correggere una visione della scuola come isola volutamente estranea ai processi di trasformazione economica e produttiva in atto, regolamentato dal D. lgs. n. 77/2005, attuativo dell'art. 4 della legge n. 53/2003 di riforma del sistema scolastico e ridefinita dalla legge 13 luglio 2015 n. 107.

Tale percorso formativo è stato progettato, attuato e valutato dall'istituto in collaborazione con le imprese, con le rispettive associazioni di rappresentanza e con le camere di commercio, industria, artigianato con la finalità di creare un luogo dedicato all'apprendimento in cui i ragazzi siano in grado di imparare concretamente gli strumenti del “mestiere” in modo responsabile e autonomo. L'Istituto intende porre in essere nuove progettualità di PCTO su territorio nazionale ed europeo, sostenendo così l'affermarsi di una “cultura aziendale” integrativa delle “istanze formative” scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze

operative e lavorative, tali da permettere loro di potersi poi realmente orientare nel mercato del lavoro e delle opportunità professionali.

La classe ha partecipato ai suddetti percorsi sul territorio nazionale ed europeo. Questa esperienza ha arricchito l'offerta formativa e permesso alla nostra azione educativa e formativa di inserirsi a pieno diritto nella problematica del modello di sviluppo territoriale attraverso la formazione regionale rivolta agli Istituti di istruzione secondaria di secondo grado.

Particolare attenzione è stata posta agli aspetti legati alla sicurezza nei luoghi di lavoro. La frequenza di tali corsi è stata convalidata da un attestato, che rientra nelle certificazioni del percorso.

Come previsto dall'art. 22 comma 2 lettera b dell'O.M. 67/2025, nel corso del colloquio gli studenti devono saper analizzare criticamente e correlare al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito dei PCTO con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Si allegano, pertanto, al presente documento le relazioni e/o lavori multimediali degli alunni riguardanti i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**Allegato E**).

Sono state riconosciute come attività del percorso anche la partecipazione a tutte le manifestazioni, seminari, gare, eventi, mostre, fiere, conferenze di settore, incontri con esperti del lavoro presso la scuola e/o presso associazioni di categoria, enti pubblici e privati, PON, PNRR ed Erasmus.

8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO

- Aspetti normativi della Sicurezza sui luoghi di lavoro; Corso in igiene alimentare HACCP;
- organizzazione aziendale; sistemi di qualità; attività di orientamento professionale e al lavoro;
- progetti di ampliamento dell'offerta formativa;
- elementi di base di diritto del lavoro;
- elementi di base di comunicazione nelle organizzazioni; giovani ed impresa; incontri di orientamento per il lavoro (Lavoro/Università).

8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza

- Attività da svolgersi utilizzando la didattica laboratoriale.
- Lezioni di approfondimento su argomenti tecnici del settore.
- Presentazione dei profili professionali e le competenze da sviluppare nel percorso di PCTO.
- Visite aziendali.
- Rielaborazione attività del progetto PCTO.

8.3 Validazione delle competenze

Il C.d.C. ha infine valutato le competenze raggiunte in base alla relazione finale elaborata dal tutor interno.

8.4 Profilo professionale raggiunto

A conclusione del percorso triennale dell'alternanza si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore **Pasticceria** riassumibili nelle seguenti linee:

- Predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività.
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti.
- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente.
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela).
- Saper effettuare impasto e cottura dei prodotti da forno.

- Controllare, selezionare e dosare le materie prime e agenti lievitanti in base ai parametri definiti dalle ricette e al programma di lavoro giornaliero.
- Controllare le fasi di lavorazione, intervenendo in caso di anomalie del processo.
- Regolare e controllare il processo di lavorazione in base a parametri fisico-chimici specifici.
- Controllare le fasi di lavorazione, intervenendo in caso di anomalie del processo.
- Preparare creme e farciture miscelando gli ingredienti secondo le ricette, il programma giornaliero e le diverse tipologie di prodotto.
- Registrare i fabbisogni di materia prima per il laboratorio e controllare dal punto di vista quantitativo e qualitativo i prodotti in ingresso.
- Applicare regole/criteri di stivaggio ed immagazzinamento secondo le caratteristiche dei prodotti negli appositi locali.
- Conoscere e rispettare le norme relative agli aspetti igienico sanitari del banco e degli strumenti di lavorazione.

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

ORIENTAMENTO POST DIPLOMA		
TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITÀ	COMPETENZE ACQUISITE
INCONTRO CON LA FONDAZIONE MEGAMARK "Il Futuro ti assomiglia" presso la Fiera del Levante a Bari 22/10/2024 4 h	Incontro con operatori ed esperti di settore per un percorso di orientamento.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
PARTECIPAZIONE ALLA GARA "ASSASSINA DAY" presso il nostro Istituto 29/10/2024 4 h	Gara culinaria tra istituti alberghieri nella preparazione del piatto "spaghetti all'assassina".	Saper elaborare menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela. Acquisire competenze professionali specifiche del settore di cucina. Lavorare in squadra.
INCONTRO FORMATIVO CON FABIO MANCINI – EUROPEAN SCHOOL PROJECT (Benessere degli adolescenti e corretti stili di vita) presso il nostro Istituto 30/10/2024 2 h	Trattazione e discussione su argomenti di importanza sociale e civile.	Maturare una coscienza sociale e civile.
INCONTRI ON LINE sul PROGETTO "LE STELLE DEL DOMANI" sui temi: - Proteine evolute - La tradizione moderna - Selvaggio e puro - Verdure irresistibili - Cucina sostenibile - Combinazioni sensoriali - Cibo benessere - Condivisione gioiosa 8 h	Incontro on line con operatori ed esperti del settore enogastronomico per un percorso di orientamento.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
INCONTRO CON LA GUARDIA DI FINANZA PER IL POST-DIPLOMA presso il nostro Istituto 21/11/2024 1 h	Orientamento post-diploma alle carriere militari.	Mettere a confronto le diverse offerte formative e i relativi bandi di concorso per compiere una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.

Partecipazione al SALONE DELLO STUDENTE presso la Fiera del Levante a Bari 04/12/2024 4 h	Partecipazione ad incontri informativi sulla variegata offerta di possibilità lavorative, corsi di laurea e corsi didattici post diploma.	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON L'ESERCITO presso il nostro Istituto 12/12/2024 1 h	Orientamento post-diploma alle carriere militari.	Mettere a confronto le diverse offerte formative e i relativi bandi di concorso per compiere una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LO CHEF DANIELE CALDARULO presso il nostro Istituto 28/01/2025 2 h	Incontro con operatori ed esperti del settore ristorativo.	Conoscere gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
VISITA ALLA FIERA DELL'OLIO EVO presso la Fiera del Levante a Bari 30/01/2025 4 h	Incontro con operatori ed esperti del settore agroalimentare.	Conoscere nuovi metodi per un approccio consapevole al settore agroalimentare.
Visita didattica alla FIERA DEL TURISMO BTM presso la Fiera del Levante a Bari 26/02/2025 3 h	Incontro con operatori ed esperti del settore turistico.	Conoscere le varie esperienze professionali sul territorio e gli operatori del settore per operare una scelta consapevole per il proprio futuro professionale.
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA DI CUCINA E ALTA PASTICCERIA "TESSIERI" DI PISA presso il nostro Istituto 14/04/2025 2 h	Presentazione del corso post-diploma di Alta Formazione nel settore di pasticceria e cucina.	Conoscere la proposta formativa per una scelta consapevole negli studi e lavoro post-diploma.
VISIONE DEL DOCUFILM "FRATELLI DI CULLA" CON DIBATTITO CON IL REGISTA BARESE ALESSANDRO PIVA presso il Cinema Galleria a Bari 16/04/2025 3 h	Trattazione e discussione su argomenti di importanza sociale e civile.	Maturare una coscienza sociale e civile.
INCONTRO di ORIENTAMENTO CON LA SCUOLA ENOGASTRONOMICA DI ALTA FORMAZIONE "IN CIBUM" presso il nostro Istituto 05/05/2025 2 h	Presentazione del corso post-diploma di Alta Formazione nel settore enogastronomico.	Conoscere la proposta formativa per una scelta consapevole negli studi e lavoro post-diploma.
PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "CHEPUGLIA4" presso il nostro Istituto 15/05/2025 4 h	Gara culinaria tra squadre del nostro Istituto guidate da 4 chef stellati sulle tradizioni e prodotti pugliesi.	Acquisire competenze professionali specifiche del settore di enogastronomia. Lavorare in squadra.
Partecipazione al SALONE DELL'ORIENTAMENTO JOB ORIENTA presso la Fiera del Levante a Bari 16/05/2025 5 h	Partecipazione ad incontri informativi sulla variegata offerta di possibilità lavorative, corsi di laurea e corsi didattici post diploma.	Maturare una scelta consapevole per gli studi e il lavoro post-diploma.

10. EDUCAZIONE CIVICA

La legge n. 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di Educazione Civica come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate. Si riporta il relativo prospetto di suddivisione delle ore, deliberato dal Consiglio di classe nella riunione del 15 ottobre 2024:

DOCENTE REFERENTE: <i>Massimiliano Soave</i>		Tot. N. ore 38			
NUCLEO CONCETTUALE 1. COSTITUZIONE					
COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
1 <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 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>	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, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.	Prof.ssa Paltera Filomena	Italiano	- Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia. - La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della Repubblica (artt. 55-139).	1 h/1 h
1 / 3 <i>Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul</i>	Individuare nel testo della Costituzione i diritti fondamentali e i doveri delle persone e dei cittadini, evidenziando in particolare la concezione personalistica	Prof.ssa Paltera Filomena	Storia	- Antisemitismo e memoria. - L'unione europea e le Istituzioni europee.	1 h/1 h

<p>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.</p>	<p>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, le forme di responsabilità e le conseguenze della loro mancata applicazione o violazione. Individuare nel nostro ordinamento applicazioni concrete del principio di responsabilità individuale. Conoscere il significato della appartenenza ad una comunità, locale e nazionale. il senso di appartenenza alla comunità locale e alla comunità nazionale. Ricostruire il percorso storico del formarsi della identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali. Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di doveri e responsabilità.</p>			<p>- Gli organi internazionali.</p>	
<p>3 <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></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, 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 e di far</p>	<p>Prof. Soave Massimiliano</p>	<p>DTASR</p>	<p>- Principi fondamentali della Costituzione artt. 1 – 10. - Web Marketing (art. 12) - Business Plan e norme di agevolazione per l'imprenditoria giovanile e femminile (art. 41)</p>	<p>3 h/3 h</p>

	<p>conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne.</p> <p>Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.</p> <p>Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona.</p> <p>Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</p>				
<p>4</p> <p><i>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</i></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 web, il gaming, 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 promuovono la salute e il benessere fisico psicologico della persona.</p> <p>Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p>	<p>Prof.ssa D'Andrea Michelina</p>	<p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p>	<p>Art. 33 comma 7</p> <ul style="list-style-type: none"> - L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte. - La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza. 	<p>2 h/2 h</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).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>				
<p>3 <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></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; esplicitare la relazione tra rispetto delle regole nell'ambiente di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite nell'ordinamento italiano e nell'etica collettiva.</p>	<p>Prof.ssa Foti Maria Assunta</p>	<p>I.R.C.</p>	<p><u>1 Il Valore della Persona Umana</u> (<i>L'espressione e persona umana va quindi riportata ad un ambito culturale dove le vere persone, nel mondo, sono due e perciò l'attributo umano non è ripetitivo ma distintivo dell'attributo divina</i>): la vocazione dell'uomo, la vita nello spirito, la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla beatitudine divina.</p> <p><u>2 Il Valore e la dignità del Lavoro:</u> Il 'lavoro' oggi, la sua mancanza, la ferita alla dignità della persona, il lavoro non stabile, i progetti e le scelte di vita, la creazione di una famiglia e dei figli, demotivazioni, rinunce e emigrazione, amarezza e sconfitta.</p>	<p>1 h/1 h</p>
<p>2 <i>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana,</i></p>	<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le</p>	<p>Prof.ssa Ladisa Elena Carmela</p>	<p>Lingua Inglese</p>	<p>-A brief history of the European Union. -The European Institutions.</p>	<p>2 h/2 h</p>

<p><i>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>relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali. Rintracciare le origini e le ragioni storico- politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione Europea, al processo della sua formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>	<p>Prof.ssa Dentuto Maria Lucrezia</p>	<p>Lingua Francese</p>	<p>Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet https://www.touteleurope.eu/</p>	<p>1 h/1 h</p>
		<p>Prof.ssa Latorre Maria Isabella</p>	<p>Lingua Spagnola</p>	<p>-La Constitución española y las comunidades autónomas. Visión del vídeo: https://www.exterior.es/gob.es/es/Politica/Exterior/Paginas/EspanaUE.aspx</p> <p>-España y la Unión Europea.</p>	<p>1 h/1 h</p>
		<p>Prof.ssa Candelieri Teresa</p>	<p>Lingua Tedesca</p>	<p>- Die Europäische Union. - Die Europäischen Institutionen.</p>	<p>1 h/1 h</p>

NUCLEO CONCETTUALE 2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'

COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
<p>5</p> <p>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.</p>	<p>Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale. Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al processo scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e della comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specialità turistiche e</p>	<p>Prof.ssa Magaletti Paola</p>	<p>Laboratorio per i Servizi Enogastronomici: Settore Arte Bianca</p>	<p>- I menu e la corretta nutrizione. - Gli stili alimentari alternativi. - Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica.</p> <p>- La filiera corta e il chilometro zero. - I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. - La pianificazione degli acquisti.</p>	<p>2 h/2 h</p>

	agroalimentari dei vari territori.				
5 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.	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Comprendere l'impatto positivo che la cultura del lavoro, della responsabilità individuale e dell'impegno hanno sullo sviluppo economico.</p> <p>Individuare i vari contributi che le peculiarità dei territori possono dare allo sviluppo economico delle rispettive comunità.</p> <p>Conoscere le parti principali dell'ambiente naturale (geosfera, biosfera, idrosfera, criosfera e atmosfera), e analizzare le politiche di sviluppo economico sostenibile messe in campo a livello locale e globale, nell'ottica della tutela della biodiversità e dei diversi ecosistemi, come richiamato dall'articolo 9 della Costituzione.</p> <p>Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al progresso scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e delle comunità.</p> <p>Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia.</p>	Prof. De Gioia Giuseppe	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei processi produttivi	<ul style="list-style-type: none"> - Gestione dei processi produttivi. - Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro. 	1 h/1 h
6 Acquisire la consapevolezza delle situazioni di rischio del	Conoscere le diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche	Prof. Aprile Michele	Scienze Motorie e Sportive	- Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale.	1 h/1 h

<i>proprio territorio, delle potenzialità e dei limiti dello sviluppo e degli effetti delle attività umane sull'ambiente. Adottare comportamenti responsabili verso l'ambiente.</i>	energetica e la sufficienza energetica nella propria sfera personale.			- Nutrizione ed idratazione sostenibile per l'atleta.	
NUCLEO CONCETTUALE 3. CITTADINANZA DIGITALE					
COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
10 <i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i>	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	Prof. Monno Marco	Matematica	- Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati. - Relazioni e funzioni.	2 h/2 h

11. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica, come previsto dal comma 1 dell'art. 10 dell'O.M. 67/2025.

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

Di seguito si riportano le schede informative sulle singole discipline:

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	V A PASTICCERIA – SAN PAOLO
DISCIPLINA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE	FILOMENA PALTERA
LIBRO DI TESTO	P. DI SACCO/P. MANFREDI, <i>SCOPRIRAI LEGGENDO</i> – VOL.3 PEARSON

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Sa utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Sa riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.</p> <p>Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e comprendere le informazioni</p>	<p>Collocare nel tempo e nello spazio</p> <p>Orientarsi tra testi e autori</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Contestualizzare autori e opere</p> <p>Individuare prospettive interculturali</p> <p>Comprendere e interpretare un testo</p> <p>Produrre varie tipologie di testi verbali e non verbali</p>	<p>Il passaggio tra Ottocento e Novecento: analisi storico-sociale.</p> <p>Positivismo: storia e cultura.</p> <p>Naturalismo e Verismo: il romanzo della realtà.</p> <p>E. Zola e il naturalismo.</p> <p>G. Verga e i temi del verismo italiano.</p> <p>Il Decadentismo e il Simbolismo europeo.</p> <p>Il Decadentismo in Italia:</p> <p>Gabriele D'Annunzio (estetismo, superomismo, panismo).</p> <p>Giovanni Pascoli (la poetica decadente del fanciullino, il</p>	<p>DIDATTICA LABORATORIALE, CIRCLE TIME, PERCORSO GUIDATO,</p> <p>LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, REDAZIONE DI APPUNTI, SCHEMI, MAPPE.</p> <p>COOPERATIVE LEARNING,</p> <p>TUTORING,</p> <p>RICERCA SPERIMENTALE.</p> <p>Invito alla libera conversazione sui temi trattati per approfondirli e verificarne il grado di apprendimento.</p> <p>Invito a cogliere la valenza attuale o personale degli argomenti trattati (osservazioni, collegamenti, riflessioni).</p>

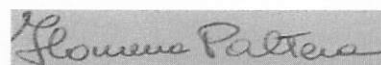
<p>internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Riconosce il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.</p> <p>Sa sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p>		<p>Argomentare il proprio punto di vista</p>	<p>simbolismo delle "piccole cose").</p> <p>Il romanzo decadente italiano: Italo Svevo e Luigi Pirandello</p> <p>La poesia italiana tra le due guerre: Giuseppe Ungaretti.</p> <p>Il romanzo della memoria: <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi.</p>	<p>Lecture per enucleare i concetti chiave, confronto di testi letterari.</p> <p>Invito a contestualizzare storicamente il brano letto la problematica esistenziale dell'autore, i temi nodali della sua esperienza artistica.</p> <p>Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p>
--	--	--	---	---

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>-La Costituzione italiana art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia.</p> <p>- La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della repubblica (artt. 55-139)</p>	<p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.</p>	<p>Riconoscere i diritti inalienabili di ogni essere umano, senza distinzione di razza, sesso, religione, ideologia politica. Riconoscere il valore supremo della persona umana, ossia il suo diritto a vivere libero da violenza e oppressione, in modo da sviluppare pienamente la sua personalità.</p>	<p>Dalla Società delle Nazioni alla Dichiarazione universale dei diritti umani.</p> <p>L'emancipazione femminile in Italia: il suffragio femminile del 1946</p>	<p>Slide fornite dalla docente.</p> <p>Il testo della Dichiarazione universale dei diritti.</p>

Il Docente

Filomena Paltera



**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	V A PASTICCERIA– SAN PAOLO
DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	FILOMENA PALTERA
LIBRO DI TESTO	De Vecchi G., Giovannetti G., <i>STORIA IN CORSO – Il Novecento e la globalizzazione</i>, Mondadori, Vol 3, Ed. Verde

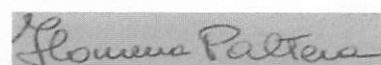
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Sa utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Sa riconoscere le linee essenziali della storia.</p> <p>Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Sa sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Costituzione italiana e</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e comprendere le informazioni</p>	<p>Collocare nel tempo e nello spazio</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Individuare prospettive interculturali</p> <p>Comprendere ed interpretare un testo critico</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>	<p><u>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento:</u></p> <p>Le trasformazioni di fine secolo</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale e il dopoguerra</p> <p>La rivoluzione russa</p> <p>La crisi del '29</p> <p><u>Il mondo diviso:</u></p> <p>I regimi dittatoriali</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>La Shoah</p> <p>Il secondo dopoguerra e la nascita della Costituzione</p> <p>La guerra fredda e il bipolarismo USA-URSS</p>	<p>LEZIONE FRONTALE</p> <p>LEZIONE PARTECIPATA</p> <p>REDAZIONE DI APPUNTI, SCHEMI I e MAPPE.</p> <p>COOPERATIVE LEARNING</p> <p>TUTORING</p> <p>RICERCA SPERIMENTALE</p> <p>DAD</p>

delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità.				
---	--	--	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>Antisemitismo e memoria</p> <p>Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità.</p> <p>Istituzioni internazionali</p>	<p>Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.</p> <p>Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.</p>	<p>Acquisire la consapevolezza dell'importanza del riconoscimento dell'inviolabilità dei diritti di ogni essere umano, dell'esercizio delle varie forme di libertà.</p> <p>Imparare l'importanza delle procedure, dei compiti, dei ruoli e dei poteri nell'esercizio della cittadinanza attiva.</p>	<p>I principi fondamentali della Costituzione italiana.</p> <p>Le principali istituzioni dell'UE.</p>	<p>Slide fornite dalla docente.</p> <p>Il testo della Costituzione italiana.</p>

Il Docente



**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	<i>V PASTICCERIA</i>
DISCIPLINA	<i>SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>
DOCENTE	<i>MICHELINA D'ANDREA</i>
LIBRO DI TESTO	<i>"LA NUOVA ALIMENTAZIONE" CASA EDITRICE ALMA</i>

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;</p> <p>-Organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;</p> <p>-Applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;</p>	<p>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: sa stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>IMPARARE AD IMPARARE:</p>	<p>- 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</p> <p>-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.</p> <p>-Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e</p>	<p>- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTI E TECNOLOGIE; ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI;</p> <p>- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE: CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE DI QUALITA' E SISTEMA HACCP;</p> <p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e LARN; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p>	<p>- Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p> <p>- Riassunti</p> <p>- Schemi</p> <p>- Mappe concettuali</p>

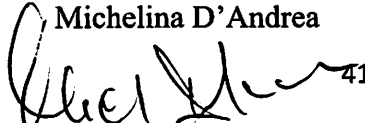
<p>- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sa valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI: sa analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>- COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>- PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>	<p>nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>-Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; TUMORI E ALIMENTAZIONE</p> <p>- MODULO 5: INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY LA QUALITA' ALIMENTARE. LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERAAGROALIMENTARE; EVOLUZIONE DEI CONSUMI ALIMENTARI; LA NATURA DEL CIBO; UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA. LA VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE</p> <p>-MODULO 6: LE CULTURE ALIMENTARI: LE REGOLE ALIMENTARI STABILITE NELLA RELIGIONE EBRAICA, ISLAMICA E NEL CRISTIANESIMO.</p>	
---	---	--	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITÀ E METODOLOGICHE
<p>EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA SOSTENIBILE -Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>NUCLEO CONCETTUALE: COSTITUZIONE (art. 33 comma 7)</p> <p>Competenza N° 4 Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</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 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 promuovono la salute e il benessere fisico 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.</p>	<p>ARGOMENTI TRATTATI:</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE 2 ore</p> <p>L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte.</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE 2 ore</p> <p>La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza.</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali; - Lezione dialogata - Discussione guidata</p>

BARI 12/05/2025

La Docente

Michelina D'Andrea


**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE- OSA-
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V PASTICCERIA LINGUA INGLESE LADISA ELENA CARMELA MASTERING COOKING AND SERVICE Autori: Catrin Elen Morris, Alison Smith
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Ha acquisito, in L2 strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 - B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento</p> <p>E' in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari</p> <p>Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni</p> <p>Sa confrontarsi con la cultura</p>	<p>Comunica in lingua straniera.</p> <p>Individua collegamenti e relazioni.</p> <p>Collabora e partecipa.</p> <p>Risolve problemi.</p>	<p>Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia al contesto.</p> <p>Esprime opinioni e valutazioni in modo appropriato.</p> <p>Produce testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina.</p> <p>Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.</p> <p>Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p>	<p>1. HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • The HACCP system • The Principles of HACCP • Food contamination <p>2. MENU PLANNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • What is a Menu • Menu formats • Types of menu <p>3. HEALTHY EATING</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean Diet • Other types of diets • Alternative diets • Religious dietary choices • Allergies and intolerances <p>4. MADE IN ITALY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Most famous Italian Products • Extra Virgin Olive Oil • Cheese • Cured Meats • Fruit and Vegetables • Pizza • Wines 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata. • Cooperativ e learning. • Uso costante L2. • Lavori di gruppo. • Correzione collettiva di esercizi. • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche • Simulazioni di situazioni comunicative. • Registro elettronico Argo.

<p>degli altri popoli, avvalendosi delle occasioni di contatto e di scambio.</p>		<p>Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p> <p>Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<p>5. PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • A brief history of the European Union. • The European Institutions: • The European Parliament. • The Council of Europe. • The European Commission. • The Court of Justice. • The 2030 Agenda. 	
--	--	---	--	--

LA DOCENTE

Elena Carmela Ladisa

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	V PAST
DISCIPLINA	MATEMATICA
DOCENTE	Prof. MONNO Marco
LIBRO DI TESTO	COLORI DELLA MATEMATICA - ED. BIANCA PER ISTITUTI ALBERGHIERI Vol. A + Ebook+ / Quaderno di recupero 1 – Sasso Fragni – Ed. Petrini

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>-Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica.</p> <p>-Possedere gli strumenti matematici, statistici per operare nel campo delle scienze applicate e per la comprensione di fenomeni riguardanti contesti reali e il proprio ambito professionale.</p> <p>-Collocare il pensiero matematico e scientifico nei grandi temi dello sviluppo della storia delle idee, della cultura, delle scoperte scientifiche e delle invenzioni tecnologiche.</p> <p>-Collocare lo studio di semplici funzioni nella trattazione dei nodi</p>	<p>-Acquisire e interpretare l'informazione: sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità.</p> <p>-Imparare ad imparare: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale.</p> <p>-Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui.</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici.</p>	<p>-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative e per la rappresentazione e soluzione di problemi.</p> <p>-Utilizza le strategie del pensiero razionale per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni.</p> <p>-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per interpretare dati.</p> <p>-Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi.</p>	<p>-Funzioni reali di una variabile reale.</p> <p>-Dominio di funzioni algebriche.</p> <p>-Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani.</p> <p>-Studio del segno di una funzione</p> <p>-Studio delle simmetrie: funzioni pari e funzioni dispari.</p> <p>-Studio del comportamento di una funzione agli estremi del dominio.</p> <p>-Calcolo di semplici limiti per la ricerca degli asintoti.</p> <p>-Studio del segno della derivata</p>	<p>-Lezione frontale.</p> <p>-Lezione dialogata.</p> <p>-Lavori di gruppo.</p> <p>-Discussione guidata.</p> <p>-Correzione collettiva di esercizi.</p> <p>-Esempi introduttivi per la formalizzazione dei concetti.</p> <p>-Semplici esercizi per l'applicazione delle regole di calcolo (limiti, derivate)</p> <p>-Graduale studio del grafico di una funzione, mediante</p>

<p>concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.</p>	<p>CITTADINANZA DIGITALE: -Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura.</p>	<p>-Sa studiare semplici funzioni algebriche e sa rappresentare il suo grafico. -Sa interpretare il grafico di una funzione.</p>	<p>prima. -Ricerca dei massimi e minimi di una funzione. -Studio della concavità di una funzione: ricerca dei punti di flesso. -Studio del grafico di semplici funzioni. -Collegamenti interdisciplinari con lo studio di funzione</p>	<p>uno schema ordinato di svolgimento. -Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di una funzione. -Si è cercato sia di fornire materiali utili quali schemi, mappe concettuali ed esercizi guida, sia di valorizzare le attività di recupero, approfondimento e ricerca in un'ottica di personalizzazione, con la finalità di responsabilizzazione degli studenti.</p>
---	--	---	--	---

Il Docente

Marco Monno

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	QUINTA Pasticceria			
DISCIPLINA	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore – Arte Bianca			
DOCENTE	Prof.ssa Paola Magaletti			
LIBRO DI TESTO	Tecniche di pasticceria U ALMA PLAN			
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Riconoscere nell'evoluzione dei processi dei servizi, le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali; Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio; Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione</p>	<p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei</p>	<p>ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE La certificazione di qualità La tutela dei prodotti di qualità Le gamme alimentari I valori del cibo la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA Allergie e intolleranze alimentari Farine senza glutine</p> <p>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE L'igiene del personale degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>IL MERCATO RISTORATIVO E LA NEORISTORAZIONE La ristorazione collettiva, la ristorazione</p>	<p>Lezione laboratoriale di gruppo;</p> <p>Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Video lezioni.</p> <p>Lavoro individualizzato; organizzazione di lavoro di gruppo;</p> <p>Lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, fotocopie, discussione ed approfondimento in classe di alcuni casi pratici, verifiche orali, individuali e collettive, esercitazioni, simulazione di eventi.</p>

<p>dei destinatari, al fine di fornire un servizio il più possibile personalizzato; Svolgere la propria attività operando in equipe e interagendo le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio; Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio; Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per</p>		<p>prodotti. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p>	<p>commerciale.</p> <p>LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p> <p>CATERING E BANQUETING. Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.</p> <p>APPROVVIGIONAMENTO La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi</p> <p>I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE</p> <p>I menu nella ristorazione collettiva e commerciale.</p> <p>Il menu per le diverse occasioni. Gli aspetti nutrizionali dei menu, esigenze speciali, allergie e intolleranze. Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori.</p>	
---	--	---	--	--

l'esercizio del controllo di qualità.				
---------------------------------------	--	--	--	--

EDUCAZIONE CIVICA

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA E DOCENTE	ARGOMENTI	ORE
Sviluppo economico e Sostenibilità	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore – Arte Bianca - Prof.ssa Paola Magaletti	Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro: <ul style="list-style-type: none"> - Menù e corretta nutrizione. - Stili alimentari alternativi. - Sistema HACCP. - Filiera corta e km 0. - Prodotti ecologici e nuovi alimenti. - Pianificazione degli acquisti. 	4

Il Docente

Prof.ssa Paola Magaletti

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	V Pasticceria
DISCIPLINA	FRANCESE
DOCENTE	Dentuto Marialucrezia
LIBRO DI TESTO	"Sublime oenogastronomie et service" – "Et comme dessert".

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA Come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia la lingua francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunica in lingua straniera • Individua collegamenti e relazioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. 	<ul style="list-style-type: none"> -Le personnel de cuisine et la sécurité; -L'hygiène; -L'HACCP; -Les infections et les intoxications alimentaires; -Les risques et les mesures préventives contre la contamination des aliments; -Les groupes alimentaires; -Les aliments biologiques; - Les OGM; -Le régime méditerranéen; -Allergies et intolérances 	<ul style="list-style-type: none"> • Dialogo didattico. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Ricorso a fonti autentiche.

<p>coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Collabora e partecipa • Risolve problemi. • Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	<p>-Les régimes alimentaires pour coeliaques</p> <p>-Les troubles du comportement alimentaire.</p> <p>- Les restaurants potagers</p> <p>-Agenda 2030</p> <p>-Carrières professionnelles</p> <p>-Les mots clés de la prpfession</p> <p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <p>Les istitutions françaises.</p>	
---	--	---	---	--

Il Docente

Marialucrezia Dentuto

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA –
COMPETENZE ACQUISITE- OSA- ATTIVITA' E
METODOLOGIE**

CLASSE	V A PASTICCERIA
DISCIPLINA	SPAGNOLO
DOCENTE	LATORRE MARIA ISABELLA
LIBRI DI TESTO	AL GUSTO (M. Cervi, S. Montagna) Loescher Editore

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A e P.F.I.	OSA come da U.D.A e P.F.I.	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue. • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunica in lingua straniera. • Individua collegamenti e relazioni. • Collabora e partecipa. • Risolve problemi. • Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le 	<ul style="list-style-type: none"> • La pirámide alimentare. • La dieta mediterránea. • La dieta alimentare en los diferentes países del mundo. • ¿Qué comen los españoles? • La alimentación de los españoles. • Costumbres alimenticias: desayuno, almuerzo y cena. • Las diferentes costumbres alimenticias en Italia y España: productos típicos. • Designaciones de productos de calidad (D.O.P., I.G.P., E.T.G.). • Historia de la pizza. • Dulces típicos de Apulia: cartellate, pasticcioni y sporcamus. • Eurochocolate: un festival para los 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Lavori di gruppo. • Correzione collettiva di esercizi. • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche. • Simulazioni di situazioni comunicative.

<p>ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. • Redige relazioni tecniche non elaborate e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 		<p>costanti che le caratterizzano.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	<p>más chocolateros de Italia.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las bebidas alcohólicas y cómo combinarlas con los alimentos. • El vino. • Los diferentes tipos de restauración. • La comida rápida y el sistema de <i>take away</i>. • Los restaurantes temáticos. • Las nuevas tendencias de la restauración. • Comida para llevar. • Los tipos de menú. • El menú a km 0. • Reglas y normas higiénicas en la cocina. • La contaminación de los alimentos. • Certificado en Higiene Alimentaria. • HACCP. • Alergias e intolerancias. • Comida bio y ogm. • Agenda 2030. <p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Los tres poderes: legislativo, ejecutivo y judicial de la nación española. Los ministerios del gobierno español. 	
--	--	--	--	--

Il Docente

Maria Bobellolotau

I.P. "ETTORE MAJORANA"

BARI

A.S. 2024/2025

PECUP – COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA – COMPETENZE ACQUISITE – OSA – ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE	5^ A PAS
DISCIPLINA:	TEDESCO
DOCENTE:	Teresa CANDELIERE
LIBRO di TESTO:	" KOCHKUNST NEU Deutsch für Gastronomie und Patisserie" Ed. LOESCHER

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE COME DA U.D.A. E P.F.I.	OSA COME DA U.D.A. E P.F.I.	ATTIVITÀ' E METODOLOGIE
<p>-Padroneggia la lingua tedesca per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello B2 del Quadro comune Europeo di riferimento per le lingue.</p> <p>-Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali o di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working</p>	<p>-Comunica in lingua straniera</p> <p>-Individua collegamenti e relazioni</p> <p>-Collabora e partecipa.</p> <p>-Risolve problemi.</p> <p>-Acquisisce e interpreta l'informazione.</p>	<p>-Esprime ed argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</p> <p>-Utilizza strategie nell'interazione e nella esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</p> <p>-Produce testi scritti per riferire, descrivere e argomentare sui contenuti della disciplina.</p> <p>- Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.</p> <p>- Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p> <p>-Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p> <p>-Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Menu und Speisekarten - Die Mahlzeiten in Deutschland und in Italien - Typische Nachspeise in Deutschland und in Italien - Die Kuchenbrigade - Die Küche: Küchengeräte und –maschinen - Konditoreimasc hinen Garmethoden - Kaffeetrinken - Kaffeehäuser - Das italienische Bar - Erste Kontakte mit der Arbeitswelt - Alternanza scuola-lavoro: Die berufliche Ausbildung in Italien - Berufliche Kontakte 	<p>-Dialogo didattico.</p> <p>-Cooperative learning.</p> <p>-Uso lingua 2.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche.</p> <p>-Redazione di relazioni di appunti e di schede di lavoro.</p> <p>-Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche</p> <p>-Simulazione di situazioni comunicative</p> <p>-Registro elettronico</p> <p>Argo</p>

<p>più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>-Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p>			<ul style="list-style-type: none"> - Der europäische Lebenslauf - Glossar: <ul style="list-style-type: none"> ⚡ Gemuse, Gewurze und Krauter ⚡ Obst ⚡ Getrocknetes Obst <p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Kurze Geschichte der europäische Union -Die europäische Union und ihre Institutionen 	
--	--	--	--	--

Il docente
Teresa Candelieri

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V A PASTICCERIA DTASR PROF. MASSIMO SOAVE GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 RASCIONI-FERRIELLO TRAMONTANA
---	---

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>Riconosce nell'evoluzione dei processi dei servizi le componenti culturali, sociali, economiche e tecnologiche che li caratterizzano, in riferimento ai diversi contesti, locali e globali;</p> <p>Svolgere la propria attività in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità;</p> <p>Applicare le normative con riferimento alla riservatezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione dell'ambiente e del territorio;</p> <p>Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la</p>	<p>COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE</p> <p>1. IMPARARE AD IMPARARE: Realizza elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro. Prendere appunti e saper redigere relazioni sugli argomenti trattati</p> <p>2. PROGETTARE: Progetta e realizza elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi</p> <p>3. RISOLVERE PROBLEMI: Riconosce i codici fondamentali del linguaggio verbale e non verbale Comprendere i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo) Comprende ed utilizzare il linguaggio specifico delle diverse discipline</p> <p>4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti alle stesse</p>	<p>Analizzare e produrre i documenti relativi all'impresa, alla rendicontazione e al controllo;</p> <p>Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato;</p> <p>Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici, anche in modalità ASL; utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;</p>	<p>MODULO A : IL MARKETING</p> <p>U.D.1: Il marketing: aspetti generali U.D.2: Il marketing strategico U.D.3: Il marketing operativo U.D.4: Il web marketing U.D.5: Il marketing plan</p> <p>MODULO B: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE</p> <p>U.D.1: la pianificazione e la programmazione U.D.2: Il budget(generalità) U.D.3: Il business plan</p> <p>MODULO C: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</p> <p>U.D.1: I contratti delle imprese ristorative e ricettive</p> <p>MODULO D: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</p>	<p>Didattica laboratoriale;</p> <p>Dialogo didattico e cooperative learning;</p> <p>Progettualità in collaborazione con le imprese del settore;</p> <p>Uso del testo scolastico;</p> <p>Lezione frontale;</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Lezioni on line</p>

produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità	COMPETENZE DI RELAZIONE E INTERAZIONE 5. COMUNICARE: Comunicare e comprendere correttamente nella propria lingua 6. COLLABORARE E PARTECIPARE: Interagire con il gruppo nel rispetto dei vari punti di vista.	Collegare e risolvere semplici problemi della realtà socio-economico-giuridica nell'ambito ricettivo-turistico; Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza dei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;	U.D.1: le abitudini alimentari U.D.2: I marchi di qualità alimentare	
--	--	--	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ METODOLOGICHE
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA SOSTENIBILE -Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona COSTITUZIONE ITALIANA: artt. 1 – 10 art. 12 art. 41	-Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese. - Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile. -Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.	Prendere coscienza del valore del nostro patrimonio culturale come risorse anche economica per il turismo - prendere coscienza dei propri diritti e doveri in quanto futuro imprenditore/lavoratore. - Tutela delle identità delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari. - Innovazione e sostenibilità di impresa. -Conoscenze in materia di alimentazione, gastronomia, igiene, crescita ed educazione dei figli, gestione degli acquisti e programmazione economica per evitare sprechi ed indurre al risparmio.	ARGOMENTI TRATTATI: Il Turismo e l'ambiente. L'impatto sociale del turismo. Turismo sostenibile. L'economia ed i bisogni: settori dell'economia. L'economia domestica: attenzione agli sprechi ed al risparmio. Business Plan e norme di agevolazione per l'imprenditoria giovanile e femminile (art.41)	Discussione su filmati e altri supporti multimediali; - Lezione dialogata - Discussione guidata

BARI, 12 MAGGIO 2025

IL DOCENTE
 Prof. Massimiliano Soave

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE – A.S. 2024-25**

CLASSE	5 ° PASTICCERIA
DISCIPLINA	TECNICHE DI ORGANIZZ. E GESTIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI
DOCENTE	DE GIOIA GIUSEPPE
LIBRO DI TESTO	C.V. Biffaro, R. Labile, R. Labile, Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi, Vol. 2, © Ulrico Hoepli Editore S.p.A. 2017

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e organizzazione dei processi produttivi; • Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; • Conoscere e saper gestire i macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno; • Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo e nella produzione della documentazione richiesta, con particolare attenzione alla sicurezza nei 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi -Acquisire e interpretare l'informazione: sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità -Imparare ad imparare: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale -Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui 	<ul style="list-style-type: none"> -Individua e descrive i principali componenti dei trasportatori industriali e delle macchine per i prodotti del settore dolciario -Individua e descrive i principali componenti di circuiti elettropneumatici di macchine del settore -Individua le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali -Definisce piani di produzione con riferimento alle specifiche delle macchine da utilizzare e al loro lay-out 	<ul style="list-style-type: none"> I trasporti interni Trasportatori a rulli Trasportatori a nastro Altri trasportatori interni Trasportatori pneumatici Attrezzatura per la cottura Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare Lavorazioni del cioccolato La qualità La sicurezza nei luoghi di lavoro 	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale -Lezione dialogata -Discussione guidata -Correzione collettiva di esercizi -Problem solving

<p>luoghi di vita e lavoro, alla salute della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <ul style="list-style-type: none"> Individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri. 	<p>-Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici</p> <p>-Risolvere problemi: sa riconoscere i dati essenziali e individuare le fasi del percorso risolutivo di una situazione problematica</p>	<p>-Opera nel rispetto della qualità del prodotto.</p> <p>-Opera nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute.</p>		
---	---	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Conoscere e saper gestire i rifiuti nella produzione del settore dolciario e da forno;</p> <p>Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>- Imparare a smaltire le varie tipologie di rifiuti</p> <p>Conoscere i principi della sostenibilità ambientale</p>	<p>- Differenza fra i tipi di rifiuti</p> <p>- Differenze fra le tipologie di smaltimento</p> <p>Sapere identificare le energie rinnovabili per la sostenibilità ambientale</p>	<p>- Saper distinguere i rifiuti urbani da quelli industriali.</p> <p>Le energie rinnovabili:</p> <p>solare, eolica, geotermica, idroelettrica, biomasse.</p> <p>Gestione dei processi produttivi.</p> <p>Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Lezione frontale</p>

Il Docente

Prof. Giuseppe DE GIOIA

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE**

CLASSE	5^PAST sede San Paolo
DISCIPLINA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE	APRILE MICHELE
LIBRO DI TESTO	Lovecchio, Fiorini, Chiesa, Corretti, Bocchi: Educare al movimento. Volume : Allenamento salute e benessere: gli sport. Editore Marietti Scuola

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Comprende i linguaggi non verbali e della loro interazione con i linguaggi verbali</p> <p>Valorizza l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, quale manifestazione unitaria dell'identità personale</p>	<p>IMPARARE A IMPARARE</p> <p>COMUNICARE</p> <p>PROGETTARE</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI</p> <p>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</p> <p>ACQUISIRE E INTERPRETARE LE INFORMAZIONI</p>	<p>Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli</p> <p>Vive positivamente il proprio corpo e gestisce l'espressività quale manifestazione dell'identità personale e sociale e per positivi stili di vita (Competenza Chiave di Cittadinanza)</p> <p>Struttura autonoma di programmi di lavoro</p> <p>Progetta e periodizza l'allenamento; verifica, tramite appositi test motori, l'incremento delle capacità di prestazione.</p> <p>Padroneggia le diverse abilità motorie, adattare alla variabilità delle condizioni di gara o ad altri contesti.</p> <p>Utilizza tecniche di pronto soccorso</p>	<p>Utilizza Tecniche per migliorare il linguaggio del corpo</p> <p>Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale</p> <p>Percezione cosciente e rappresentazione mentale del movimento programmato</p> <p>Elimina gli errori e i fattori di disturbo del movimento, che ne compromettono l'efficacia</p> <p>I principi scientifici dell'alimentazione nello sport o negli sport praticati</p> <p>Elementi di traumatologia e di medicina dello sport e tecniche di</p>	<p>Lezioni pratiche</p> <p>Individualizzazione</p> <p>Personalizzazione</p> <p>Differenziazione</p> <p>Cooperative- learning</p> <p>Peer tutoring</p> <p>Brainstorming</p> <p>Circle time</p> <p>Didattica laboratoriale</p> <p>Debriefing</p>

**I.P. "E. MAJORANA"
BARI**

PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE – OSA - ATTIVITA' E METODOLOGIE

CLASSE ANNO SCOLASTICO DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		V A PAST 2024/2025 RELIGIONE CATTOLICA MARIA ASSUNTA STEFANIA FOTI M. CONTADINI, "Itinerari IRC 2.0", Vol. Unico + E-Book, LDC, ISBN: 9788842673873.		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> ❖ Ha acquisito un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità. ❖ Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale. ❖ Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Sa interrogarsi sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri. ❖ Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura. ❖ È consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro. ❖ Il rispetto della propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio. ❖ Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nei confronti di persone che assumono diverse posizioni in campo etico e religioso. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Cogliere i rischi e le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa. ❖ Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi concreti con cui la Chiesa realizza il comandamento dell'amore. ❖ Riconoscere le linee di fondo della dottrina della Chiesa e gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato. 	<ul style="list-style-type: none"> ❖ Deduttivo ed induttivo. ❖ Mastery learnig ❖ Esemplicazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete. <p>EDUCAZIONE CIVICA:</p> <p>Competenza n. 3</p> <p>- Il Valore della Persona Umana</p> <p>- Il Valore e la dignità del Lavoro</p>

BARI 12/05/2025

La Docente

MARIA ASSUNTA STEFANIA FOTI

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione.

La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

Le attività di valutazione sono state dosate, calibrate, centrate su quei nodi concettuali (competenze, conoscenze, principi, teorie, modelli) e su quei legami (processi, procedure, relazioni) che si considerano cruciali per lo sviluppo e significativamente rappresentativi.

Nello scrutinio finale la valutazione dei risultati raggiunti è stata formulata, in ciascuna disciplina, mediante un voto unico. Essendo il voto espressione di sintesi valutativa esso si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologico-didattiche adottate dai docenti:

- prove scritte non strutturate (prove di produzione scritta, traduzione, risoluzione di problemi...) per la rilevazione delle abilità più complesse e come sintesi di più abilità;
- prove semistrutturate (questionari, esercizi...);
- prove strutturate (test oggettivi) prevalentemente per la misurazione del livello di raggiungimento di obiettivi più specifici, soprattutto di conoscenza, comprensione e applicazione;
- prove orali, colloqui e/o interrogazioni brevi e/o lunghe, per la verifica delle abilità di comunicazione e per il controllo dei processi di apprendimento e di organizzazione dei contenuti.

12.1 Criteri di valutazione

Il dovere alla valutazione da parte del docente rientra nel suo profilo professionale. Pertanto le forme, le metodologie e gli strumenti per procedere alla valutazione in itinere degli apprendimenti, propedeutici alla valutazione finale, rientrano nella competenza di ciascun docente.

Nello specificare i *descrittori dell'apprendimento* si prendono in considerazione tre sezioni fondamentali:

- le *conoscenze* e le *competenze* acquisite
- le *abilità* dimostrate
- i *comportamenti* messi in atto.

12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

Voto /10	CONOSCENZE (teoriche e pratiche)	ABILITA' (cognitive e pratiche)	COMPETENZE
1-2	Nessuna	Nessuna	Non è in grado di gestire nessun tipo di situazione.
3	Frammentarie e gravemente lacunose	Applica le conoscenze minime solo se guidato, ma con gravi errori. Si esprime in modo totalmente scorretto e improprio. Compie analisi errate.	Gestisce con notevoli difficoltà anche situazioni estremamente semplici.
4	Parziali e lacunose	Applica le conoscenze minime commettendo degli errori pur se guidato. Si esprime in modo scorretto ed improprio.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici.

		Compie analisi lacunose e con errori.	
5	Limitate e superficiali	Applica le conoscenze con imperfezioni. Si esprime in modo impreciso. Compie analisi parziali.	Rielabora solo se guidato le informazioni e gestisce con una certa difficoltà situazioni nuove ma semplici
6	Sufficienti anche se non approfondite	Applica le conoscenze senza commettere errori sostanziali. Si esprime in modo semplice ma corretto. Sa individuare elementi e relazioni con sufficiente correttezza.	Rielabora in modo autonomo le informazioni e gestisce situazioni nuove ma semplici.
7	Complete; se guidato sa approfondire	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi, ma con imperfezioni. Espone in modo corretto e linguisticamente appropriato. Compie analisi complete e coerenti.	Rielabora in modo corretto le informazioni e gestisce le situazioni nuove in modo accettabile.
8	Complete con qualche approfondimento autonomo	Applica autonomamente le conoscenze anche a problemi più complessi. Espone in modo corretto e con proprietà linguistica Compie analisi corrette; coglie implicazioni; Individua relazioni in modo completo.	Rielabora in modo corretto e completo le informazioni. Gestisce le situazioni nuove in modo autonomo.
9	Complete, organiche, articolate e con approfondimenti autonomi	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi. Espone in modo fluido e utilizza i linguaggi specifici. Compie analisi approfondite e individua correlazioni precise.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, in modo autonomo.
10	Organiche, approfondite ed ampliate in modo del tutto personale	Applica le conoscenze in modo corretto ed autonomo, anche a problemi complessi. Espone in modo fluido, utilizzando un lessico ricco ed appropriato. Compie analisi approfondite, anche su problematiche complesse e trova da solo soluzioni migliorative ed originali.	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. I consigli di classe attribuiscono il credito, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.

Tabella A - Attribuzione credito scolastico come da D. Lgs 62 del 2017

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
$M < 6$	-	-	7-8
$M = 6$	7-8	8-9	9-10
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

IN ALLEGATO I CREDITI DEL TERZO E DEL QUARTO ANNO DEI SINGOLI ALUNNI (ALLEGATO B)

13. PROVE D'ESAME

L'O.M. 67 del 31/03/2025 disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/2025. Le prove d'esame consisteranno in: due prove scritte a carattere nazionale ed un colloquio.

- La prima prova, come da art. 19 dell'O.M. 67/2025, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. I candidati possono scegliere tra tipologie e tematiche diverse che fanno riferimento agli ambiti artistico, letterario, storico, filosofico, scientifico, tecnologico, economico, sociale.
- La seconda prova (art. 20) riguarda una o più delle discipline caratterizzanti il corso di studi, vertendo sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo.
- Il colloquio (art. 22) riguarda tutte le discipline e anche l'insegnamento trasversale dell'educazione civica, utile per valutare sia le capacità del candidato di cogliere i collegamenti tra le conoscenze acquisite sia il profilo educativo, culturale e professionale dello studente.

14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

La commissione dispone di 20 punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di 40 punti; le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede di riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 67/2025).

Ai fini della correzione degli elaborati della prima prova si allegano al presente documento le griglie di valutazione (**Allegato F**).

Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del 12/05/2025, i cui indicatori sono conformi al Quadro G di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" secondo il D. I. 92/2018 (**Allegato G**).

A seguito della Delibera del Collegio Docenti n. 4 del 23/03/2024 si è stabilito che non verrà effettuata la prova pratica NON obbligatoria nell'ambito della seconda prova.

Si allega, infine, la griglia di valutazione del colloquio così come riportata nell'O.M. 67/2025 art. 22 comma 10 (**Allegato H**).

Per gli alunni con disabilità e con BES che seguono un percorso ordinario o personalizzato con prove equipollenti, l'adozione delle seguenti griglie supporta l'insieme delle metodologie e strategie previste nel PEI/PDP, per cui la valutazione delle prove tiene conto del livello di partenza, delle competenze acquisite, dei risultati ottenuti, dell'impegno profuso e dell'autonomia raggiunta in relazione alla propria diagnosi.

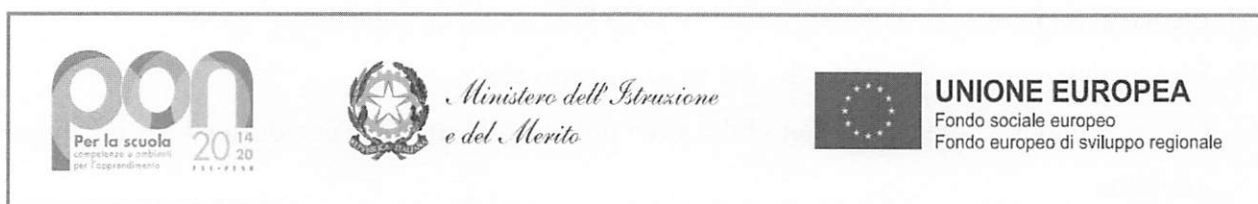
15. MATERIALI ALLEGATI

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

- A. Elenco alunni.
- B. Elenco alunni con crediti scolastici del terzo e quarto anno.
- C. Documento del 15 maggio e Piano Educativo Individualizzato (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità.
- D. Piani Didattici Personalizzati (PDP) predisposti per gli alunni con Bisogni Educativi Speciali (BES).
- E. Relazioni e/o Lavori multimediali degli alunni sullo svolgimento dei PCTO.
- F. Griglie di valutazione per la prima prova scritta.
- G. Griglia di valutazione per la seconda prova scritta.
- H. Griglia di valutazione per il colloquio.

Allegati F al documento del 15 Maggio

GRIGLIE DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO

COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, se presenti, comprensione del testo nel suo senso complessivo, nei temi e nello stile, interpretazione corretta e articolata del testo). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Il testo viene compreso parzialmente/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinente	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Il testo viene compreso nelle linee generali/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. Il testo è compreso nei suoi snodi tematici principali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Il testo viene compreso nel suo senso complessivo/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Il testo viene compreso in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	6
			1

ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicali -Correttezza grammaticale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO

COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell' argomentazione (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/Presenza di molte informazioni non pertinenti alla traccia/Tesi e struttura argomentativa non riconoscibile	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorrette/Scarsa pertinenza di alcune informazioni/Tesi e struttura argomentativa poco riconoscibile	2
		Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/Tesi e struttura argomentativa soddisfacente	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/Tesi e struttura argomentativa evidente e convincente	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi) (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati	3-4

		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Coerenza e apporti personali Ricchezza di riferimenti culturali, capacità di collegamento, originalità (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi	7
TOTALE IN VENTESIMI			

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXFF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

GRIGLIA DI VALUTAZIONE

ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'

COMMISSIONE N. _____

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE -Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo (rispetto dei vincoli dati dalla consegna, pertinenza dell'elaborato rispetto alla traccia, sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione, correttezza e articolazione delle conoscenze). Coesione e coerenza testuale. (punti 6)	Contenuti gravemente lacunosi o scorretti/L'elaborato è incoerente e disorganico, non risponde a ideazione e pianificazione pertinenti/ Conoscenze lacunose, approssimativi i riferimenti culturali	1
		Contenuti e informazioni essenziali e/o lievemente scorretti/La struttura non è stata adeguatamente pianificata, l'elaborato risulta poco coerente e coeso/Conoscenze limitate, esposizione incerta	2
		<i>Individuazione dei contenuti fondamentali. L'elaborato è sufficientemente coerente e coeso e presenta corretta pianificazione e ideazione. Conoscenze pertinenti, esposizione lineare.</i>	3-4
		Contenuti corretti e abbastanza approfonditi/L'elaborato è coerente, coeso e ben pianificato/Le conoscenze e riferimenti culturali risultano adeguati.	5
		Acquisizione approfondita dei contenuti/ L'elaborato rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti/ Riferimenti culturali precisi e approfonditi	6
ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE -Ricchezza e padronanza lessicale	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi). Uso corretto ed efficace della punteggiatura. (punti 7)	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture sintattiche/Presenza di errori ortografici di rilievo/Termini inadeguati	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
			3-4

-Correttezza grammaticale		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE -Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali -Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.	Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali. Espressione di giudizi critici e valutazioni personali. (punti 7)	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali	3-4
		Struttura coerente e ben articolata, apporti valutativi personali significativi	5-6
		Struttura coerente e ben articolata, apporti personali approfonditi, ottime capacità critiche e rielaborative	7
TOTALE IN VENTESIMI			

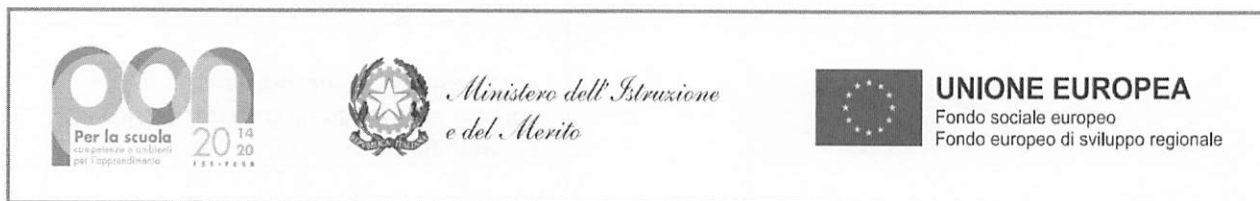
Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....

ALLEGATO G AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO



I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

ESAMI DI STATO

Anno Scolastico 2024/2025

Commissione N° _____ Classe _____

Candidato _____

Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e Cultura dell’Alimentazione

COMPRESIONE DEL TESTO	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
Padronanza delle competenze tecnico professionali	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Padronanza delle competenze tecnico professionali adeguate con elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	8	
➤ Competenze tecnico professionali complete	7-6	
➤ Competenze nelle linee generali	5-4	
➤ Competenze parziali	3-2	
➤ Competenze assenti	0	
Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Accurata ed esaustiva	6	
➤ Corretta e completa	5-4	
➤ Corretta e incompleta	4-3	
➤ Incompleta e non sempre corretta	2-1	
➤ Inesistente o errata	0	
Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico	Valutazione	Punti attribuiti
➤ Uso di terminologia sicura e accurata	3	
➤ Uso di terminologia parzialmente corretta e non sempre appropriata	2-1	
➤ Non presente o completamente non appropriata	0	
VALUTAZIONE COMPLESSIVA in ventesimi		

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

ALLEGATO H AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

GRIGLIA PER IL COLLOQUIO



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

I.P.S.S.E.O.A. – I.P.S.I.A. “ETTORE MAJORANA”

BARH11000E - c.f. 93510760726 – Cod. Univoco : FKMXXF

e-mail: barh11000e@istruzione.it pec: barh11000e@pec.istruzione.it Sito web: www.iissmajoranabari.edu.it

SEDE CENTRALE: Via S. Tramonte, n. 2 - BARI S. Paolo - c.a.p. 70132

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

Succursale Via Nazionale, n. 8 - BARI Palese – 70128 - tel. 080 5305497

Griglia di valutazione della prova orale –

ESAME DI STATO A.S. 2024/25 (All. A O.M. 67 del 31/03/2025)

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

CLASSE _____ ALUNNO/A _____

Indicatori	Livelli		Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	

maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50
Punteggio totale della prova			

Il Presidente della Commissione:

I Commissari

.....

.....