

**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](mailto:barh11000e@istruzione.it) pec: [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://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

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

Prot. n. 6997

Data 15 Maggio 2025

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**ANNO SCOLASTICO 2024/2025**

**CLASSE: V**

**SEZ: A**

**INDIRIZZO: SERVIZI DI SALA E VENDITA**

**SETTORE: ALBERGHIERO**

**SEDE: SAN PAOLO -BARI**

Il Docente Coordinatore  
Prof.ssa Altomare Nicoletta Monica

*Nicoletta Altomare*

Il Dirigente Scolastico  
dott.ssa Paola Petruzzelli



*Paola Petruzzelli*

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	4
	2.1 Breve descrizione del contesto	4
	2.2 Presentazione dell'Istituto	4
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	7
	3.1 Composizione e storia della classe	8
	3.2 Profilo della classe	8
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	8
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	8
	4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del settore servizi	10
	4.3 Quadro orario settimanale	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	17
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	17
8.	PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO (PCTO)	19
	8.1 Temi di interesse generale del progetto PCTO	19
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	20
	8.3 Validazione delle competenze	20
	8.4 Profilo professionale raggiunto	20
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	21
10.	EDUCAZIONE CIVICA	22
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	24
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	62
	12.1 Criteri di valutazione	62
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	63
	12.3 Attribuzione dei crediti	64
13.	PROVE D'ESAME	64
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	64
15.	MATERIALI ALLEGATI	66

1.  
1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA/STORIA	SAMARELLI FRANCESCA	<i>Francesca Samarelli</i>
MATEMATICA	SILECCHIA TERESA	<i>Teresa Silecchia</i>
LINGUA STRANIERA (INGLESE)	FABIANO ANNA	<i>Anna Fabiano</i>
LINGUA FRANCESE	DENTUTO MARIALUCREZIA	<i>Maria Lucrezia Dentuto</i>
II LINGUA SPAGNOLO	DEL VESCOVO STEFANIA	<i>Stefania Del Vesco</i>
LABORATORIO ENOGASTRONOMIA E CUCINA ORALE PER SALA	CAPUTO FRANCESCO	<i>Francesco Caputo</i>
LABORATORIO SALA E VENDITA	RUBINO MAURIZIO	<i>Maurizio Rubino</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	LUCCHESI LUCIANA	<i>Luciana Lucchesi</i>
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA, EDUCAZIONE CIVICA	BARI LUCIA	<i>Lucia Bari</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	DI DONNA MARIA	<i>Maria Di Donna</i>
RELIGIONE CATTOLICA O ATTIVITA' ALTERNATIVE	FOTI MARIA ASSUNTA STEFANIA	<i>Maria Assunta Foti</i>
SOSTEGNO 01	ALTOMARE NICOLETTA MONICA	<i>Nicoletta Altomare</i>
SOSTEGNO 01	PATELLA ALESSIA	<i>Alessia Patella</i>

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.

## **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 socioculturale, 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. Si riscontra, inoltre una consolidata apertura all'accoglienza e all'integrazione per gli alunni con bisogni educativi speciali: diverse abilità, DSA, svantaggio socio-economico-culturale.

### **2.2 Presentazione 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.

E' caratterizzata dagli indirizzi di studio: alberghiero, servizi socio-sanitari, servizi culturali e dello spettacolo, audiovisivo e produzioni audiovisive (serale).

L'Istituto forma Operatori e Tecnici di laboratori nell'ambito dei servizi di ristorazione del settore cucina, 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; valorizzare e potenziare le eccellenze scolastiche tramite l'ampliamento dell'offerta formativa; abbassare le percentuali di dispersione e di abbandono.

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 AUDIOVISIVO**

- un laboratorio green screen in croma key

- un laboratorio tecnico-audio per il montaggio di video
- un laboratorio di posa

#### 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

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

Per la 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

E' 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 for 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".

### 3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

La classe è composta da 16 alunni (9 femmine e 7 maschi), un alunno R.G. proveniente dall'Istituto Alberghiero di Molfetta e un'alunna S.M. non frequentante.

La classe si è formata al terzo anno dall'unione di studenti provenienti dalla IIA e dalla IIC, nello stesso anno si è unita una studentessa provenite dall'Istituto Tecnico Tommaso Fiore di Modugno.

Con riferimento alla continuità didattica per il secondo Biennio e Quinto anno, questa vi è stata per le discipline: Lingua e Letteratura Italiana, Storia, Religione, Scienze degli Alimenti, Matematica, Francese, Spagnolo, Laboratorio Sala e Vendita.

C.D.,C.G.,R.G. seguono una programmazione differenziata, solo lo studente C.D. parteciperà agli Esami di Stato con prove differenziate (verifiche scritte e orali) concordate con il C.d.c., per gli stessi sono stati predisposti i rispettivi PEI. Vi sono, inoltre, un DSA (M.C.) e due BES (L.G.,R.G.) individuati dal C.d.c. per i quali lo stesso ha predisposto il PDP. Questi ultimi svolgeranno le prove previste dall'Esame di Stato avvalendosi delle misure compensative (mappe concettuali utilizzate durante tutto l'a.s. allegate al seguente documento per la visione da parte della commissione) e delle tempistiche indicate nei rispettivi piani didattici personalizzati.

La classe appare suddivisa in due parti, un gruppo cospicuo che segue con interesse, partecipazione ed applicazione adeguati, configurandosi come attivo e produttivo, il rimanente va sollecitato ad una maggiore attenzione e partecipazione al dialogo formativo, ad uno studio più assiduo a casa, ad una frequenza più regolare e ha mostrato più difficoltà nell'adeguarsi ai ritmi dell'apprendimento. Pur con questa distinzione la maggioranza degli studenti si attesta su un livello di rendimento più che sufficiente con la presenza di alcuni studenti che si distinguono per un profitto più alto, rimangono elementi di fragilità di carattere socio-culturale e familiare ben evidenti. Tali fragilità hanno pesato sull'impegno didattico, sul metodo di studio e sulla loro efficienza e ciò è dimostrato da un apprendimento dei contenuti e dei processi logico-deduttivi a volte lacunosi.

Complessivamente positivo risulta il contesto socio-culturale degli studenti che tranne per qualche eccezione provengono da famiglie presenti ed attente ai loro bisogni.

Gli studenti hanno dimostrato sempre grande interesse per tutte le iniziative proposte dalla scuola e vi hanno partecipato con entusiasmo e curiosità, hanno saputo accogliere con empatia gli studenti con disabilità creando un ambiente particolarmente inclusivo. A livello di Istituto l'inclusione degli alunni con disabilità è stata favorita con la partecipazione dello stesso al progetto *-Una scuola per tutti :esperienza di laboratori per l'inclusione-* dove i ragazzi sono stati coinvolti nella preparazione di dolci da colazione e poi somministrati a studenti, docenti e personale non docente il martedì mattina.

Il C.d.c. non rileva problematiche disciplinari, gli studenti sono risultati ligi al rispetto delle regole scolastiche e alla figura del docente, hanno mostrato un buon senso di responsabilità, correttezza ed educazione. Ciò ha determinato un buon dialogo educativo anche se con un diverso grado di maturità.

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 checked="" type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input checked="" type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input checked="" type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> regolare	<input type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> demotivata	<input type="checkbox"/> medio basso	<input 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.....

### 3.1 Composizione e storia della classe

Come ribadito dal Garante per la protezione dei dati personali con nota prot. 10719 del 21 marzo 2017, l'elenco degli alunni della classe viene allegato al presente documento (**Allegato 1**) allo scopo di evitare indebite diffusioni di dati personali.

Numero complessivo di alunni frequentanti:	16
Numero degli alunni ritirati:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Stato	2
Femmine:	9
Maschi:	7
Alunni diversamente abili:	3
Alunni con PDP:	3

....

## 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.

È in grado di:

- 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.

Nell'articolazione "Enogastronomia e Servizi di sala e vendita", 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 nelle articolazioni "Enogastronomia" e "Servizi di sala e di vendita" conseguono inoltre le seguenti competenze:

- Controllare e utilizzare gli alimenti e 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 dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

### 4.3 Quadro orario

Discipline (sala)	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				
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina	66**(°)	66**(°)			
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita	66**(°)	66**(°)			

Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
<b>ARTICOLAZIONE: "ENOGASTRONOMIA"</b>					
Scienza e cultura dell'alimentazione			132 (*)	132 (*)	165(*)
Diritto e tecniche amministrative struttura ricettiva			132	132	132
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore sala e vendita			165**	165**	132**
Laboratorio di servizi enogastronomici-settore cucina			33**	33**	33**
Inglese tecnico			33*	33	33
<i>Di cui in compresenza</i>			132*		
<b>TOTALI</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>	<b>1056</b>

\* 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.

### 5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

- Flessibilità organizzativa e didattica.
- Iniziative di recupero e sostegno.
- Orientamento scolastico e professionale.
- Presenza del GLO operativo sul singolo allievo e del GLI (D.L.gs 66/2017) composto dal Dirigente scolastico, docenti di sostegno di ruolo, 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 nell'O.M. 67/2025 all'art 24, la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, deve essere coerente con quanto indicato nel piano educativo individualizzato (PEI) approvato dal GLO. In ottemperanza al comma 4, il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione e lo svolgimento delle prove d'esame, l'alunno possa essere supportato dal docente di sostegno che lo ha seguito durante tutto il percorso di studi quinquennale e venga nominato dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della sottocommissione.

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 2**).

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

Gli allievi con bisogni educativi speciali sono studenti che presentano una richiesta di speciale attenzione didattica per una varietà di ragioni:

- disturbi specifici di apprendimento e/o disturbi evolutivi specifici (DSA)
- svantaggio socio-economico, linguistico e culturale (BES).

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 di ruolo, 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 stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) 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 sottocommissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. Nello svolgimento delle prove d'esame il candidato DSA può utilizzare, ove necessario, gli strumenti compensativi previsti dal PDP 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 DSA e con Bisogni Educativi Speciali individuati dal Consiglio di Classe (**Allegato 3**).

## **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 – “La salute vien mangiando”

UDA N°2 – “Territorio Italia tra tradizione ed innovazione....nel rispetto dell’ambiente”

Inoltre le suddette Unità Didattiche prevedono la realizzazione di un prodotto finale: “compito di realtà” intitolato: CIBI, VINO E TERRITORIO TRA SOSTENIBILITA’ E MADE IN ITALY..così progettato e realizzato :

Un gruppo di studenti provenienti dagli USA viene in visita nella nostra scuola alberghiera. L’obiettivo è quello di conoscere prodotti della tradizione pugliese. Gli alunni dell’alberghiero dovranno preparare dei dessert flambé con prodotti locali e come vino, adopereranno un moscato di Trani.

- Descrivi i prodotti locali adoperati valorizzando anche l’uso dei marchi europei.
- Individua le variabili che possono influenzare il valore del prezzo ed eventuali loro relazioni.
- Individuando i prodotti locali, scegliere quelli con prezzi concorrenziali.
- Try to give a description of a dessert that a barman will prepare for the group of american students, in order to enhance the local products.

ITEM	Scienza e cultura dell’Alimentazione	Lab.Sala e Vendita	Inglese	DTSAR	Matematica
P/U	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2
P/O					

Il 40 % del punteggio alla conoscenza; 30 % del punteggio alla terminologia; 30 % del punteggio all’esposizione ed alla rielaborazione.

PUNTEGGIO MASSIMO 10 %

PUNTEGGIO

OTTENUTO...../10

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:

- Benessere e Sostenibilità;
- Sicurezza e Qualità;
- Made in Italy: Tradizione ed Innovazione
- 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 gli strumenti di seguito elencati:

- Libro di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense
- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videoproiettore
- 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 curricolo 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, 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. 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 nella certificazione 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 del PCTO.

Si allegano, pertanto, al presente documento le relazioni e/o lavori multimediali riguardanti i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento (**Allegato 8**).

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 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 sala e vendita** riassumibili nelle seguenti linee:

- Conoscere i criteri di impostazione di un menù e le strategie di vendita, nonché la presentazione grafica ed illustrazione al cliente;
- Illustrare in termini essenziali, la ricetta di un piatto presente nel menù, indicando i prodotti essenziali, le tecniche di lavorazione, le caratteristiche dietetiche nonché la sua storia;
- Realizzare con professionalità i vari ruoli previsti all'interno della brigata di sala e i vari tipi di servizio;
- Predisporre i locali, gli arredi e le decorazioni in funzione di un banchetto, di un buffet o di un cocktail-party, con gusto e creatività;
- Saper indicare le caratteristiche e le tecniche delle diverse gestioni del bar, saper servire le bevande e preparare i vari cocktails;
- Comprendere le strutturazioni portanti dei vari servizi praticati nella ristorazione e saperli applicare con ordine precisione, rapidità e responsabilità;
- 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);
- Sviluppare capacità di organizzazione delle varie fasi di lavoro attinenti al catering e al banqueting;
- Conoscere e rispettare le norme che regolano il funzionamento delle strutture ricettive con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari.

## 9. ATTIVITÀ E PROGETTI

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Salone dello studente	Orientamento in uscita	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi.
Scuola di pasticceria e cucina Tessieri di Pisa	Orientamento in uscita	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi.
Incontro con lo chef Caldarulo	Orientamento in uscita	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi.
LUV-Fiera dell'uva da tavola	Evento fieristico presso Fiera del Levante di Bari	Valutazione fabbisogno frutta e verdura
Assasina Day	Evento scolastico, storia e preparazione della tradizionale pasta all'assassina.	Consapevolezza culturale
Incontro di orientamento formativo con Fabio Mancini	European School Project (benessere degli adolescenti e corretti stili di vita)	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi.
Incontro con la Guardia di Finanza	Orientamento in uscita	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi
Evolio Expo	Evento fieristico presso Fiera del Levante di Bari	Valutazione qualità, genuinità, classificazione ma anche

		caratteristiche sensoriali dell'olio
BTM 2025	Evento fieristico presso Fiera del Levante di Bari	Valutazione business turistico e prospettive lavorative
Progetto "Le stelle di domani"	Incontri on line: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteine evolute;</li> <li>• La tradizione moderna;</li> <li>• Selvaggio e puro;</li> <li>• Verdure irresistibili;</li> <li>• Cucina sostenibile;</li> <li>• Combinazioni sensoriali;</li> <li>• Cibo benessere;</li> <li>• Condivisione gioiosa</li> </ul>	Saper attuare un confronto per la crescita personale e l'apprendimento
Film "Fratelli di culla"	Visione e dibattito con il regista barese Piva per riflettere sul cambiamento dei ruoli femminili attraverso la storia del brefotrofo di Bari	Saper conoscere la storia della propria città e dei suoi istituti
Job orienta	Orientamento in uscita	Capacità di prendere decisioni consapevoli riguardo al futuro formativo e professionale, valorizzando le proprie motivazioni, attitudini e interessi.

## 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 04/12/2024.

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA e DOCENTE	ARGOMENTO TRATTATO	N. ORE
<b>Costituzione</b>	Italiano Prof.ssa Samarelli Francesca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia.</li> <li>• L'Ordinamento della Repubblica (parte seconda della Costituzione).</li> </ul>	N 4

	Storia Prof.ssa Samarelli Francesca	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Antisemitismo e memoria</li> <li>• Unione europea</li> <li>• Organi internazionali</li> </ul>	N2
	Diritto e Tecnica Amministrativa Prof.ssa Bari Lucia	Il codice etico delle imprese di ristorazione.	N 4
	Religione Cattolica Prof.ssa Foti Maria Assunta Stefania	Differenza tra la Pasqua ebraica e quella cristiana	N 2
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione Prof.ssa Lucchese Luciana	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte.</li> <li>• La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza.</li> </ul>	N 5
<b>Sviluppo economico e sostenibilità</b>	Laboratorio sala e vendita Prof. Rubino Maurizio	La ristorazione sostenibile e i prodotti a km 0	N 4
	Lingua francese Prof. ssa Dentuto Maria Lucrezia Les institutions françaises/ Lingua spagnola Prof. ssa Del Vescovo Stefania Constitución y comunidades autónomas; España y la Unión Europea.		N 2
	Enogastronomia Prof. Caputo Francesco	Ristorazione sostenibile e cucina etica.	N 2
	Scienze Motorie Prof. ssa Di Donna Maria	Nutrizione e idratazione sostenibile per l'atleta.	N 2
	Lingua inglese Prof. ssa Fabiana Anna	The use of locally sourced products	N 2
<b>Cittadinanza digitale</b>	Matematica Prof. ssa Silecchia Teresa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rischi e opportunità della rete.</li> <li>• Interpretazione dei dati.</li> </ul>	N 4

## **11.INDICAZIONI SU DISCIPLINE**

### **Schede informative su singole 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.

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**

<b>CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</b>	V A SALA Laboratorio di servizi enogastronomici Settore Cucina Caputo Francesco Cucina per sala e vendita “ / ALMA – Edizioni “Plan” Classi V Sala
---	--

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>OSA Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
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	<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</p>	<p>ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE.</p> <p>La certificazione di qualità.</p> <p>La tutela dei prodotti di qualità</p> <p>Le gamme alimentari. I valori del cibo la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE</p> <p>L'igiene del</p>	<p>Lezione di gruppo; Cooperative Learning e problemsolving.</p> <p>Video lezioni. Lavoro individualizzato; organizzazione e di lavoro di gruppo; Lezioni frontali, schematizzazioni riassuntive, fotocopie, discussione ed approfondimenti</p>

<p>servizio; Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento 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</p>		<p>internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>personale degli ambienti e delle attrezzature.  <b>IL MERCATO RISTORATIVO E LA NEORISTORAZIONE</b>      La ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale  <b>LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE</b>      Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.  <b>CATERING E BANQUETING.</b>      Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.  <b>APPROVIGIONAMENTO:</b>      La gestione dell'economato      .      La determinazione dei costi e dei prezzi  <b>I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE</b>      I menu nella ristorazione collettiva e commerciale.      Il menu per le diverse occasioni.      Gli aspetti nutrizionali dei</p>	<p>nto in classe di alcuni casi pratici, verifiche orali, individuali e collettive, esercitazioni, simulazione di eventi.</p>
--	--	---	--	---

<p>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.</p>			<p>menu, esigenze speciali, allergie e intolleranze. Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori.</p>	
--	--	--	---	--

### EDUCAZIONE CIVICA

<b>PECUP</b> (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b> (obiettivi specifici di apprendimento)	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Educazione alla cittadinanza sostenibile Sostenibilità ambientale,</p>	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle</p>	<p>Adottare stili di vita coerenti con le esigenze di sicurezza e sostenibilità.</p>	<p>La ristorazione sostenibile e la cucina etica.</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.</p>

eliminazione degli sprechi, diritto alla salute e al benessere della persona	eccellenze produttive del paese. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, ridurre l'inquinamento.			
--	---	--	--	--

Bari 12/05/2025

Il Docente  
Francesco Caputo

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

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

<b>CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</b>	<b>V SALA FRANCESE Dentuto Marialucrezia “ Sublimeoenogastronomie et service”.</b>
---	--

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>OSA Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLO GIE</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Integra le competenze professionali orientate al cliente con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicain lingua straniera</li> <li>• Individua collegamenti e relazioni</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</li> <li>• Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le personnel de salle et la sécurité;</li> <li>-L'hygiène;</li> <li>-L'HACCP;</li> <li>-Lesinfections et lesintoxicationsalimentaires;</li> <li>-Lesrisques et lesmésurespréventives contre la contaminationdes aliments;</li> <li>-Le personnel de salle</li> <li>-La tenue dupersonnel de salle</li> <li>-Le matériel de restaurant et de table</li> <li>-La mise en place et lesdifférentstypes de service</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dialogo didattico.</li> <li>• Cooperative learning.</li> <li>• Uso costante L2.</li> <li>• Ricorso a fonti autentiche.</li> </ul>

<p>quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> </ul> <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"> <li>• Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Collabora e partecipa</li> <li>• Risolve problemi.</li> <li>• Acquisisce ed interpreta l'informazione.</li> </ul>	<p>relazione agli elementi di contesto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li> <li>• Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</li> <li>• Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>	<p>-Carte et menu -Lestroubles de l'alimentation -Régimes, allergies et intolérances -Les OGM Lesrestaurantspot agers et lesautresformes de restauration -Le bio</p>	
---	--	---	--	--

**PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

<b>NUCLEO CONCETTUALE</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
N 1: Costituzione	<p>N 2: Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le 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>N 4: Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le 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><i>Les institutions françaises.</i></p>	<p>Recherches en ligne; Débat en classe.</p>

Bari 12/05/2025

Il Docente  
Dentuto Marialucrezia

<b>DISCIPLINA</b>	Laboratorio di servizi enogastronomici Settore : Sala e Vendita
<b>DOCENTE</b>	Prof. Rubino Maurizio
<b>LIBRO DI TESTO</b>	“Tecniche di sala-bar e vendita” / Alma - Edizioni “Plan”

<b>PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA (obiettivi specifici di apprendimento)</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Elabora, esprime e argomenta le proprie opinioni, idee e valutazioni, possiede i linguaggi necessari per l'interlocuzione culturale con gli altri, nella società contemporanea molto caratterizzata dall'immagine</p> <p>- Collabora e coopera con gli altri, contribuendo anche al buon andamento della vita familiare, scolastica e degli altri ambiti della Convivenza civile.</p> <p>Attua strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p> <p>Agisce nel sistema di qualità relativo alla filiera</p>	<p>Imparare a imparare</p> <p>Progettare</p> <p>Comunicare</p> <p>Collaborare e partecipare</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Comprendere l'importanza della sostenibilità ambientale e del diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>Riconoscere le aziende enogastronomiche in base alle caratteristiche specifiche e al mercato di riferimento.</p> <p>Riconoscere le caratteristiche organolettiche e qualitative di cibi, vini e altre bevande attraverso l'esame gustativo e descriverle usando la terminologia corretta.</p> <p>Utilizzare il lessico e la fraseologia di settore, anche in lingua straniera.</p> <p>Comprendere l'importanza della corretta progettazione per la riuscita del servizio.</p> <p>Individuare e classificare le preparazioni tipiche delle regioni italiane.</p>	<p>Il menu: la carta delle vivande, la carta dei vini, la gestione degli acquisti.</p> <p>L'enogastronomia nazionale e internazionale, i prodotti tipici, a marchio europeo, a marchio italiano..</p> <p>I servizi Speciali : l'arte del flambè.</p> <p>Il catering</p> <p>Il banqueting e il concetto di buffet.</p> <p>Le bevande: le acque, gli estratti, il caffè e derivati, le acquaviti, i cocktail.</p> <p>Il rispetto dell'ambiente e sicurezza sul lavoro.</p> <p>Le norme e il sistema HACCP sicurezza alimentare</p> <p>Dalla vite al vino,</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.</p> <p>Videolezioni.</p> <p>Simulazioni di laboratorio ed esercitazioni pratiche.</p> <p>Cooperative learning e problem solving.</p> <p>Ricerche e approfondimenti.</p> <p>Consultazione di ricettari.</p>

<p>produttiva di interesse.</p> <p>Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici,</p> <p>Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali, internazionali.</p>		<p>Individuare l'importanza del menu come strumento di marketing e veicolo per la promozione e la valorizzazione del territorio</p> <p>Valorizzare i prodotti tipici: vini, formaggi, salumi, d.o.p. i.g.p. p.a.t. i.g.t. d.o.c. d.o.c.g.</p> <p>Classificare alimenti e bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali: acque aromatizzate, liquori, distillati.</p> <p>Classificare vini in base al loro utilizzo e alle modalità di produzione.</p> <p>Rispettare le normative e i dispositivi igienicosanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti Esempio: Sanificazione delle aree di lavoro.</p>	<p>le tecniche di vinificazione, le diverse tipologie di vino. L'abbinamento cibo-vino.</p>	
---	--	---	---	--

		<p>Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle attività nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore.</p> <p>Classificare le bevande in base alle loro caratteristiche organolettiche, merceologiche, chimico-fisiche e nutrizionali.</p>		
--	--	--	--	--

#### **PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

<b>PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA (obiettivi specifici di apprendimento)</b>	<b>ATTIVITÀ E METODOLOGIE</b>
<p>Educazione alla cittadinanza sostenibile Sostenibilità ambientale, eliminazione degli sprechi, diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del paese. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, ridurre l'inquinamento</p>	<p>Adottare stili di vita coerenti con le esigenze di sicurezza e sostenibilità.</p>	<p>La ristorazione sostenibile e i prodotti biologici e a km 0.</p>	<p>Lezione frontale e dialogo didattico.  Ricerche e approfondimenti.</p>

Bari 12/05/2025

Il Docente  
Rubino Maurizio

<b>CLASSE</b>		<b>V A SALA</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</b>		
<b>DOCENTE</b>		<b>SAMARELLI FRANCESCA</b>		
<b>LIBRO DI TESTO</b>		DI SACCO P./MANFREDI P., <i>SCOPRIRAI LEGGENDO</i> – VOL.3 PEARSON		
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da UDA e PFI</b>	<b>OSA come da UDA e PFI</b>	<b>ATTIVITA' – METODOLOGIE</b>
<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,</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>Argomentare il proprio punto di vista</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: Gabriele D'Annunzio (estetismo, superomismo, panismo) Giovanni Pascoli (la poetica decadente del fanciullino, il</p>	<p>Lezione, partecipata, lezione frontale, redazione di appunti, schemi, mappe, cooperative learning.</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>Lecture per enucleare i concetti chiave, confronto di testi letterari.</p> <p>Invito a contestualizzare storicamente il brano letto, la problematica</p>

<p>tecnologici e professionali.</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>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>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>La narrativa neorealista</p> <p>Il romanzo della memoria: <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi</p>	<p>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**

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da UDA e PFI</b>	<b>OSA come da UDA e PFI</b>	<b>ATTIVITA' - METODOLOGIE</b>
Costituzione	1.Sviluppare atteggiamenti e adottare comportamenti fondati sul rispetto verso ogni persona, sulla responsabilità individuale, sulla	Riconoscere i diritti inalienabili di ogni essere umano, senza distinzione di razza, sesso, religione, ideologia politica.  Riconoscere il	Dalla Società delle Nazioni alla Dichiarazione universale dei diritti umani.  L'emancipazione femminile in Italia: il suffragio	Slide fornite dalla docente Lezione partecipata Tutoring Attività laboratoriali

	<p>legalità, sulla partecipazione e la solidarietà, sulla importanza del lavoro, sostenuti dalla conoscenza della Carta costituzionale, della Carta dei Diritti fondamentali dell'UE 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>3. 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.</p>	<p>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>femminile del 1946.</p> <p>La Costituzione italiana : art.48- diritto di voto ; parte seconda, Ordinamento della repubblica.</p>	
--	---	---	---	--

<b>CLASSE</b>	V A SALA
<b>DISCIPLINA</b>	STORIA
<b>DOCENTE</b>	SAMARELLI FRANCESCA
<b>LIBRO DI TESTO</b>	DE VECCHI G., GIOVANNETTI G., <i>STORIA IN CORSO – Il Novecento e la globalizzazione</i> -, Pearson, Vol 3, Ed. Verde

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da UDA e PFI</b>	<b>OSA come da UDA e PFI</b>	<b>ATTIVITA' - METODOLOGIE</b>
<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>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>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento</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>I regimi dittatoriali</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>La guerra fredda e il bipolarismo USA-URSS</p> <p>La società</p>	<p>Lezione frontale</p> <p>Lezione partecipata</p> <p>Redazione di appunti, schemi e mappe</p> <p>Cooperative learning</p> <p>Tutoring</p> <p>Lecture guidate</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 delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità</p>			<p>contemporanea: il secondo dopoguerra e la nascita della Costituzione</p>	
---	--	--	---	--

<b>PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA</b>				
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da UDA e PFI</b>	<b>OSA come da UDA e PFI</b>	<b>ATTIVITA' - METODOLOGIE</b>
<p>Costituzione</p>	<p>1.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</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>Antisemitismo e memoria</p> <p>La nascita dell'UE e le sue principali istituzioni</p> <p>Gli Organi Internazionali</p>	<p>Slide fornite dalla docente Lezione partecipata Tutoring Attività laboratoriali</p>

	<p>Diritti fondamentali dell'UE 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>3. 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.</p>			
--	--	--	--	--

Bari 12/05/2025

Il Docente  
Prof.ssa Francesca Samarelli

**I.P. ETTORE MAJORANA  
BARI**

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

<b>CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</b>	<b>VA SALA INGLESE ANNA FABIANO MASTERING COOKING &amp; SERVICE (C. E. Morris/ A. Smith) Eli Editore</b>
---	--

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>OSA Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<p>Padroneggia la lingua inglese 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Imparare ad imparare</li> <li>-Progettare</li> <li>-Comunicare</li> <li>-Collaborare e partecipare</li> <li>-Agire in modo autonomo e responsabile</li> <li>-Risolvere problemi</li> <li>-Individuare collegamenti e relazioni</li> <li>-Acquisire e comprendere le informazioni</li> <li>-Argomentare il proprio punto di vista</li> </ul>	<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 e orali coerenti e coesi, anche tecnico-professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p>	<p><b>1. Safety Procedures</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Food safety and food quality</li> <li>- HACCP</li> <li>- HACCP Principles</li> <li>- Food Contamination</li> <li>- Risks and preventive measures</li> <li>- Food preservation</li> </ul> <p><b>2. In the restaurant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-The service brigade</li> <li>- The waiters uniform</li> <li>- Mise en place</li> <li>- The dining room</li> <li>- Service equipment.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dialogo didattico.</li> <li>-Cooperative learning.</li> <li>-Uso lingua 2.</li> <li>-Ricorso a fonti autentiche.</li> <li>-Redazione di mappe, di appunti e di schede di lavoro.</li> <li>-Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</li> </ul>

<p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>-Facilita la comunicazione tra persone e gruppi, anche di culture e contesti diversi, attraverso linguaggi e sistemi di relazione adeguati</p> <p>-Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati nell'ambiente di lavoro</p> <p>Interagire correttamente con le istituzioni nella vita quotidiana , nella partecipazione nell'esercizio della della cittadinanza attiva , a partire dalla conoscenza dell'organizzazione e della funzione dello stato , dell'Unione europea, degli Organismi Internazionali.</p>	<p>-Individuare collegamenti e relazioni.</p> <p>-Collaborare e partecipare.</p> <p>-Risolvere problemi.</p> <p>-Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Individuare la presenza delle istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi Internazionali e nella vita sociale,</p>	<p>-Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</p> <p>-Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</p> <p>-Comprende i punti principali di semplici testi orali in lingua relativi ad ambiti di interesse generale, ad argomenti di attualità e ad argomenti attinenti alla microlingua dell'ambito professionale di appartenenza.</p>	<p><b>3. The art of service</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Types of service</li> <li>- Types of menu</li> </ul> <p><b>4. Diet and Nutrition</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Healthy Eating</li> <li>- The Mediterranean Diet</li> <li>- Alternative diets: Vegetarian diet</li> <li>- Vegan Diet</li> <li>- Special diets for food allergies and intolerances</li> <li>- Teen and sport diets</li> </ul> <p><b>Educazione Civica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Brief history of the European Union</li> <li>-The European Institutions</li> </ul>	<p>Dialogo didattico.</p> <p>-Cooperative learning.</p> <p>-Uso lingua 2.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche.</p> <p>-Redazione di mappe, di appunti e di schede di lavoro.</p> <p>-Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p> <p>Dialogo didattico.</p> <p>-Cooperative learning.</p> <p>-Uso lingua 2.</p> <p>-Ricorso a fonti autentiche.</p> <p>-Redazione di</p>
--	--	--	---	--

	<p>culturale , economica e politica del nostro Paese. Rintracciare le origini, le ragioni storico-politiche della costituzione degli organismi sovrnazionali e internazionali.</p>			<p>mappe, di appunti e di schede di lavoro.  -Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p>
--	--	--	--	---

Bari 12/05/2025

Il Docente  
Prof.ssa Anna Fabiano

**I.P. ETTORE MAJORANA  
BARI**

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

<b>CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO</b>	<b>VA SALA SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE LUCCHESI LUCIANA "ALIMENTAZIONE OGGI" Autori: RODATO SILVANO CASA EDITRICE CLITT</b>
---	--

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>OSA Come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<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><b>-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> 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><b>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE:</b> saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</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</p>	<p><b>- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI:</b> INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTI E TECNOLOGIE; ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI;</p> <p><b>- IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:</b> CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP;</p> <p><b>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE:</b> ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e</p>	<p>- Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p> <p>-Brainstorming - Riassunti</p> <p>- Schemi</p> <p>- Mappe concettuali</p> <p>videolezioni</p>

<p>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio</p>	<p><b>IMPARARE AD IMPARARE:</b> ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p><b>COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE:</b> 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><b>RISOLVERE PROBLEMI:</b> 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>- <b>COMUNICARE:</b> Descrivere in modo ordinato e utilizzando</p>	<p>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 nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari. -Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro -Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>LARN; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE E NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p> <p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; TUMORI E ALIMENTAZIONE</p> <p>- <b>MODULO 5: INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY</b> LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI; LINEE GUIDA MIUR PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE; FILIERA AGROALIMENTARE; 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>appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p><b>- PROGETTARE:</b> Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>			
--	--	--	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITÀ METODOLOGICHE
<p>EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA</p> <p>- diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>- Nucleo concettuale della costituzione (art. 33 comma 7)</p>	<p>- Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite o di comportamenti che inducono dipendenza, anche attraverso 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 alimentare e adottare i comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica</p>	<p><b>ARGOMENTI TRATTATI:</b></p> <p>L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte. La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza.</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p>

		e una pratica sportiva. Partecipare a esperienze di volontariato nell'assistenza sanitaria e sociale.		
--	--	--	--	--

Bari 12/05/2025

La docente  
Luciana Lucchese

I.I.S.S. "E.MAJORANA"

BARI

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

<b>CLASSE</b> VA Sala				
<b>ANNO SCOLASTICO</b> 2024-2025				
<b>DISCIPLINA</b> RELIGIONE CATTOLICA				
<b>DOCENTE</b> FOTI MARIA ASSUNTA STEFANIA				
<b>LIBRO DI TESTO</b> 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"> <li>❖ Ha acquisito un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità.</li> <li>❖ Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale.</li> <li>❖ Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Saper interrogarsi sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri.</li> <li>❖ Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.</li> <li>❖ E' consapevole del proprio</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Maturare la capacità del concetto di libertà, dove il diritto dell'uno è dovere dell'altro.</li> <li>❖ Rispettare la propria e altrui persona, anche nella visione cristiana di Tempio di Dio.</li> <li>❖ Atteggiamenti di tolleranza e rispetto nei confronti di persone che assumono</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Cogliere e irrischiare le opportunità delle tecnologie informatiche e dei nuovi mezzi di comunicazione sulla vita religiosa</li> <li>❖ Riconoscere in situazioni e vicende contemporanee modi con cui la Chiesa realizza</li> <li>❖ Riconoscere le linee di fondo della dottrina della Chiesa e</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Deduttivo e induttivo</li> <li>❖ Mastery learning</li> <li>❖ Esempificazioni degli argomenti trattati online, in sociale, e in rete.</li> </ul> <p><b>EDUCAZIONE CIVICA :</b> -Pace e giustizia sociale -Cooperazione</p>

<p>da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</p>	<p>ruolo</p>	<p>diverso posizioni in campo etico e religioso.</p>	<p>gli impegni per la pace, la giustizia e la salvaguardia del creato.</p>	
---	--------------	--	--	--

BARI 12/05/2025

La Docente  
**FOTI MARIA ASSUNTA STEFANIA**

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

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

<b>CLASSE</b>		<b>5^SALA sede San Paolo</b>		
<b>DISCIPLINA</b>		<b>SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE</b>		
<b>DOCENTE</b>		<b>Maria Didonna</b>		
<b>LIBRO DI TESTO</b>		<b>Lovecchio, Fiorini, Chiesa, Corretti, Bocchi: Educare al movimento. Volume : Allenamento salute e benessere: gli sport. Editore Marietti Scuola</b>		
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>OSA come da U.D.A. e P.F.I.</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
<b>Comprende il linguaggio non verbale edell'oro interazione con il linguaggio verbale</b>	<b>IMPARARE A IMPARARE</b>	Comprende che l'espressività corporea costituisce un elemento di identità culturale presso i vari popoli	Utilizza Tecniche per migliorare il linguaggio del corpo	Lezioni pratiche
	<b>COMUNICARE</b>	Vive positivamente il proprio corpo e gestisce l'espressività quale manifestazione dell'identità personale e sociale e per positivi stili di vita	Coglie l'importanza del linguaggio del corpo per colloqui di lavoro e per la comunicazione professionale	Individualizzazione
	<b>PROGETTARE</b>	(Competenza Chiave di Cittadinanza)	Percezione cosciente e rappresentazione mentale del movimento programmato	Personalizzazione
	<b>RISOLVERE PROBLEMI</b>	Struttura autonoma di programmi di lavoro	Elimina gli errori e i fattori di disturbo del movimento, che ne compromettono l'efficacia	Differenziazione
<b>Valorizza l'espressività corporea in collegamento con altri linguaggi, qu</b>	<b>INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI</b>		I principi	Cooperative-learning
				Peer tutoring
				Brainstorming
				Circle time
				Didattica laboratoriale
				Debriefing

<p><b>alemanifestazion e unitariadell'iden titàpersonale</b></p>	<p><b>ACQUISIRE E INTERPRETAR E LE INFORMAZIO NI</b></p> <p><b>COLLABORAR E E PARTECIPARE</b></p> <p><b>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABIL E</b></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>Svolgere funzioni tecnico - organizzative</p> <p>Utilizzare i mezzi informatici per l'elaborazione di dati relativi al ' attività svolta</p>	<p>scientifici dell'alimentazion e nello sport o negli sport praticati</p> <p>Elementi di traumatologia e di medicina dello sport e tecniche di intervento</p> <p>Principi e pratiche del Fair Play</p> <p>Adotta stili comportamentali improntati al Fair Play nell'attività sportiva, in situazioni di studio, di vita e di lavoro</p> <p>Conosce le principali nozioni informatiche sulla gestione dei risultati</p>	
<p><b>Competenza digitale</b></p>				

**PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA**

PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	NUCLEO CONCETTUALE	OBIETTIVI	CONTENUTI	CONTENUTI
	Sviluppo	Conoscere le	Le relazioni tra lo	Nutrizione ed

<p>Educazione alla cittadinanza sostenibile Sostenibilità ambientale, eliminazione degli sprechi, diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>Economico e Sostenibilità</p>	<p>diverse risorse energetiche, rinnovabili e non rinnovabili e i relativi impatti ambientali, sanitari, di sicurezza, anche energetica e la sufficienza energetica nella propria sfera personale</p>	<p>sport e la sostenibilità ambientale</p>	<p>idratazione sostenibile per l'atleta</p>
--	----------------------------------	---	--	---

BARI, 12/05/2025

Il Docente  
Prof.ssa Maria Didonna

# I.P. "ETTORE MAJORANA"

## BARI

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

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		5 A Sala MATEMATICA SILECCHIA TERESA L. Sasso, I. Fragni – "Colori della Matematica" -Ed. Bianca Vol. A- Petrini-DeA Scuola		
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>- Padroneggiare il linguaggio formale e i procedimenti dimostrativi della matematica</p> <p>- Possedere gli strumenti matematici, statistici e del calcolo delle probabilità necessari per la comprensione delle discipline scientifiche e per poter operare nel campo delle scienze applicate</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</p>	<p>-Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi</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</p>	<p>-Utilizza il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative</p> <p>-Utilizza le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni</p> <p>-Utilizza i concetti e i modelli per investigare fenomeni e per interpretare dati</p> <p>-Utilizza i concetti e i fondamentali</p>	<p>-Funzioni reali di una variabile reale</p> <p>- Principali fasi dello studio del grafico di una funzione algebrica razionale</p> <p>-Dominio di funzioni algebriche razionali intere e fratte</p> <p>-Punti di intersezione di una funzione con gli assi cartesiani</p> <p>-Studio del segno di una funzione</p> <p>-Calcolo dei limiti per la ricerca degli asintoti verticali e orizzontali</p> <p>-Cenni:</p>	<p>-Lezione frontale</p> <p>-Lezione dialogata</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</p> <p>-Graduale studio del grafico di una funzione, mediante uno schema ordinato di svolgimento</p> <p>-Lettura dal grafico delle informazioni sull'andamento di</p>

tecnologiche	<p>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>-Risolvere problemi: sa riconoscere i dati essenziali e individuare le fasi del percorso risolutivo di una situazione problematica</p>	<p>strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi</p> <p>-Utilizza le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare</p> <p>-Sa applicare le principali fasi per studiare il grafico di una funzione algebrica razionale intera e fratta</p> <p>-Sa interpretare il grafico di una funzione</p> <p>-Sa utilizzare il linguaggio specifico della disciplina per la rappresentazione e soluzione di problemi</p>	<p>Descrizione degli intervalli di crescita/ decrescita di una funzione</p> <p>-Interpretazione del grafico di una funzione</p>	una funzione
--------------	---	---	---	--------------

## PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>	<b>OSA</b>	<b>ATTIVITA' e METODOLOGIE</b>
Cittadinanza digitale	N.10 Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.	Riconoscere i rischi e i vantaggi della rete  Utilizzare la rete e gli strumenti digitali con consapevolezza	Rischi e opportunità della rete e delle nuove tecnologie  Interpretazione dei dati	Ricerche su web  Discussione dei temi con l'ausilio di materiali in formato digitale

Bari, 12/05/2025

La Docente  
Silecchia Teresa

# I.P. E. MAJORANA

BARI

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

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		V A Sala SPAGNOLO DEL VESCOVO STEFANIA EN LA MESA – LOESCHER EDITORE Autori: M.Cervi, S. Montagna		
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"> <li>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.</li> <li>Integra le competenze professionali orientate al cliente con</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunica in lingua straniera</li> <li>Individua collegamenti e relazioni</li> <li>Collabora e partecipa</li> <li>Risolve problemi.</li> <li>Acquisisce ed interpreta l'informazione.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri.</li> <li>Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto.</li> <li>Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conocer las convenciones relacionadas con la organización del menú, los alimentos que se asocian a cada plato y el orden de consumo de los alimentos.</li> <li>Conocer diferentes tipos de menú</li> <li>Igiene y seguridad en la sala</li> <li>Haccp</li> <li>Las normas que rigen la sala</li> <li>Los tipos de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lezione frontale</li> <li>Lezione dialogata.</li> <li>Cooperative learning.</li> <li>Uso costante L2.</li> <li>Lavori di gruppo.</li> <li>Correzione e collettiva di esercizi.</li> <li>Comprensione auditiva.</li> <li>Ricorso a fonti autentiche</li> <li>Simulazioni di situazioni</li> </ul>

<p>quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</li> <li>• Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano.</li> <li>• Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.</li> </ul>	<p>menù</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Conocer los hábitos de bebidas en España</li> <li>• Conocer las diferencias entre la cafetería española y la italiana</li> </ul> <p><b>Educazione Civica:</b>  Constitución y comunidades autónomas;  España y la Unión Europea.</p>	<p>comunicative.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Registro elettronico Argo.</li> <li>• G.suite e Classroom</li> <li>• Google forms.</li> <li>• Kahoot</li> </ul>
---	--	---	---	---

<p>e e di team workin g più approp riati per interve nire nei contest i organiz zativi e profess ionali di riferim ento</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redige relazio ni non elabora te e docum enta le attività individ uali e di gruppo relative a situazi oni profess ionali</li> </ul>				
--	--	--	--	--

Bari, 12/05/2025

La Docente  
Del Vescovo Stefania

**IP E. MAJORANA  
BARI**

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

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		VSALA DTASR PROF.SSA Bari Lucia RASCIONI-FERRIELLO, <i>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE</i> 3 UP, TRAMONTANA		
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
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; Svolgere la propria attività in equipe e integrare le proprie competenze con le altre figure professionali, al fine di erogare un servizio di qualità; Applicare le normative con riferimento alla riservatezza e salute sui luoghi di lavoro, alla tutela e alla valorizzazione	<b>COMPETENZE DI CARATTERE METODOLOGICO E STRUMENTALE</b> <b>1. IMPARARE AD IMPARARE:</b> Realizzare elaborati evidenziando un corretto metodo di studio e di lavoro. Prendere appunti e saper redigere relazioni sugli argomenti trattati <b>2. PROGETTARE:</b> Progettare e realizzare elaborati in relazione ai differenti scopi comunicativi e al proprio percorso di studi <b>3. RISOLVERE PROBLEMI:</b> Riconoscere i codici fondamentali del	Analizzare e produrre documenti relativi all'impresa, alla rendicontazione e al controllo;  Inquadrare l'attività di marketing nel ciclo di vita dell'azienda e realizzare applicazioni con riferimento a specifici contesti e diverse politiche di mercato; Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici; utilizzare le tecniche	<b>MODULO A :</b> <b>IL MARKETING</b>  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  <b>MODULO B:</b> <b>PIANIFICAZIONE, P ROGRAMMAZION E E CONTROLLO DI GESTIONE</b>	Didattica laboratoriale;  Dialogo didattico e cooperative learning;  Progettualità in collaborazione con le imprese del settore;  Uso del testo scolastico; Lezione frontale;  Lavori di gruppo

<p>dell'ambiente e del territorio Individuare norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti e l'esercizio del controllo di qualità</p>	<p>linguaggio verbale e non verbale Comprendere i messaggi di vario genere (linguaggio parlato scritto, visivo) Comprendere ed utilizzare il linguaggio specifico delle diverse discipline <b>4. INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI:</b> Orientarsi nelle diverse discipline e creare collegamenti attinenti alle stesse  <b>COMPETENZE DI RELAZIONE E INTERAZIONE</b> <b>5. COMUNICARE:</b> Comunicare e comprendere correttamente nella propria lingua <b>6. COLLABORARE E PARTECIPARE:</b> Interagire con il gruppo nel rispetto dei vari punti di vista</p>	<p>promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera;  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;</p>	<p>U.D.1: La pianificazione e la programmazione U.D.2: Il budget (generalità) U.D.3: Il business plan <b>MODULO C: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b> U.D.1: Le norme di igiene alimentare e di protezione dei dati personali U.D.2: I contratti delle imprese ristorative  <b>MODULO D: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO</b> U.D.1: Le abitudini alimentari U.D.2: I marchi di</p>	
--	---	---	--	--

			qualità alimentare	
--	--	--	-----------------------	--

<b>PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA</b>				
<b>PECUP</b>	<b>COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZ A</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE come da UDA e PFI</b>	<b>OSA come da UDA e PFI</b>	<b>ATTIVITA' - METODOLOGI E</b>
EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZ A SOSTENIBILE Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona	<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.</p> <p>Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 ;</p> <p>Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.</p>	<p>Conoscenza e consapevolezza del valore del nostro patrimonio culturale come risorsa anche economica per il turismo ;</p> <p>Comprensione dei propri diritti e doveri in quanto futuro imprenditore/lavoratore.</p> <p>Innovazione e sostenibilità di impresa.</p> <p>Conoscenza in materia di alimentazione, gastronomia, igiene, crescita ed educazione dei figli, gestione degli acquisti e programmazione economica per evitare sprechi ed indurre al risparmio.</p>	<p><b>ARGOMENTI TRATTATI:</b></p> <p>Il Turismo e l'ambiente. L'impatto sociale del turismo. Turismo sostenibile.</p> <p>L'economia domestica : attenzione agli sprechi ed al risparmio.</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>Lezione dialogata</p> <p>Discussione guidata</p>

Bari, 12/05/2025

La docente  
Bari Lucia

## 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 – 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. Compie analisi lacunose e con errori.	Gestisce con difficoltà anche situazioni semplici.
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	Rielabora in modo corretto e completo. Gestisce le situazioni nuove, anche di una certa complessità, con la massima responsabilità ed autonomia.

		da solo soluzioni migliorative ed originali.	
--	--	--	--

### 12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 67 del 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

### 13. PROVE D'ESAME

L'O.M 67/2025 del 31 marzo 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 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 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 sottocommissione 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 sottocommissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede 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 opportune griglie (**Allegato 5**).

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.L. 92/2018(**Allegato 6**). A seguito di 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 7**).

Per gli alunni con disabilità e/o DSA/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:

Allegato 1 : elenco degli alunni della classe V A Sala-San Paolo

Allegato 2 : documento del 15 maggio e PEI degli alunni con disabilità

Allegato 3 : PDP degli alunni con DSA/BES

Allegato 4 : elenco alunni con crediti scolastici del terzo e quarto anno

Allegato 5 : griglie della prima prova d'Esame

Allegato 6 : griglia della seconda prova d'Esame

Allegato 7 : griglia del colloquio d'Esame

Allegato 8 : lavori multimediali riguardanti i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento

**ALLEGATO N° 5 AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
GRIGLIE I PROVA DELL'ESAME DI STATO**



*Ministero dell'Istruzione  
e del Merito*



**UNIONE EUROPEA**  
Fondo sociale europeo  
Fondo europeo di sviluppo regionale

**I.P. "ETTORE MAJORANA"  
BARH11000E - C.F. 93510760726**

e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it) pec: [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://www.iissmajoranabari.edu.it)

SEDE CENTRALE: Via Tramonte n. 2 - BARIS.Paoloc.a.p. 70132

Centralino Tel 080 5305335 - 080 9265750

SUCCURSALE di BARI / PALESE: Via Nazionalen. 8 - c.a.p. 70128 - tel. 080 5305497

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA A ANALISI DEL TESTO**

CLASSE 5 ART. ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b> -Ideaione, 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	6

		in tutti i suoi snodi tematici, rivela piena padronanza di pianificazione e coesione delle parti.	
<b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b> -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	1
		Struttura sintattica semplice, con lievi errori e/o imprecisioni/Presenza di alcuni errori ortografici/Termini generici	2
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	3-4
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
<b>COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE</b> -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
		<b>Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali</b>	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
<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>			

**Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi.  
Indicatori conformi alla O. M. N.67 del 31/03/2025.**

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....  
.....

.....  
.....

**I.P. "ETTORE MAJORANA"**  
**BARH11000E - C.F. 93510760726**

e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it); [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://www.iissmajoranabari.edu.it)

SEDE CENTRALE: Via Tramonte n. 2 - BARIS.Paoloc.a.p. 70132

Centralino Tel 080 5305335 - 080 9265750

SUCCURSALE di BARI / PALESE: Via Nazionalen. 8 - c.a.p. 70128 - tel. 080 5305497

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**ITALIANO SCRITTO – TIPOLOGIA B TESTO ARGOMENTATIVO**

CLASSE 5 ART. ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b>  -Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo -Coesione e coerenza testuali	<b>Pertinenza alla traccia (individuazione corretta di tesi e antitesi, elaborazione di un percorso ragionativo), informazioni corrette nell' argomentazione</b>  (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
		<b>Individuazione dei contenuti fondamentali. Tesi e struttura argomentativa riconoscibile e funzionale</b>	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
<b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b> -Ricchezza e padronanza	<b>Morfosintassi, ortografia e lessico (specifico uso di connettivi)</b> (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	2

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

**Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.67 del 31/03/2025.**

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....  
.....

.....  
.....

**I.P. "ETTORE MAJORANA"**  
**BARH11000E - C.F. 93510760726**

e-mail: [barh11000e@istruzione.it](mailto:barh11000e@istruzione.it); [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://www.iissmajoranabari.edu.it)

SEDE CENTRALE: Via Tramonte n. 2 - BARIS.Paoloc.a.p. 70132

Centralino Tel 080 5305335 - 080 9265750

SUCCURSALE di BARI / PALESE: Via Nazionalen. 8 - c.a.p. 70128 - tel. 080 5305497

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE**

**ITALIANO SCRITTO-TIPOLOGIA C TEMA D'ATTUALITA'**

CLASSE 5 ART. ALUNNO/A \_\_\_\_\_

INDICATORI	INDICATORI SPECIFICI	DESCRITTORI	PUNTI
<b>CONOSCENZE: CIÒ CHE L'ALUNNO DIMOSTRA DI CONOSCERE</b> -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
	Ricchezza e padronanza lessicale. Correttezza grammaticale	Uso poco articolato e/o scorretto delle strutture	1

<b>ABILITÀ LINGUISTICHE E COMUNICATIVE: COME L'ALUNNO APPLICA LE CONOSCENZE</b> -Ricchezza e padronanza lessicale -Correttezza grammaticale	(ortografia, morfologia, sintassi).  Uso corretto ed efficace della punteggiatura.  <b>(punti 7)</b>	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
		<i>Uso sufficientemente corretto e articolato delle strutture sintattiche/ Ortografia generalmente corretta/Termini adeguati</i>	<b>3-4</b>
		Forma espressiva corretta ed appropriata/Ortografia corretta/ Lessico appropriato	5-6
		Forma espressiva fluida ed efficace/ Lessico ricco	7
<b>COMPETENZE: COME ORGANIZZA E RIELABORA LE CONOSCENZE</b> -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.  <b>(punti 7)</b>	Distribuzione disorganica dei contenuti; rielaborazione scarsa, senza apporti personali	1
		Struttura non pienamente organica, rielaborazione difficoltosa, apporti valutativi personali limitati	2
		<b>Sviluppo ordinato e lineare, rielaborazione semplice, apporti valutativi personali essenziali</b>	<b>3-4</b>
		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
<b>TOTALE IN VENTESIMI</b>			

Il livello di sufficienza corrisponde alle descrizioni in grassetto. I punteggi sono in ventesimi. Indicatori conformi alla O. M. N.67 del 31/03/2025.

Il presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....  
.....

.....  
.....

**ALLEGATO 6 AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**GRIGLIA II PROVA DELL'ESAME DI STATO**

Anno Scolastico 2024– 2025

Commissione N°

Classe

Candidato \_\_\_\_\_

Griglia di valutazione della seconda prova scritta di Scienza e cultura dell'Alimentazione

<b>COMPRESIONE DEL TESTO</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	0-3	
<b>Padronanza delle competenze tecnico professionali</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ 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	

<b>Conoscenza degli argomenti relativi ai nuclei tematici</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ 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	
<b>Esposizione e utilizzo del linguaggio tecnico</b>	<b>Valutazione</b>	<b>Punti attribuiti</b>
➤ 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	
<b>VALUTAZIONE ECOMPLESSIVA</b>		

**LA COMMISSIONE**

**IL PRESIDENTE**

---



---



---



---



---



---



---



---

**ALLEGATO 7 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](mailto:barh11000e@istruzione.it); [barh11000e@pec.istruzione.it](mailto:barh11000e@pec.istruzione.it) Sito web: [www.iissmajoranabari.edu.it](http://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, descrittore e punteggi di seguito indicati

CLASSE \_\_\_\_\_ ALUNNO/A \_\_\_\_\_

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, 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, utilizzando 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 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
<b>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</b>	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1
	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	<b>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</b>	<b>3- 3,50</b>
	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 articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5
<b>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico/odi settore, anche in lingua straniera</b>	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	<b>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico/odi settore</b>	<b>1,50</b>
	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/odi settore	2,50
<b>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</b>	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	<b>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</b>	<b>1,50</b>
	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
<b>Punteggi totali della prova</b>			

Il Presidente della Commissione: .....

I Commissari

.....

.....

.....

.....

**ALLEGATO N° 8 AL DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO  
LAVORI MULTIMEDIALI PCTO**

I lavori multimediali degli studenti della classe VA Sala , riguardanti i Percorsi per le Competenze Trasversali e l'Orientamento sono contenuti in una chiavetta USB depositata nella segreteria della scuola.