

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

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

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

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

Centralino: Tel. 080 5305335 - 080 9265750

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

I.P.S.S.E.O.A. - I.P.S.I.A. "ETTORE MAJORANA"	
Prot. n.	8375
Data	13 maggio 2026

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

ANNO SCOLASTICO 2025/2026

CLASSE: V SEZ.: A PAST

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

SETTORE: PASTICCERIA

SEDE: SAN PAOLO

Docente coordinatore

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Filomena Paltera

Dott.ssa Paola Petruzzelli



INDICE

1.	COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	3
2.	DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	5
	2.1 Breve descrizione del contesto sociale	5
	2.2 Presentazione dell'Istituto	5
3.	DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
	3.1 Composizione e storia della classe	8
	3.2 Profilo della classe	9
4.	INFORMAZIONI SUL CURRICOLO	10
	4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)	10
	4.2 Profilo culturale e risultati di apprendimento dei percorsi del Settore Servizi	11
	4.3 Quadro orario	13
5.	INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE	14
	5.1 Interventi per gli alunni con disabilità	14
	5.2 Interventi per gli alunni con DSA e con altri Bisogni Educativi Speciali	15
6.	INDICAZIONI GENERALI SULL'ATTIVITÀ DIDATTICA	16
	6.1 Metodologie e strategie didattiche	16
	6.2 Obiettivi trasversali	17
7.	SCELTE ORGANIZZATIVE	17
	7.1 Piano didattico annuale per materia	17
	7.2 Attività di recupero: metodologia, obiettivi, tempi e modalità	19
	7.3 Ambienti di apprendimento: strumenti, mezzi, spazi e tempi	20
8.	ATTIVITÀ DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO)	21
	8.1 Temi di interesse generale del progetto FSL	22
	8.2 Temi dedicati per le singole aree di competenza	22
	8.3 Validazione delle competenze	22
	8.4 Profilo professionale raggiunto	22
9.	ATTIVITÀ E PROGETTI	24
10.	EDUCAZIONE CIVICA	26
11.	INDICAZIONI SU DISCIPLINE	32
12.	VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI	64
	12.1 Criteri di valutazione	65
	12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa	65
	12.3 Attribuzione dei crediti	66
13.	PROVE D'ESAME	67
14.	GRIGLIE DI VALUTAZIONE	68
15.	MATERIALI ALLEGATI	68

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

1. COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

MATERIE	DOCENTI	FIRMA
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PALTERA FILOMENA	
MATEMATICA	PESCE GRAZIA	
DIRITTO E TECNICHE AMM.VE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	LOCONSOLE ANTONELLA	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	D'ANDREA MICHELINA	
LABORATORIO DI ARTE BIANCA (INDIRIZZO PASTICCERIA)	IANNAZZONE DANIELE	
STORIA	PALTERA FILOMENA	
LINGUA INGLESE (1^)	DE SANTIS DELIA	
LINGUA FRANCESE (2^)	DENTUTO MARIA LUCREZIA	
LINGUA SPAGNOLO (2^)	LA TORRE MARIA ISABELLA	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	APRILE MICHELE	
RELIGIONE	FOTI MARIA ASSUNTA	

SOSTEGNO	CIPRELLI DANIELA	
SOSTEGNO	ABBONDANZA ROSA	
ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI PROCESSI INDUSTRIALI	DE FLORIO GIUSEPPE	
EDUCAZIONE CIVICA	LOCONSOLE ANTONELLA	

I docenti commissari interni:

- Prof.ssa Michelina D'Andrea
- Prof. Daniele Iannazzone

Il docente coordinatore:

Prof. Filomena Paltera

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 dovuti al concorso di molti fattori che riguardano sia lo studente, sia il contesto in cui viene a trovarsi (ambiente socio-culturale, clima familiare, qualità dell'istituzione scolastica e degli insegnanti).

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

2.2 Presentazione dell'Istituto

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

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

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

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

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

PER IL SETTORE ENOGASTRONOMICO

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

PER IL SETTORE SOCIO-SANITARIO

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

PER IL SETTORE AUDIOVISIVO

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

Inoltre, l'Istituto dispone di:

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

Negli ultimi anni, grazie ai finanziamenti del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR), l'Istituto ha progettato e realizzato numerosi percorsi formativi, avvalendosi sia di esperti esterni sia di risorse professionali interne, con l'obiettivo di potenziare le competenze del personale scolastico e degli studenti, nonché di rinnovare l'offerta formativa.

Nel corso dell'anno scolastico in corso, sono stati attivati interventi rivolti agli alunni finalizzati al contrasto della dispersione scolastica, alla riduzione dei divari negli apprendimenti e al potenziamento delle competenze di base (italiano, matematica e inglese), nell'ambito del progetto Agenda Sud (D.M. 175/2025). Tali azioni sono state integrate da percorsi personalizzati di mentoring e orientamento, anche con il coinvolgimento attivo delle famiglie.

Inoltre, nell'ambito del D.M. 19/2024, sono stati realizzati percorsi specifici rivolti agli studenti, tra cui:

- attività di mentoring e orientamento, comprensive di interventi sull'affettività, supporto psicologico e attività sportive;
- percorsi di orientamento con il coinvolgimento delle famiglie;
- attività di potenziamento delle competenze di base, con particolare riferimento a italiano, matematica e lingua inglese;
- percorsi formativi e laboratori co-curricolari (cosmofood, sommelier, pasticceria, sfilettatura del pesce e taglio delle carni, riprese e montaggio video, diagnostica del bulbo oculare).

Parallelamente, nell'ambito dello sviluppo delle competenze STEM e multilinguistiche (D.M. 65/2023), l'Istituto ha attivato:

- percorsi di formazione per il potenziamento delle competenze linguistiche;
- attività di orientamento e formazione per lo sviluppo delle competenze STEM, digitali e dell'innovazione;
- percorsi di tutoraggio per l'orientamento agli studi e alle carriere STEM.

Per quanto riguarda la formazione del personale scolastico, lo scorso anno scolastico sono stati realizzati percorsi di formazione alla transizione digitale (D.M. 66/2023), rivolti sia ai docenti sia al personale amministrativo. In particolare:

Per i docenti:

- corsi sulle tecnologie per l'inclusione (rivolti ai docenti di sostegno);

- corsi di informatica di base;
- corsi sulle metodologie didattiche innovative;
- corsi di educazione civica digitale;
- corsi sulla sicurezza digitale;
- corsi di lingua inglese (livelli B1, B2, C1).

Per i docenti dei diversi settori disciplinari:

- Per il settore audiovisivo corsi di modellazione 3D per le immagini digitali, utilizzo delle tecnologie di chroma key e digital video editing.
- Per il settore ottico: corso di osservazione e diagnostica del segmento anteriore del bulbo oculare;
- Per i settori ottico ed enogastronomico: corso di modellazione 3D delle immagini digitali.

Per il personale di segreteria:

- corsi di analisi e sicurezza informatica per la gestione digitale dell'Istituto;
- corsi di gestione digitale delle pratiche scolastiche;
- corsi di ricostruzione di carriera su sentenza.

Particolare rilievo assume, inoltre, l'attenzione dell'Istituto verso le competenze linguistiche e l'internazionalizzazione. La scuola celebra quest'anno undici anni di partecipazione ai progetti Erasmus+, che, insieme alle esperienze promosse dal progetto Intercultura, rappresentano un elemento distintivo e qualificante dell'offerta formativa.

Numerosi sono i progetti internazionali che hanno visto il coinvolgimento attivo di docenti e studenti, contribuendo in modo significativo alla crescita culturale, linguistica e personale della comunità scolastica. Nel corso del corrente anno scolastico, nell'ambito del programma Erasmus+, sono stati realizzati i seguenti progetti:

- *Young Europeans – The Crew;*
- *Art and Nature;*
- *Accredited projects for mobility of learners and staff in school education;*
- *Erasmus+ settore istruzione scolastica – Azione KA1;*
- *Flavours without Borders.*

Nell'ambito del progetto Intercultura, è stato realizzato il percorso *Alimentazione e prevenzione*, unitamente ad altre progettualità sviluppate negli anni, tra cui:

- *An efficient work apprenticeship today – a successful career;*
- *Say no to indifference;*
- *Poster art;*
- *Integrated learning from an inclusive Europe;*
- *Integration of migrants into European school systems and societies;*
- *Motivation at school through ICTs 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;*

Nell'ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento (FSL) all'estero, l'Istituto ha partecipato ai progetti "*Lavorare nel futuro e nel mondo*", realizzati a Malta e Dublino, e "*Nice to meet*

you”, offrendo agli studenti significative opportunità di crescita personale e professionale in contesti internazionali.

L’Istituto si distingue, inoltre, per la solidità dei rapporti instaurati con il territorio. Sono infatti attivi numerosi collegamenti con aziende e soggetti privati operanti nei diversi settori di indirizzo, nonché collaborazioni e accordi con Enti locali (Provincia, Regione, Comune, Municipi, Servizi sociali) e con istituzioni scolastiche del primo e del secondo ciclo, in un’ottica di rete e continuità educativa.

Rappresentano, infine, un importante punto di riferimento per studenti, docenti e per la comunità territoriale i centri culturali e sociali presenti sul territorio, con i quali l’Istituto intrattiene rapporti di collaborazione attiva.

3. DESCRIZIONE DELLA CLASSE

3.1 Composizione e storia della classe

In quest'anno scolastico 2025/2026 la 5^a PASTICCERIA, ad inizio anno, era composta da nove alunni (5 maschi e 4 femmine), ma un alunno non ha mai frequentato. All’interno della classe sono presenti 3 alunni con disabilità, con programmazione paritaria personalizzata, come risulta dai rispettivi PEI.

La classe è articolata relativamente alla SECONDA LINGUA STRANIERA nel modo seguente: n. 4 alunni svolgono la lingua francese e n. 4 la lingua spagnola.

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

Da un’analisi di partenza, il Consiglio di Classe ha riscontrato un livello iniziale culturale mediamente mediocre per la maggior parte degli alunni, con qualche eccezione, giungendo all’ultimo anno con una situazione sostanzialmente diversificata per quanto riguarda la motivazione all’apprendimento e la partecipazione al dialogo educativo.

Il ritmo di lavoro è risultato piuttosto lento e non sempre ha seguito i tempi programmati inizialmente. Ciò è dipeso non solo dalle difficoltà di carattere metodologico, ma soprattutto e in modo determinante dalla modesta propensione, mostrata dalla maggior parte degli studenti, a lasciarsi coinvolgere attivamente nel dialogo educativo. In riferimento al Quinto anno è importante sottolineare che la classe ha visto avvicinarsi docenti in diverse discipline quali: Inglese, Matematica, Tecniche di organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi, Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva e ciò ha sicuramente condizionato il metodo di studio. Pertanto, gli studenti si sono confrontati con nuovi docenti e con un preliminare periodo di reciproca conoscenza, facendo rallentare notevolmente lo svolgimento dei programmi disciplinari previsti e incidendo sulla motivazione e sul profitto.

La maggior parte degli alunni ha avuto un approccio superficiale alla vita scolastica, mostrando una frequenza non regolare e un impegno altalenante che hanno influito sul profitto. Per loro è stato necessario cercare di recuperare la motivazione allo studio, stimolando l’interesse verso gli argomenti proposti e fornendo loro gli strumenti adeguati sul piano metodologico, linguistico e logico operativo per la comprensione, l’interpretazione e l’applicazione delle conoscenze, in modo da raggiungere un profitto generale che si attesta su livelli in media sufficienti

Vi sono alcuni alunni, invece, che hanno avuto un approccio più maturo e concreto dimostrando un impegno costante raggiungendo discreti risultati di profitto.

In merito alle attività di PSL, al terzo anno scolastico gli alunni hanno seguito il corso sulla Sicurezza e sull’HACCP, al quarto anno e quinto anno scolastico hanno altresì partecipato nella preparazione e realizzazione di piatti al concorso ChePuglia 3 edizioni, gare svolte nel nostro Istituto con 4 chef stellati, agli eventi esterni ed interni organizzati dalla nostra scuola.

Al quarto e al quinto anno alcuni alunni hanno fatto esperienza di Erasmus e FSL a Malta, Canarie, Rep. Ceca. Sempre in quarta e quinta classe questo hanno partecipato ad eventi in Fiera per l'orientamento, incontri con chef stellati, con le Forze armate, con Scuole Enogastronomiche di Alta Formazione. Gli alunni con disabilità, inoltre, hanno partecipato ogni anno per cinque anni al progetto *“Una scuola per tutti: esperienza di laboratori per l'inclusione”*, organizzato dal Dipartimento di Sostegno presso la cucina dimostrativa con la realizzazione di diverse ricette e presso la sala-bar gestendo il momento della *Pausa Caffè*. Tale esperienza è servita per il raggiungimento delle ore di FSL previste.

La classe in generale si è dimostrata rispettosa nei confronti del corpo docente ed attenta alle regole dell'Istituzione Scolastica. Alcuni di loro per problemi familiari o per attività lavorative e di formazione extrascolastiche si sono assentati spesso e tale situazione ha influito sul profitto, costringendo i docenti a riprendere più volte gli argomenti già svolti. La classe ha mostrato un buon grado di socializzazione anche nei riguardi degli alunni con disabilità presenti al suo interno permettendo una loro piena inclusione.

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

Per gli alunni con disabilità che svolgeranno gli Esami di Maturità, con prove equipollenti concordate dall'intero consiglio di classe per tutto l'a.s. sono stati predisposti i rispettivi PEI.

3.2 Profilo della classe

TIPOLOGIA DELLA CLASSE	LIVELLO DI PROFITTO	RITMO DI APPRENDIMENTO	CLIMA RELAZIONALE
<input type="checkbox"/> tranquilla	<input type="checkbox"/> alto	<input type="checkbox"/> sostenuto	<input type="checkbox"/> collaborativo
<input type="checkbox"/> vivace	<input type="checkbox"/> medio alto	<input type="checkbox"/> produttivo	<input type="checkbox"/> buono
<input type="checkbox"/> problematica	<input type="checkbox"/> medio	<input type="checkbox"/> regolare	<input type="checkbox"/> sereno
<input type="checkbox"/> talvolta 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.....

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

Numero complessivo di alunni frequentanti:	8
--	---

Numero degli alunni ritirati:	0
Numero degli alunni che NON sosterranno l'Esame di Maturità (l'alunno non ha mai frequentato)	1
Femmine:	4
Maschi:	5
Alunni con disabilità:	3
Alunni con PDP: DSA/BES	0
Alunni che non hanno mai frequentato	1

4.INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

4.1 Profilo in uscita dell'indirizzo (PECUP)

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

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

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

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

- agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali;
- utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi, anche ai fini dell'apprendimento permanente;
- utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali;
- riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali, a partire dalle componenti di natura tecnico professionale correlate ai settori di riferimento;

- riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo;
- stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro;
- utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro;
- riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali;
- individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;
- riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo;
- comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi; utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti delle diverse discipline per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi;
- padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- individuare i problemi attinenti al proprio ambito di competenza e impegnarsi nella loro soluzione collaborando efficacemente con gli altri;
- utilizzare strategie orientate al risultato, al lavoro per obiettivi e alla necessità di assumere responsabilità nel rispetto dell'etica e della deontologia professionale;
- compiere scelte autonome in relazione ai propri percorsi di studio e di lavoro lungo tutto l'arco della vita nella prospettiva dell'apprendimento permanente;
- partecipare attivamente alla vita sociale e culturale a livello locale, nazionale e comunitario.

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

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

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

- intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.

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

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

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

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

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

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

4.3 Quadro orario

Discipline	ORE ANNUE				
	Primo biennio		Secondo biennio		5° anno
	1	2	3	4	5
Lingua e Letteratura Italiana	132	132	132	132	132
Storia	33	33	66	66	66
Inglese	99	99	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Diritto e Economia	66	66			
Scienze degli Alimenti	66	66			
Scienze Motorie e Sportive	66	66	66	66	66
Religione Cattolica o attività alternativa	33	33	33	33	33
Scienze integrate (Chimica)		33			
Tecnologia Informatica della Comunicazione	33	66			
Scienze integrate (Scienze della Terra e Biologia)	66	33			
Geografia	33	33			
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Cucina	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Sala e Vendita	66**(*)	66**(*)			
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	99**	66**			
Seconda lingua straniera (Francese, Spagnolo, Tedesco)	66	66	99	99	99
ARTICOLAZIONE: "PASTICCERIA"					
Scienza e Cultura dell'Alimentazione			132	132	132
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva			132	132	132
Laboratorio di Arte bianca (pasticceria)			165**	132**	132**
Tecniche di Organizzazione e Gestione dei Processi Produttivi				66	66
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici-settore Cucina			33		
Inglese tecnico			33	33	33
TOTALI	1056	1056	1056	1056	1056

33
 * L'attività didattica di laboratorio caratterizza l'area di indirizzo dei percorsi degli istituti professionali; le ore indicate con asterisco sono riferite solo alle attività di laboratorio che prevedono la compresenza degli insegnanti tecnico-pratici. Le istituzioni scolastiche, nell'ambito della loro autonomia didattica e organizzativa, programmano le ore di compresenza nell'ambito del primo biennio e del complessivo triennio sulla base del relativo monte-ore.

** Insegnamento affidato al docente tecnico-pratico.

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

5. INDICAZIONI SU STRATEGIE E METODI PER L'INCLUSIONE

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

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

5.1 Interventi per gli allievi con disabilità

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

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

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

Come previsto dai commi 1, 2 e 3 dell'art. 24 dell'O.M. 54/2026, la tipologia delle prove d'esame, se con valore equipollente o non equipollente, stabilita dal Consiglio di classe, deve essere in linea con gli interventi educativo-didattici attuati sulla base del piano educativo individualizzato (PEI), approvato dal GLO, e con le modalità di valutazione in esso previste. In ottemperanza al comma 4, **il Consiglio di Classe chiede che per la predisposizione, lo svolgimento e la correzione delle prove d'esame, gli alunni possano essere supportati dai docenti di sostegno che li hanno seguiti durante tutto il percorso scolastico e vengano nominati dal presidente della commissione sulla base delle indicazioni del documento del CdC, acquisito il parere della commissione.**

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

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

Gli interventi riguardano:

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

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

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

Anche per gli alunni con DSA e BES l'O.M. 54/2026 all'art.25, commi 1-2-6, stabilisce che gli studenti con disturbo specifico dell'apprendimento (DSA) e con BES sono ammessi a sostenere l'esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione sulla base del piano didattico personalizzato (PDP) e che le modalità di svolgimento delle prove d'esame verranno individuate dalla commissione sulla base del PDP e di tutti gli elementi conoscitivi forniti dal Consiglio di classe. **Nello svolgimento delle prove d'esame i candidati con DSA e con BES possono utilizzare gli strumenti compensativi previsti dal PDP (mappe concettuali) e tempi più lunghi di quelli ordinari per l'effettuazione delle prove scritte.** Pertanto si allegano al presente documento i PDP predisposti per gli alunni con DSA e con Bisogni Educativi Speciali individuati dal Consiglio di Classe (**Allegato D**).

6. INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

6.1 Metodologie e strategie didattiche

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

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

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

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

- la valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare attenzione alla comunicazione nella madrelingua oltre che all'apprendimento della lingua Inglese;
- il potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche;
- lo sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri;
- l'attuazione dei principi di pari opportunità attraverso l'educazione alla parità tra i sessi, la prevenzione della violenza di genere e di tutte le discriminazioni;
- lo sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali;
- il potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica;
- lo sviluppo delle competenze digitali degli studenti e potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio;
- la prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico;
- il potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali;
- la valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese;

- il potenziamento dell'alternanza scuola-lavoro;
- l'individuazione di prassi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli studenti;
- il consolidamento del sistema di orientamento.

6.2 Obiettivi trasversali

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

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

7. SCELTE ORGANIZZATIVE

7.1 Piano didattico annuale per materia

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

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

UDA N°2 - Secondo quadrimestre: TERRITORIO ITALIA: TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

PRODOTTO FINALE:

Ogni docente ha provveduto a verificare nella propria disciplina le competenze raggiunte in riferimento a quanto indicato nella Programmazione di classe per entrambe le UDA. Inoltre si fa presente che tali competenze sono state ulteriormente verificate attraverso una prova scritta e pratica, il compito di realtà, che ha visto coinvolte le seguenti discipline: Scienze e Cultura degli Alimenti, Laboratorio di Arte Bianca, Inglese, Diritto e tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva, Matematica e la simulazione della prova orale dell'esame di Maturità che ha coinvolto tutte le discipline d'esame.

Il compito di Realtà si è svolto in data 05 maggio 2026 dalle ore 8.10 alle ore 13.00.

La simulazione della prova orale d'Esame si svolgerà il 26 maggio 2026 dalle 8.10 alle 13.00

A.S. 2025/2026

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

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

“LA SALUTE VIEN ... MANGIANDO” - “TERRITORIO ITALIA : TRA TRADIZIONE E

INNOVAZIONE...NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE

TEMA: ricette equilibrate e sostenibili

- **Oggi, il consumatore è consapevole che una dieta equilibrata e sana aiuta a mantenersi in buona salute e a sostenere l'ambiente.**

Pertanto, gli alunni del nostro istituto hanno progettato una lezione aperta al territorio sulla tematica della dieta equilibrata e sostenibile e sui prodotti dello slow food, con particolare attenzione verso i presidi pugliesi. Il progetto prevede, al termine della lezione aperta, la presentazione di un dessert che valorizzi alcuni prodotti “Slow Food” pugliesi capace di unire tradizione, innovazione e sostenibilità.

- 🕒 **Write a recipe for a healthy and sustainable mussel-based dish, using local ingredients. Include title, ingredients, method, and briefly explain the nutritional and environmental benefits of your choices..**
- **Promozione e valorizzazione dei prodotti locali: gli studenti spieghino l'importanza della leva “comunicazione” quale volano per la promozione e valorizzazione dei prodotti locali.**

- **Calcolare il valor medio dell'indicatore salute benessere tra il 2007 ed il 2016(10 anni in totale)**
- **Calcolare la variazione dell'indicatore di salute benessere tra il 2007 ed il 2016**
- **Calcolare la variazione percentuale dell'indicatore di salute benessere tra il 2007 ed il 2016**

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

SCHEMA GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL DOCENTE

COMPITO DI REALTA' FINALE

	Lab, Pasticceria	Alimentazione	Inglese	DTASR	Matematica
<i>P/U</i>	0-2	0-2	0-2	0-2	0-2
<i>P/O</i>					

Distribuzione del punteggio 40% del punteggio alla conoscenza

30% del punteggio alla terminologia

30% del punteggio all'esposizione ed alla rielaborazione

Punteggio massimo 10

Punteggio ottenuto

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

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

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

- valutazione della situazione di partenza e del livello di preparazione e di capacità degli alunni, accertata attraverso prove d'ingresso che possono consistere in test, prove scritte ed orali, osservazioni di altro genere;
- definizione degli obiettivi didattici che si intendono perseguire, quali conoscenze, abilità, comportamenti;
- contenuti;
- eventuali attività integrative, di sostegno o di carattere interdisciplinare che si intendono attuare;
- criteri e strumenti di valutazione adottati;
- criteri per l'attività di recupero e sostegno.

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

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

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

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

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

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

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

Sono stati utilizzati:

- Libri di testo
- Altri testi
- Manuali
- Dizionari
- Appunti e Dispense

- Riviste specializzate
- Quotidiani
- Fotografie
- Fotocopie
- Internet
- Software didattici
- Registratore audio
- Lavagna luminosa
- Videocamera
- Televisore
- LIM
- Personal computer

Spazi

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

Altro

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

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. ATTIVITA' DI FORMAZIONE SCUOLA-LAVORO (ex PCTO): ATTIVITA' NEL TRIENNIO

La Formazione Scuola-Lavoro si è posta 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 FSL su territorio nazionale ed europeo, sostenendo così l'affermarsi di una “cultura aziendale” integrativa delle “istanze formative” scolastiche ed in grado di offrire agli studenti, già nel corso del loro percorso di studi, l'acquisizione di un significativo e valido bagaglio di esperienze

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

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

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

Come previsto dall'art. 22 comma 2 dell'O.M. 54/2026, 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 delle attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato.

Si allegano, pertanto, al presente documento le relazioni e/o lavori multimediali degli alunni riguardanti le attività di FSL (**Allegato E**).

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

8.1 Temi di interesse generale del progetto FSL

- 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 FSL.
- Visite aziendali.
- Rielaborazione attività del progetto FSL.

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 delle attività di FSL si sono raggiunte quelle competenze ed abilità attinenti allo specifico indirizzo del settore **Pasticceria** riassumibili nelle seguenti linee:

- Predisporre la linea operativa, per la realizzazione delle pietanze e confezionarle con gusto e creatività.
- Sviluppare le capacità di relazione all'interno del reparto e di collaborazione con gli altri reparti.

- Sapersi collocare all'interno di una organizzazione di un gruppo di lavoro, conoscendo le precise funzioni tecnico-professionali di ogni componente.
- Saper utilizzare il linguaggio specifico di settore, esprimendosi con correttezza e proprietà di linguaggio (stabilire rapporti comunicativi adeguati, dare informazioni alla clientela).
- Saper effettuare impasto e cottura dei prodotti da forno.
- Controllare, selezionare e dosare le materie prime e agenti lievitanti in base ai parametri definiti dalle ricette e al programma di lavoro giornaliero.
- Controllare le fasi di lavorazione, intervenendo in caso di anomalie del processo.
- Regolare e controllare il processo di lavorazione in base a parametri fisico-chimici specifici.
- Controllare le fasi di lavorazione, intervenendo in caso di anomalie del processo.
- Preparare creme e farciture miscelando gli ingredienti secondo le ricette, il programma giornaliero e le diverse tipologie di prodotto.
- Registrare i fabbisogni di materia prima per il laboratorio e controllare dal punto di vista quantitativo e qualitativo i prodotti in ingresso.
- Applicare regole/criteri di stivaggio ed immagazzinamento secondo le caratteristiche dei prodotti negli appositi locali.
- Conoscere e rispettare le norme relative agli aspetti igienico sanitari del banco e degli strumenti di lavorazione.

9. ATTIVITÀ E PROGETTI

ORIENTAMENTO POST DIPLOMA		
TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO O ATTIVITA'	COMPETENZE ACQUISITE
Incontro Orientamento post diploma-carriere militari – 23 ottobre 2025	Primo incontro informativo su formazioni, requisiti e concorsi per Forze Armate e di Polizia..	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità.
Incontri di Orientamento post-diploma “ In Cibus” scuola di Alta Formazione Gastronomica – 29 ottobre 2025	Presentazione dei percorsi esclusivi proposti dall’Accademia con particolare attenzione alla filiera evolutiva.	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità. Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato.
Incontro con AVIS - 29 ottobre 2025	Promozione della cultura del “dono”	Soft Skills e Competenze Trasversali: Capacità di <i>problem solving</i> , creatività, gestione del tempo e capacità decisionale.
Incontro post Diploma – Dipartimento Agraria – 04 dicembre 2025	Presentazione della Facoltà di Scienze della valorizzazione del patrimonio enogastronomico del Dipartimento di Agraria.	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità. Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato.
Salone dello Studente - 10 dicembre 2025	Salone dedicato agli eventi di orientamento post diploma tra : Università Accademie, Its, Scuole	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità. Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato.
Incontri di Orientamento Settore Turismo: Primo Incontro– 28 gennaio 2026	Incontri di orientamento post diploma relativo al settore alberghiero	Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato.
Job in Tourism – Colloqui di lavoro 26 febbraio 2026	Colloqui con responsabili di strutture alberghiere della nostra regione con consegna di Curriculum Vitae	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità. Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato Conoscenza del Mondo del Lavoro: Comprensione delle dinamiche occupazionali, gestione del colloquio di selezione e <i>social reputation</i>
Incontri di Orientamento Settore Turismo: Secondo Incontro – 24 febbraio 2026	Incontri di orientamento post diploma relativo al settore alberghiero	Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato.
Orientamento in uscita – Levante Prof 10 marzo 2026	Salone internazionale del Food & Beverage	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità. Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso

		<p>educativo o professionale in modo autonomo e informato</p> <p>Conoscenza del Mondo del Lavoro: Comprensione delle dinamiche occupazionali, gestione del colloquio di selezione e <i>social reputation</i></p>
Incontro con Ente HDEMIE Carriere militari – 16 marzo 2026	Incontro illustrativo delle carriere militari	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità.
Scuola Tessieri di alta pasticceria	Incontro con lo chef della scuola di Alta Pasticceria Tessieri di Pisa	<p>Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato</p> <p>Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità.</p>
Progetto “Il Futuro ti assomiglia”	Progetto con la fondazione MEGAMARK, presso la Fiera del Levante	Autoconsapevolezza: Comprensione delle proprie motivazioni, attitudini, limiti e potenzialità.
Incontro di Educazione Finanziaria	Incontro formativo con un esperto del settore	Competenze di Scelta (Metacognitive): Capacità di pianificare il proprio percorso educativo o professionale in modo autonomo e informato

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

DOCENTE REFERENTE: Antonella Loconsole Tot. N. ore 33					
NUCLEO CONCETTUALE 1. COSTITUZIONE					
COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
1	<p>Ricostruire il percorso storico del formarsi dell'identità della nazione italiana, valorizzando anche la storia delle diverse comunità territoriali.</p> <p>Approfondire il concetto di Patria nelle fonti costituzionali; comprenderne le relazioni con i concetti di dovere e responsabilità</p>	Paltera Filomena	Lingua e Letteratura Italiana	<p>Costituzione, art. 48: diritto di voto. Il suffragio universale: significato e storia.</p> <p>La Costituzione italiana, Parte seconda, Ordinamento della Repubblica (artt. 55-139).</p>	<p>1 h (I quadr.)</p> <p>1 h (II quadr.)</p>
2	<p>Individuare la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</p> <p>Rintracciare le origini e le ragioni storicopolitiche della costituzione degli Organismi</p>	Dentuto Maria Lucrezia Latorre Maria Isabella	Lingua Francese Lingua Spagnola	<p>Toute l'Europe: découverte de l'Europe à travers le site internet https://www.uteleurope.eu/</p> <p>La Constitución española y las comunidades autónomas. Visión del vídeo: https://www.exterior.es/gob.es/es/Politica/Exterior/Paginas/EspanaUE.aspx</p>	<p>1 h (I quadr.) 1 h (II quadr.)</p> <p>1 h (I quadr.) 1 h (II quadr.)</p>

	sovrnazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.	De Santis Delia	Lingua Inglese	España y la Unión Europea. A brief history of the European Union. The European Institutions.	2 h (I quadr.) 2 h (II quadr.)
3	<p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione.</p> <p>Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile.</p> <p>Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria cultura, confrontandoli con le norme nazionali e</p>	Loconsole Antonella	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	Artt. 3-37-41 Cost.: l'imprenditoria giovanile e femminile (rif. business plan delle azione del settore ristorativo e ricettivo)	2 h (I quadr.)

	internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne.				
3	<p>Conoscere e osservare le disposizioni dei regolamenti scolastici, partecipare attraverso le proprie rappresentanze alla loro eventuale revisione; rispettare sé stessi, gli altri e i beni pubblici, a iniziare da quelli scolastici; esplicitare la relazione tra di vita e comportamenti di legalità nella comunità più ampia; osservare le regole e le leggi di convivenza definite etica collettiva.</p>	Foti Maria Assunta	I.R.C.	<p>Il Valore della Persona Umana (L'espressione persona umana riportata ad un ambito culturale dove le vere persone nel mondo sono due e perciò l'attributo umana non è ripetitivo ma distintivo dello attributo divino): la vocazione dell'uomo, la vita nello spirito, la dignità della persona umana, creazione ad immagine e somiglianza di Dio, compimento nella vocazione alla beatitudine divina.</p> <p>Il Valore e la dignità del Lavoro: Il lavoro oggi, la sua mancanza, la ferita alla dignità della persona, il lavoro non stabile, i progetti e le scelte di vita, la creazione di</p>	<p>1 h (I quadr.)</p> <p>1 h (II quadr.)</p>

				una famiglia e dei figli, demotivazioni, rinunce e emigrazione, amarezza e sconfitta.	
4	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute. Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovono la salute e il benessere fisico psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti. Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva</p>	D'Andrea Michelina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<p>Art. 33 comma 7</p> <p>L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte.</p> <p>La scuola per una cultura della salute e della prevenzione da ogni dipendenza.</p>	<p>2 h (I quadr.)</p> <p>2 h (II quadr.)</p>

	(cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione). Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.				
NUCLEO CONCETTUALE 2. SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'					
COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
5	Identificare misure e strategie per modificare il proprio stile di vita per un minor impatto ambientale . Comprendere i principi dell'economia circolare e il significato di "impatto ecologico" per la valutazione del consumo umano delle risorse naturali rispetto alla capacità del territorio. Individuare e attuare azioni di riduzione dell'impatto ecologico, anche grazie al processo scientifico e tecnologico, nei comportamenti quotidiani dei singoli e della comunità. Individuare nel proprio stile di vita modelli sostenibili di consumo, con un focus specifico su acqua ed energia. Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio	Iannazzone Daniele	Laboratorio per i Servizi Enogastronomici: Settore ARTE BIANCA	I menu e la corretta nutrizione. Gli stili alimentari alternativi. Il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. La filiera corta e il chilometro zero. I prodotti ecologici e i nuovi alimenti. La pianificazione degli acquisti	2 h (I quadr.) 2 h (II quadr.)
		Di Florio Giuseppe	Tecniche di Organizzazione e Gestione dei processi produttivi	Gestione dei processi produttivi. Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro.	1 h (I quadr.) 1 h (I quadr.)
		Loconsole Antonella	DTASR	La promozione del territorio e delle specialità locali (rif. Marketing)	3 h (II quadr)

	ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specialità turistiche e agroalimentari dei vari territori.				
6	Analizzare le problematiche ambientali e climatiche e le diverse politiche dei vari Stati europei. Adottare scelte e comportamenti che riducano il consumo di materiali e che ne favoriscano il riciclo per una efficace gestione delle risorse. Promuovere azioni volte alla prevenzione dei disastri ambientali causati dall'uomo e del dissesto idrogeologico.	Aprile Michele	SCIENZE MOTORIE	Le relazioni tra lo sport e la sostenibilità ambientale. Nutrizione ed idratazione sostenibile per l'atleta.	1 h (I quadr.) 1 h (II quadr.)

NUCLEO CONCETTUALE 3. CITTADINANZA DIGITALE

COMPE- TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU- LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
10	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	MATEM ATICA	PESCE G.	Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati. Relazioni e funzioni.	2 h (I quadr.) 2 h (II quadr.)
					33

11. INDICAZIONI SU DISCIPLINE

Per le discipline coinvolte sono altresì evidenziati gli obiettivi specifici di apprendimento e i risultati di apprendimento oggetto di valutazione specifica per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica, come previsto dal comma 1 dell'art. 10 dell'O.M. 54/2026.

SCHEDE INFORMATIVE SU SINGOLE DISCIPLINE

Di seguito si riportano le schede informative sulle singole discipline:

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

**PECUP - COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA - COMPETENZE ACQUISITE - OSA -
ATTIVITA' E METODOLOGIE
IIS E. MAJORANA
BARI**

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

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
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.	Imparare ad imparare Progettare Comunicare Collaborare e partecipare	Collocare nel tempo e nello spazio Orientarsi tra testi e autori Stabilire collegamenti e confronti	Il passaggio tra Ottocento e Novecento: analisi storico-sociale Positivismo: storia e cultura Naturalismo e	DIDATTICA LABORATORIALE, CIRCLE TIME, PERCORSO GUIDATO, LEZIONE FRONTALE, LEZIONE PARTECIPATA, REDAZIONE DI APPUNTI, SCHEMI MAPPE. COOPERATIVE LEARNING,

<p>Sa riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura, della letteratura, delle arti e orientarsi agevolmente fra testi e autori fondamentali.</p> <p>Utilizza il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p> <p>Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed 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>Agire in modo autonomo e responsabile</p> <p>Risolvere problemi</p> <p>Individuare collegamenti e relazioni</p> <p>Acquisire e comprendere informazioni</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>Verismo: il romanzo della realtà</p> <p>E. Zola e il naturalismo</p> <p>G. Verga e i temi del verismo italiano</p> <p>Il Decadentismo e il Simbolismo europeo</p> <p>Il Decadentismo in Italia:</p> <p>Gabriele D'Annunzio (estetismo, superomismo, panismo)</p> <p>Giovanni Pascoli (la poetica decadente del fanciullino, il simbolismo delle "piccole cose")</p> <p>Il romanzo decadente italiano Italo Svevo, Luigi Pirandello</p> <p>La poesia italiana tra le due guerre:</p> <p>Giuseppe Ungaretti</p> <p>Il romanzo della memoria: <i>Se questo è un uomo</i> di Primo Levi</p>	<p>TUTORING, RICERCA SPERIMENTALE.</p> <p>Invito alla libera conversazione sui temi trattati per approfondirli e verificarne il grado di apprendimento.</p> <p>Invito a cogliere la valenza attuale o personale degli argomenti trattati (osservazioni, collegamenti, riflessioni).</p> <p>Lecture per enucleare i concetti chiave, confronto di testi letterari.</p> <p>Invito a contestualizzare storicamente il brano letto la problematica esistenziale dell'autore, i temi nodali della sua esperienza artistica.</p> <p>Controllo periodico del lavoro di scrittura realizzato dai singoli.</p>
--	--	---	--	---

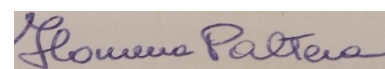
PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
Costituzione italiana Istituzioni dell'unione europea Principi di legalità	Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano. Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.	Riconoscere i diritti inalienabili di ogni essere umano, senza distinzione di razza, sesso, religione, ideologia politica. Riconoscere il valore supremo della persona umana, ossia il suo diritto a vivere libero da violenza e oppressione, in modo da sviluppare pienamente la sua personalità.	Dalla Società delle Nazioni alla Dichiarazione universale dei diritti umani. L'emancipazione femminile in Italia: il suffragio femminile del 1946	Slide fornite dalla docente Il testo della Dichiarazione universale dei diritti

15/05/2026

Il Docente

Filomena Paltera



CLASSE	V A PASTICCERIA– SAN PAOLO
DISCIPLINA	STORIA
DOCENTE	FILOMENA PALTERA
LIBRO DI TESTO	ZANETTE E., GALLI M., PRONTI PER LA STORIA – Il Novecento e IL MONDO CONTEMPORANEO -,Ed. scolastiche Bruno Mondadori, Vol 3

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
-------	-----------------------------------	--	-----------------------------	-------------------------

<p>Sa utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico, creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Sa riconoscere le linee essenziali della storia</p> <p>Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Sa sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità</p> <p>Sa utilizzare gli strumenti culturali e metodologici acquisiti per porsi con atteggiamento razionale, critico,</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 informazioni</p>	<p>Collocare nel tempo e nello spazio</p> <p>Stabilire collegamenti e confronti</p> <p>Individuare prospettive interculturali</p> <p>Comprendere ed interpretare un testo critico</p> <p>Argomentare il proprio punto di vista</p>	<p><u>Conflitti e rivoluzioni nel primo Novecento:</u></p> <p>Le trasformazioni di fine secolo</p> <p>L'età giolittiana</p> <p>La prima guerra mondiale e il dopoguerra</p> <p>La rivoluzione russa</p> <p>La crisi del '29</p> <p><u>Il mondo diviso:</u></p> <p>I regimi dittatoriali</p> <p>La seconda guerra mondiale</p> <p>La Shoah</p>	<p>LEZIONE FRONTALE</p> <p>LEZIONE PARTECIPATA</p> <p>REDAZIONE DI APPUNTI, SCHEMI I e MAPPE.</p> <p>COOPERATIVE LEARNING</p> <p>TUTORING</p> <p>RICERCA SPERIMENTALE</p> <p>DAD</p>
---	---	--	---	--

<p>creativo e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.</p> <p>Sa riconoscere le linee essenziali della storia</p> <p>Sa stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.</p> <p>Sa sviluppare ed esprimere le proprie qualità di relazione, comunicazione, ascolto, cooperazione e senso di responsabilità nell'esercizio del proprio ruolo.</p> <p>Costituzione italiana e delle Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità</p>				
--	--	--	--	--

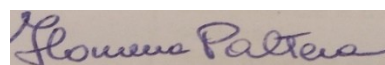
PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
Antisemitismo e memoria	. Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e	Acquisire la consapevolezza dell'importanza del riconoscimento dell'inviolabilità dei diritti di ogni essere	I principi fondamentali della	Slide fornite dalla docente

Istituzioni dell'unione europea e principi di legalità Organismi internazionali	internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali. Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro.	umano, dell'esercizio delle varie forme di libertà; imparare l'importanza delle procedure, dei compiti, dei ruoli e dei poteri nell'esercizio della cittadinanza attiva	Costituzione e italiana Le principali istituzioni dell'UE	Il testo della Costituzione italiana
--	--	--	--	--------------------------------------

15/05/2026

Il Docente



CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO	V PASTICCERIA LINGUA INGLESE DE SANTIS DELIA MASTERING COOKING AND SERVICE Autori: Catrin Elen Morris, Alison Smith
---	--

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I	ATTIVITA' e METODOLOGIE
Ha acquisito, in L2 strutture, modalità e competenze comunicative corrispondenti al Livello B1 - B2 del Quadro Comune Europeo di	Comunica in lingua straniera. Individua collegamenti e relazioni. Collabora e partecipa.	Partecipa a conversazioni e interagisce nella discussione in maniera adeguata sia agli interlocutori sia	1. HACCP <ul style="list-style-type: none"> ● The HACCP system ● The Principles of HACCP ● Hygiene and safety rules ● Food contamination 	<ul style="list-style-type: none"> ● Lezione frontale ● Lezione dialogata. ● Cooperative learning. ● Uso costante L2. ● Riassunti

<p>Riferimento</p> <p>E' in grado di affrontare in lingua diversa dall'italiano specifici contenuti disciplinari</p> <p>Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni</p> <p>Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p>	<p>Risolve problemi.</p> <p>Individua la presenza delle Istituzioni e della normativa dell'Unione Europea e di Organismi internazionali nella vita sociale, culturale, economica, politica del nostro Paese, le relazioni tra istituzioni nazionali</p>	<p>al contesto.</p> <p>Esprime opinioni e valutazioni in modo appropriato.</p> <p>Produce testi scritti per riferire, descrivere ed argomentare sui contenuti della disciplina.</p> <p>Ha raggiunto un buon livello di padronanza linguistica e di capacità di sintesi e di rielaborazione.</p> <p>Analizza criticamente aspetti relativi alla cultura straniera.</p> <p>Utilizza le nuove tecnologie per fare ricerche, approfondire argomenti.</p> <p>Conosce le Istituzioni Europee.</p>	<p>2. MENU PLANNING</p> <ul style="list-style-type: none"> • What is a Menu • Menu formats • Types of menu <p>3. TYPES OF RESTAURANTS AND MARKETING STRATEGIES (cenni)</p> <p>4. HEALTHY EATING</p> <ul style="list-style-type: none"> • The Mediterranean Diet • Other types of diets • Alternative diets and religious dietary choices (cenni) • Food Allergies and intolerances <p>5. MADE IN ITALY</p> <ul style="list-style-type: none"> • Famous Italian Products • Apulian dishes and ingredients: Extra Virgin Olive Oil, vegetables and Fruits <p>6. PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA</p> <ul style="list-style-type: none"> • A brief history of the European Union. • The European Institution: The European 	<ul style="list-style-type: none"> • Mappe concettuali • Presentazioni PPT • Compiti autentici • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche • Simulazioni di situazioni comunicative. • Registro elettronico Argo.
---	---	---	--	--

	<p>ed europee, anche alla luce del dettato costituzionale sui rapporti internazionali.</p> <p>Rintraccia le origini e le ragioni storico-politiche della costituzione degli Organismi sovranazionali e internazionali, con particolare riferimento al significato dell'appartenenza all'Unione europea, al suo processo di formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda.</p>		<p>Parliament, The Council of Europe, The European Commission (cenni)</p>	
--	---	--	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>Conosce le principali caratteristiche culturali dei paesi di cui si è studiata la lingua, attraverso lo studio e l'analisi delle linee fondamentali della loro storia e delle loro tradizioni</p>	<p>Comunica in lingua straniera. Individua collegamenti e relazioni. Collabora e partecipa. Risolve problemi</p>	<p>Conosce origini e valori dell'Unione Europea. Riconosce le principali Istituzioni europee e le loro funzioni. Comprende il ruolo dell'UE nella vita quotidiana. Espone in modo semplice i contenuti.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A brief history of the European Union. • The European Institution: The European Parliament, The Council of Europe, The European Commission (cenni) 	<p>Lezione dialogata Visione video con comprensione guidata Mappe concettuali attività di gruppo Brevi esposizioni orali</p>

15/05/2026

LA DOCENTE

Delia De Santis

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A e P.F.I.	OSA come da U.D.A e P.F.I.	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> • Padroneggia la lingua spagnola per scopi comunicativi e utilizza il linguaggio settoriale e relativo al percorso di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti professionali, al livello 	<ul style="list-style-type: none"> • Comunica in lingua straniera. • Individua collegamenti e relazioni. • Collabora e partecipa. • Risolve problemi. • Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	<ul style="list-style-type: none"> • Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti 	<ul style="list-style-type: none"> • La pirámide alimentare. • La dieta mediterranea. • La dieta alimentare en los diferentes países del mundo. • ¿Qué comen los españoles ? • La alimentación de los españoles. • Costumbres alimenticias: 	<ul style="list-style-type: none"> • Lezione frontale • Lezione dialogata. • Cooperative learning. • Uso costante L2. • Lavori di gruppo

<p>B1/B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team 		<p>esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Riconosce la dimensione culturale della lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale. 	<p>desayuno, almuerzo y cena.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Las diferentes costumbres alimenticias en Italia y España: productos típicos. • Designaciones de productos de calidad (D.O.P., I.G.P., E.T.G.). • Historia de la pizza. • Dulces típicos de Apulia: cartellate, pasticciotti y sporcamus. • Eurochocolate: un festival para los más chocolateiros de Italia. • Las bebidas alcohólicas y cómo combinar 	<ul style="list-style-type: none"> • Correzione collettiva di esercizi. • Comprensione auditiva. • Ricorso a fonti autentiche. • Simulazioni di situazioni comunicative.
---	--	---	--	--

<p>working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento.</p> <p>• Redige relazioni tecniche non elaborate e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p>			<p>las con los alimentos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • El vino. • Los diferentes tipos de restauración. • La comida rápida y el sistema de <i>take away</i>. • Los restaurantes temáticos. • Las nuevas tendencias de la restauración. • Comida para llevar. • Los tipos de menú. • El menú a km 0. • Reglas y normas higiénicas en la cocina. • La contaminación de los alimentos. • Certificado en 	
---	--	--	---	--

			<p>Higiene Alimentaria.</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP. • Alergias e intolerancias. • Comida bio y ogm. 	
--	--	--	---	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
N 1: Costituzione	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	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	<p><i>Los tres poderes: legislativo, ejecutivo y judicial de la nacion espanola.</i></p> <p><i>Los ministerios del gobierno espanol</i></p>	<p>Lavori di gruppo</p> <p>Lezione dialogata.</p>

	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.	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		
--	---	--	--	--

BARI,15/05/2026

La Docente

Maria Bellolista

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE Come da U.D.A. e P.F.I.	OSA Come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> Padroneggia la lingua francese per scopi comunicativi e utilizza i linguaggi settoriali relativi ai percorsi di studio, per interagire in diversi ambiti e contesti 	<ul style="list-style-type: none"> Comunicare in lingua straniera 	<ul style="list-style-type: none"> Esprime e argomenta le proprie opinioni con relativa spontaneità nell'interazione con gli altri. 	<ul style="list-style-type: none"> -Le personnel de cuisine et la sécurité; -L'hygiène; -L'HACCP; -Les infections et les intoxications alimentaires; -Les risques et les mesures préventives contre 	<ul style="list-style-type: none"> Dialogo didattico. Cooperative learning. Uso costante L2. Ricorso a fonti autentiche.

<p>professionali, al livello B2 del quadro comune europeo di riferimento per le lingue.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Integra le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi. • Valorizza e promuove le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. • Individua e utilizza gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. 	<ul style="list-style-type: none"> • Individua collegamenti e relazioni • Collabora e partecipa • Risolve problemi. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizza strategie nell'interazione e nell'esposizione orale in relazione agli elementi di contesto. • Produce testi scritti e orali coerenti e coesi, anche tecnico professionali, riguardanti esperienze, situazioni e processi relativi al proprio settore di indirizzo. • Utilizza le principali tipologie testuali, anche tecnico-professionali, rispettando le costanti che le caratterizzano. • Riconosce la dimensione culturale della 	<p>la contamination des aliments;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Les groupes alimentaires; -Les aliments biologiques; - Les OGM; -Le régime méditerranéen; -Allergies et intolérances -Les régimes alimentaires pour coeliaques -Les troubles du comportement alimentaire. - Les restaurants potagers -Agenda 2030 -Carrières professionnelles -Les mots clés de la prpfession <p>Cittadinanza e costituzione: Les institutions françaises.</p>
---	--	---	--

<ul style="list-style-type: none"> • Redige relazioni tecniche e documenta le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Acquisisce ed interpreta l'informazione. 	lingua ai fini della mediazione linguistica e della comunicazione interculturale.		
--	--	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
NUCLEO CONCETTUALE	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
N 1: Costituzione	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	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,	<i>Les institutions françaises.</i>	Recherches en ligne; Débat en classe.

	comuni su cui essa si fonda.	al processo della sua formazione, ai valori comuni su cui essa si fonda		
--	------------------------------	---	--	--

15/05/2026

Il Docente

Marialucrezia Dentuto

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<ul style="list-style-type: none"> Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e organizzazione dei processi produttivi; Attuare strategie di pianificazione, compensazione e monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto; Conoscere e saper gestire i macchinari e impianti di produzione del settore dolciario e da forno; 	<ul style="list-style-type: none"> -Individuare collegamenti e relazioni: sa individuare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti appresi -Acquisire e interpretare l'informazione: sa cercare in modo autonomo e analizzare fonti e informazioni, valutandone l'attendibilità e l'utilità -Imparare ad imparare: ha 	<ul style="list-style-type: none"> - Individua e descrive i principali componenti dei trasportatori industriali e delle macchine per i prodotti del settore dolciario - Individua e descrive i principali componenti di circuiti elettrici di macchine del settore - Individua le responsabilità e le relazioni organizzative in aziende di dimensioni sia artigianali che industriali 	<ul style="list-style-type: none"> I trasporti interni Trasportatori a rulli Trasportatori a nastro Altri trasportatori interni Trasportatori pneumatici Attrezzatura per la cottura Attrezzature per raffreddare, mantecare e conservare Lavorazioni del cioccolato 	<ul style="list-style-type: none"> -Lezione frontale -Lezione dialogata -Discussione guidata -Correzione collettiva di esercizi -Problem solving

<ul style="list-style-type: none"> Intervenire, per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo e nella produzione della documentazione richiesta, con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e lavoro, alla salute 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. 	<p>acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>-Collaborare e partecipare: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>-Agire in modo autonomo e responsabile: rispetta le regole della vita scolastica e assolve gli obblighi scolastici</p> <p>-Risolvere problemi: sa riconoscere i dati essenziali e individuare le fasi del percorso risolutivo di una situazione problematica</p>	<p>- Opera nel rispetto della qualità del prodotto</p> <p>Opera nel rispetto delle norme relative alla sicurezza ambientale e della tutela della salute</p>	<p>Fondamenti di automazione</p> <p>La qualità</p> <p>La sicurezza nei luoghi di lavoro</p>	
PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>Conoscere e saper gestire i rifiuti nella produzione del settore dolciario e da forno;</p> <p>Sostenibilità ambientale e diritto alla salute e al benessere della persona</p>	<p>- Imparare a smaltire le varie tipologie di rifiuti</p> <p>Conoscere i principi della sostenibilità ambientale</p>	<p>- Differenza fra i tipi di rifiuti</p> <p>- Differenze fra le tipologie di smaltimento</p> <p>Sapere identificare le energie rinnovabili per la sostenibilità ambientale</p>	<p>- Saper distinguere i rifiuti urbani da quelli industriali</p> <p>Le energie rinnovabili: solare, eolica, geotermica, idroelettrica, biomasse</p>	<p>Lezione frontale</p>

CLASSE DISCIPLINA DOCENTE LIBRO DI TESTO		V articolazione PASTICCERIA Laboratorio arte bianca Prof. Iannazzone Daniele Laboratorio di pasticceria ALMA – PLAN EDIZIONI		
PECUP (risultati di apprendimento relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di Apprendimento)	ATTIVITA' e METODOLOGIE
<p>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;</p> <p>Cogliere criticamente i mutamenti culturali, sociali, economici e tecnologici che influiscono sull'evoluzione dei bisogni e sull'innovazione dei processi di servizio;</p> <p>Essere sensibili alle differenze di cultura e di atteggiamento dei destinatari, al fine di fornire un</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Progettare Comunicare 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 tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione e dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>ALIMENTI E QUALITÀ ALIMENTARE La certificazione di qualità La tutela dei prodotti di qualità Le gamme alimentari I valori del cibo la filiera lunga, corta e prodotti a km 0.</p> <p>LA SALUTE IN CUCINA Allergie e intolleranze alimentari Farine senza glutine</p> <p>L'IGIENE NELLA RISTORAZIONE L'igiene del personale degli ambienti e delle attrezzature.</p> <p>IL MERCATO RISTORATIVO E LA NEORISTORAZIONE La ristorazione collettiva, la ristorazione commerciale.</p>	<p>Lezione laboratoriale di gruppo;</p> <p>Cooperative Learning e problem solving.</p> <p>Video lezioni.</p> <p>Lavoro individualizzato; organizzazione di lavoro di gruppo;</p> <p>Lezioni frontali, schematizzazione riassuntive, fotocopie, discussione ed approfondimento in classe di alcuni casi pratici, verifiche orali, individuali e collettive, esercitazioni, simulazione di eventi.</p>

<p>servizio il più possibile personalizzato;</p> <p>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;</p> <p>Contribuire a soddisfare le esigenze del destinatario, nell'osservanza degli aspetti deontologici del servizio;</p> <p>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;</p> <p>Intervenire per la parte di propria competenza e con l'utilizzo di strumenti tecnologici, nelle diverse fasi e livelli del processo per la produzione della documentazione richiesta e per l'esercizio del controllo di qualità.</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 ed equilibrati.</p> <p>Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>LA DEGUSTAZIONE E L'ANALISI SENSORIALE Abbinamenti gastronomici, le combinazioni di sapori, fattori che favoriscono la degustazione.</p> <p>CATERING E BANQUETING Le tecniche di Catering e Banqueting, simulazione di un evento di Banqueting.</p> <p>APPROVIGIONAMENTO La gestione dell'economato La determinazione dei costi e dei prezzi</p> <p>I MENU E LA CORRETTA NUTRIZIONE I menu nella ristorazione collettiva e commerciale. Il menu per le diverse occasioni. Gli aspetti nutrizionali dei menu, esigenze speciali, allergie e intolleranze. Schemi di composizione dei menu in base all'accostamento dei sapori.</p>	
--	--	--	--	--

CITTADINANZA E COSTITUZIONE

La legge 92 del 2019 ha previsto l'insegnamento di educazione civica dal corrente anno scolastico come disciplina trasversale con almeno 33 ore all'anno dedicate.

NUCLEI TEMATICI	DISCIPLINA E DOCENTE	ARGOMENTI	ORE
SVILUPPO ECONOMICO E SOSTENIBILITA'	Laboratorio arte bianca Prof. Iannazzone Daniele	<ul style="list-style-type: none"> • I menu e la corretta nutrizione, gli stili alimentari alternativi, il sistema HACCP e le regole di buona prassi igienica. • La filiera corta e il chilometro zero, i prodotti ecologici e i nuovi alimenti, la pianificazione degli acquisti. 	4

Prof. Iannazzone Daniele

15/05/2026

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

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' e METODOLOGIE
-Utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza,	-INDIVIDUARE COLLEGAMENTI E RELAZIONI: sa stabilire collegamenti fra le tradizioni culturali locali nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai	- Predispone 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	- NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI: INNOVAZIONI DI FILIERA E NUOVI ALIMENTI; ALIMENTI E TECNOLOGIE; ADDITIVI E COADIUVANTI TECNOLOGICI; - IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE:	- Discussione su filmati e altri supporti multimediali; - Lezione dialogata - Discussione guidata - Riassunti - Schemi

<p>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>- valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari locali e nazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative</p>	<p>fini della mobilità di studio di lavoro</p> <p>-ACQUISIRE E INTERPRETARE L'INFORMAZIONE: saper acquisire le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>IMPARARE AD IMPARARE: ha acquisito un metodo di studio e di lavoro personale</p> <p>COLLABORARE E PARTECIPARE: interagisce in modo responsabile nel gruppo, è disponibile al confronto nel rispetto dei diritti altrui</p> <p>AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE: sa valutare fatti ed orientare i propri comportamenti in base ad un sistema di valori coerenti con i principi della Costituzione e con le carte internazionali dei diritti umani</p> <p>RISOLVERE PROBLEMI: sa analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela</p>	<p>di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati</p> <p>-Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>-Individuare le caratteristiche organolettiche, merceologiche e nutrizionali dei nuovi prodotti alimentari.</p> <p>-Applicare correttamente il sistema HACCP la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>-Prevenire e gestire i rischi di tossinfezione connessi alla manipolazione degli alimenti.</p>	<p>CONTAMINAZIONE FISICO-CHIMICA DEGLI ALIMENTI; CONTAMINAZIONE BIOLOGICA DEGLI ALIMENTI; CERTIFICAZIONE DI QUALITÀ E SISTEMA HACCP;</p> <p>- LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE: ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA e LARN; ALIMENTAZIONE NELLE DIVERSE CONDIZIONI FISILOGICHE E TIPOLOGIE DIETETICHE; L'ALIMENTAZIONE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA;</p> <p>- LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE: LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI; LA DIETA NELLE MALATTIE METABOLICHE; TUMORI E ALIMENTAZIONE</p> <p>INNOVAZIONE DI FILIERA E PROMOZIONE DEL MADE IN ITALY LA QUALITÀ DEGLI ALIMENTI; SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE; SISTEMI PRODUTTIVI IN AGRICOLTURA; FILIERAAGROALIMENTARE; LA NATURA DEL CIBO; UNA SOLA TERRA PER NUTRIRE IL PIANETA. LA VALORIZZAZIONE DELLE TIPICITÀ E DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE</p>	<p>- Mappe concettuali</p>
--	---	---	---	----------------------------

	<p>della persona, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>- COMUNICARE: Descrivere in modo ordinato e utilizzando appropriatamente la terminologia specifica, strutture, processi, fenomeni.</p> <p>- PROGETTARE: Costruire tabelle e grafici, in base ai dati posseduti</p>			
--	---	--	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITÀ E METODOLOGICHE
<p>NUCLEO CONCETTUALE: COSTITUZIONE (art. 33 comma 7)</p> <p>Competenza N° 4</p> <p>Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela della salute e del benessere psicofisico.</p>	<p>Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.</p> <p>Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovono la salute e il benessere fisico psicologico della</p>	<p>saper valutare le ripercussioni sulla nostra salute di comportamenti che possono nuocere dal punto di vista fisico e psicologico;</p> <p>-saper adottare un'alimentazione salutare accompagnata da un'adeguata attività fisica;</p> <p>-mettere in pratica comportamenti atti a prevenire situazioni che possono nuocere alla propria salute e a quella altrui.</p>	<p>ARGOMENTI TRATTATI:</p> <p>PRIMO QUADRIMESTRE</p> <p>2 ore</p> <p>L'epigenetica: quando la salute dipende dalle nostre scelte.</p> <p>SECONDO QUADRIMESTRE</p> <p>2 ore</p> <p>La scuola per una cultura della salute e della prevenzione</p>	<p>Discussione su filmati e altri supporti multimediali;</p> <p>- Lezione dialogata</p> <p>- Discussione guidata</p>

	<p>persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.</p> <p>Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).</p> <p>Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.</p>		da ogni dipendenza.	
--	---	--	---------------------	--

BARI 15/05/2026

La Docente

D'Andrea Michelina



CLASSE	V A PASTICCERIA
DISCIPLINA	DTASR
DOCENTE	PROF. ssa ANTONELLA LOCONSOLE
LIBRO DI TESTO	<p>Titolo: <i>GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3</i></p> <p>Autori: RASCIONI-FERRIELLO</p> <p>Editrice: TRAMONTANA</p>

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I	ATTIVITA' E METODOLOGIE
--------------	--	--	--------------------------------------	--------------------------------

<p>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.</p> <p>—</p> <p>Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy</p> <p>—</p> <p>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della</p>	<p>Competenza alfabetica funzionale:</p> <p>costituisce la base degli apprendimenti affinché l'individuo possa situarsi nel mondo relazionale con adeguate capacità cognitive e interpretative.</p> <p>—</p> <p>Competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare:</p> <p>Consiste nella capacità di riflettere su sé stessi, di gestire efficacemente il tempo e le informazioni, di lavorare con gli altri in maniera costruttiva, di mantenersi resilienti e di gestire il proprio apprendimento e la propria carriera.</p> <p>—</p> <p>Competenza imprenditoriale:</p>	<p>Diversificare il prodotto/servizio in base alle nuove tendenze, ai modelli di consumo, alle pratiche professionali, agli sviluppi tecnologici e di mercato.</p> <p>Utilizzare tecniche e strumenti di presentazione e promozione del prodotto/servizio rispondenti alle aspettative e agli stili di vita del target di riferimento.</p> <p>Progettare, attività promozionali e pubblicitarie secondo il tipo di clientela e la tipologia di struttura.</p> <p>Attuare l'informazione e la promozione di un evento enogastronomico, turistico-culturale in funzione del target di riferimento e nell'ottica della valorizzazione del Made in Italy.</p> <p>—</p> <p>Identificare qualitativamente le risorse necessarie per la realizzazione del prodotto/ servizio programmato.</p> <p>Applicare criteri di pianificazione del proprio lavoro, operando in équipe e</p>	<p>IL MARKETING E IL TURISMO:</p> <p>Tecniche di promozione e vendita: marketing operativo e strategico.</p> <p>Strategie di comunicazione del prodotto.</p> <p>Strumenti di pubblicità e comunicazione orientati alle varie tipologie di clientela.</p> <p>Strumenti digitali per la gestione organizzativa e promozione di eventi.</p> <p>Valore culturale del cibo e rapporto tra enogastronomia, società e cultura di un territorio. Concetti di sostenibilità e certificazione.</p> <p>—</p> <p>IL BUSINESS PLAN E IL BUDGET:</p> <p>Metodi per identificare, progettare e controllare i processi gestionali e operativi.</p> <p>Strategie e tecniche per ottimizzare i risultati e per</p>	<p>Lezioni frontali</p> <p>Lezioni partecipate</p> <p>Discussioni e approfondimenti in classe anche attraverso l'utilizzo di materiale multimediale</p> <p>Creazione di mappe concettuali, formulario, schemi e tabelle di riepilogo</p> <p>Esercitazioni di classe, individuali e collettive</p> <p>Lavori di gruppo</p> <p>Cooperative learning e peer tutoring</p> <p>Gamification</p> <p>Verifiche scritte ed orali individuali e collettive</p>
---	---	--	--	--

<p>cultura dell'innovazione.</p> <p>—</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>—</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>—</p>	<p>capacità di agire sulla base di idee e opportunità e di trasformarle in valori per gli altri. Si fonda sulla creatività, sul pensiero critico e sulla risoluzione di problemi, sull'iniziativa e sulla perseveranza, nonché sulla capacità di lavorare in modalità collaborativa al fine di programmare e gestire progetti che hanno un valore culturale, sociale o finanziario.</p> <p>—</p> <p>Competenza in materia di cittadinanza:</p> <p>conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura.</p> <p>—</p>	<p>interagendo con le altre figure professionali e i vari reparti.</p> <p>Controllare la corrispondenza del prodotto/ servizio ai parametri predefiniti. Classificare e configurare i costi per verificare la sostenibilità economica del prodotto/servizio</p> <p>—</p> <p>Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e salute sui luoghi di vita e di lavoro, dell'ambiente e del territorio.</p> <p>Garantire la tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>—</p> <p>Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale.</p> <p>Predisporre e servire prodotti enogastronomici in base a specifiche esigenze dietologiche e/o disturbi e limitazioni alimentari.</p> <p>Definire offerte gastronomiche</p>	<p>affrontare eventuali criticità.</p> <p>Tecniche di programmazione e controllo dei costi. Tecniche di rilevazione della qualità dell'offerta preventiva.</p> <p>—</p> <p>LA SICUREZZA ALIMENTARE:</p> <p>Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP. Normativa relativa alla tutela della riservatezza dei dati personali. Normativa volta alla tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>—</p>	
--	--	--	--	--

		qualitativamente ed economicamente sostenibili —		
--	--	---	--	--

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE DI EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE come da U.D.A. e P.F.I.	OSA come da U.D.A. e P.F.I.	ATTIVITA' E METODOLOGIE
<p>NUCLEO COSTITUZIONALE: 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>Competenza in materia di cittadinanza: conoscenza dei concetti e dei fenomeni di base riguardanti gli individui, i gruppi, le organizzazioni lavorative, la società, l'economia e la cultura. —</p>	<p>Conoscere e comprendere il principio di uguaglianza nel godimento dei diritti inviolabili e nell'adempimento dei doveri inderogabili, nel quale rientrano il principio di pari opportunità e non discriminazione ai sensi dell'articolo 3 della Costituzione. Particolare attenzione andrà riservata al contrasto alla violenza contro le donne, per educare a relazioni corrette e rispettose, al fine altresì di promuovere la parità fra uomo e donna e di far conoscere l'importanza della conciliazione vita-lavoro, dell'occupabilità e dell'imprenditorialità femminile. Analizzare, mediante opportuni strumenti critici desunti dalle discipline di studio, i livelli di uguaglianza tra uomo e donna nel proprio Paese e nella propria</p>	<p>Il gender pay gap e l'imprenditoria femminile — La promozione e la valorizzazione del patrimonio enogastronomico attraverso gli strumenti del marketing</p>	<p>Lezione partecipata Attività individuale e di gruppo di ricerca Lavori di gruppo</p>

<p>NUCLEO SOSTENIBILI TA':</p> <p>Comprendere l'importanza della crescita economica. Sviluppare atteggiamenti e comportamenti responsabili volti alla tutela dell'ambiente, degli ecosistemi e delle risorse naturali per uno sviluppo economico rispettoso dell'ambiente.</p> <p>—</p>		<p>cultura, confrontandoli con le norme nazionali e internazionali, individuare e illustrare i diritti fondamentali delle donne. Analizzare il proprio ambiente di vita e stabilire una connessione con gli attori che operano per porre fine alla discriminazione e alla violenza contro le donne. Sviluppare la cultura del rispetto verso ogni persona. Contrastare ogni forma di violenza, bullismo e discriminazione verso qualsiasi persona e favorire il superamento di ogni pregiudizio.</p> <p>—</p> <p>Ideare e realizzare progetti e azioni di tutela, salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico, culturale, materiale e immateriale e delle specificità turistiche e agroalimentari dei vari territori.</p> <p>—</p>		
--	--	---	--	--

BARI 15, MAGGIO 2026

LA DOCENTE

Prof.ssa Antonella Loconsole

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

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

Competenza digitale	AGIRE IN MODO AUTONOMO E RESPONSABILE	<p>diverse abilità motorie, adattare alle 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>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>	
----------------------------	--	---	--	--

BARI, 15 maggio 2026

Il Docente

Prof. Aprile Michele

Disciplina: RELIGIONE CATTOLICA

Classe: 5 PAST

Docente: FOTI MARIA ASSUNTA STEFANIA

Libro di testo: INSIEME SULLA MADRE TERRA, Alberto Pesci / Michele Trabucco, DEASCUOLA, Volume unico

PECUP	COMPETENZE CHIAVE DI CITTADINANZA	COMPETENZE ACQUISITE	OSA	ATTIVITA' e METODOLOGIE
- Ha acquisito	- Sa interrogarsi	- Riconosce il	- Il rispetto dell'	- Dialogo

<p>un maturo senso critico e un personale progetto di vita, riflettendo sulla propria identità.</p> <p>- Conosce gli orientamenti della Chiesa cattolica in materia di etica personale, familiare e sociale.</p> <p>- Si confronta con la visione cristiana del mondo in modo da elaborare identità libere e responsabili, aperte alla ricerca della verità e alla pratica di giustizia e solidarietà.</p>	<p>sull'identità umana, religiosa e spirituale, in relazione con gli altri.</p> <p>- Acquisisce una capacità di sintesi critica e di confronto tra le grandi tematiche circa il rapporto fede-ragione, fede-scienza, fede-cultura.</p> <p>- E' consapevole del proprio ruolo di cristiano nel contesto familiare, scolastico, sociale, politico in cui vive e agisce.</p>	<p>valore delle relazioni interpersonali e dell'affettività e la lettura che ne dà il cristianesimo.</p>	<p>Altro.</p> <p>- Libertà di pensiero e di religione.</p> <p>- Il senso critico della tradizione cristiano-cattolica.</p>	<p>costante.</p> <p>- Ricorso a fonti autentiche.</p>
--	---	--	--	---

PERCORSO MULTIDISCIPLINARE di EDUCAZIONE CIVICA				
PECUP (risultati di apprendimento)	COMPETENZE CHIAVE DI	COMPETENZE ACQUISITE	OSA (Obiettivi Specifici di	ATTIVITA' e METODOLOGIE

relativi al profilo educativo, culturale e professionale)	CITTADINANZA		Apprendimento)	
<p>Conosce i propri diritti e i propri doveri applicandoli sia nel contesto scolastico, che in quello sociale in genere.</p>	<p>E' consapevole delle proprie responsabilità.</p>	<p>Riconosce il diritto dell'Altro.</p>	<p>il Ditti e doveri.</p>	<p>Dialogo costante.</p>

PROGRAMMA SVOLTO:

Le esperienze della vita.

I rischi della vita.

Le gioie della vita.

Visione del film: "Il mio piede sinistro."

Visione del film: "Le ali della libertà".

Sogni e desideri.

Il volontariato.

La violenza.

La Candelora.

Educazione civica.

Guerra e pace.

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

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

interdisciplinare.	CITTADINANZA DIGITALE: -Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare. -Usare strumenti digitali per la risoluzione di problemi di varia natura.	-Sa interpretare il grafico di una funzione.		-Si è cercato sia di fornire materiali utili quali schemi, mappe concettuali ed esercizi guida, sia di valorizzare le attività di recupero, approfondimento e ricerca in un'ottica di personalizzazione, con la finalità di responsabilizzazione degli studenti.
--------------------	---	--	--	--

NUCLEO CONCETTUALE 3. CITTADINANZA DIGITALE					
COMPE-TENZA N.	OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	DOCENTI CURRICU-LARI	DISCIPLINA	CONTENUTI	N. ORE I quad/ II quad
10 <i>Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole.</i>	Sviluppare la capacità di accedere alle informazioni, alle fonti, ai contenuti digitali, in modo critico, responsabile e consapevole. Analizzare, interpretare e valutare in maniera critica dati, informazioni e contenuti digitali. Distinguere i fatti dalle opinioni.	Prof. Grazia Pesce	Matematica	- Raccolta, rappresentazione ed interpretazione dei dati. - Relazioni e funzioni.	1 h/1 h

15/05/2026

La Docente

Grazia Pesce

12. VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

La valutazione ha risposto a criteri di coerenza, motivazione, trasparenza e documentabilità rispetto a tutti gli elementi di giudizio che, acquisiti attraverso il maggior numero possibile di verifiche (almeno due prove scritte e un congruo numero di prove orali, per ogni quadrimestre) hanno condotto alla sua formulazione. La valutazione si presenta concretamente come un sistema di attività, tecniche e strategie che accompagnano tutto il percorso formativo (la valutazione non si fa solo alla fine, ma comincia con l'analisi dei bisogni, del contesto, della situazione iniziale). Le tecniche valutative comprendono l'osservazione sistematica (per riscontrare lo stato delle conoscenze, capacità, abilità, competenze, procedure, ...) e l'osservazione esperienziale (per l'analisi dei comportamenti, atteggiamenti, stili, climi, processi...), la rilevazione dei dati (per misurare risposte, risultati, prodotti...), la verifica delle ipotesi e del raggiungimento degli obiettivi.

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

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

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

12.1 Criteri di valutazione

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

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

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

12.2 Tabella di corrispondenza tra voti e valutazione formativa

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

12.3 Attribuzione dei crediti

Come previsto dall'art. 11, comma 1, dell'Ordinanza Ministeriale n. 54 del 26 marzo 2026, per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di quaranta punti, di cui dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno. I consigli di classe attribuiscono il credito, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.

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

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

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

13. PROVE D'ESAME

L'O.M. 54 del 26/03/2026 disciplina lo svolgimento dell'Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2025/2026. 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. 54/2026, accerta la padronanza della lingua italiana e le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche degli studenti. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.
- La seconda prova (art. 20) non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:
 - a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);
 - b) il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.
- Il colloquio (art. 22) ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale degli studenti (PECUP), tenendo conto anche delle informazioni contenute nel loro Curriculum. Il colloquio si svolge sulle quattro discipline individuate ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera b), del d.m. 13/2026, al fine di verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri di ciascuna disciplina, la capacità di utilizzare e raccordare le conoscenze acquisite e di argomentare in modo critico e personale, nonché il grado di responsabilità e maturità raggiunto al termine del percorso di studio, anche tenuto conto dell'impegno dimostrato nell'ambito scolastico e in altre attività coerenti con il percorso di studio, nonché del grado di responsabilità o dell'impegno evidenziati in azioni particolarmente meritevoli, documentate nel Curriculum, in una prospettiva di sviluppo integrale della persona.

Il colloquio ha inizio con una breve riflessione del candidato sul proprio percorso scolastico e personale e prosegue con la proposta di domande e approfondimenti sulle quattro discipline. Inoltre il candidato analizza criticamente e correla al percorso di studi seguito e al PECUP, mediante una breve relazione o un lavoro multimediale, le esperienze svolte nell'ambito delle attività di formazione scuola-lavoro con riferimento al complesso del percorso effettuato. Il colloquio verifica anche le competenze di educazione civica, di cui alla legge 20 agosto 2019, n. 92, e alle linee guida di cui al decreto ministeriale 7 settembre 2024, n. 183, come definite nel curriculum d'istituto.

La commissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, valorizzandone soprattutto i nuclei tematici fondamentali e la dimensione pluridisciplinare e interdisciplinare. Nella conduzione del colloquio, la commissione tiene conto del percorso didattico effettivamente svolto, in coerenza con il documento di ciascun consiglio di classe, al fine di considerare le metodologie adottate, i progetti e le esperienze realizzati, con riguardo anche alle iniziative di personalizzazione eventualmente intraprese nel percorso di studi, nel rispetto delle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali.

Nel caso in cui il candidato interno abbia riportato, in sede di scrutinio finale, una valutazione del comportamento pari a sei decimi, il colloquio ha altresì a oggetto la trattazione dell'elaborato di cui all'art. 3, lettera a), sub iv dell'O.M. 54/2026.

14. GRIGLIE DI VALUTAZIONE

La commissione dispone di 20 punti per la valutazione di ciascuna prova scritta, per un totale di 40 punti; le commissioni possono procedere alla correzione delle prove scritte operando per aree disciplinari. Il punteggio è attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo le griglie di valutazione definite dalla commissione in sede di riunione plenaria (art. 21 dell'O.M. n. 54/2026).

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

Per la correzione degli elaborati della seconda prova si allega la griglia condivisa in sede di Consiglio di classe del __/05/2026, i cui indicatori sono conformi al Quadro G di riferimento dell'indirizzo "Enogastronomia e ospitalità alberghiera" secondo il D. I. 92/2018 (**Allegato G**).

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

Si allega, infine, la griglia di valutazione del colloquio così come riportata nell'O.M. 54/2026 art. 22 comma 8 (**Allegato H**).

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

15. MATERIALI ALLEGATI

I seguenti materiali sono allegati al presente documento:

- A. Elenco alunni.
- B. Elenco alunni con crediti scolastici del terzo e quarto anno.
- C. Documento del 15 maggio e Piano Educativo Individualizzato (PEI) predisposti per gli alunni con disabilità.
- E. Relazioni e/o Lavori multimediali degli alunni sullo svolgimento delle attività di FSL.
- F. Griglie di valutazione per la prima prova scritta.
- G. Griglia di valutazione per la seconda prova scritta.
- H. Griglia di valutazione per il colloquio.