



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.edu.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. E / enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2024/25

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V E Enogastronomia si è formata nell'anno scolastico 2022/23 con 20 alunni provenienti da più classi del biennio comune. Un alunno si è trasferito nel corso terzo anno in un altro Istituto ed un altro non è stato ammesso alla classe quarta. Il gruppo dei 18 alunni non è variato nel quarto anno mentre nel quinto anno un alunno ha interrotto definitivamente la frequenza all'inizio del secondo quadrimestre ed un altro ha frequentato in maniera saltuaria.

Nella classe sono presenti tre alunni con disabilità, due alunni con disturbi specifici dell'apprendimento ed una alunna con bisogni educativi speciali. Per questi ultimi sono state attivate tutte le misure dispensative, compensative e operative, indicate negli allegati del presente documento, necessarie a garantire autostima, autonomia e una progressione del percorso educativo e cognitivo, in ottemperanza alle disposizioni normative.

Gli alunni con disabilità, invece, hanno avuto il supporto di docenti specializzati e hanno seguito una programmazione paritaria definita nei relativi PEI. Un alunno è stato seguito per 18 ore settimanali dal docente specializzato e per 9 ore settimanali da una educatrice, mentre gli altri due sono stati supportati dalle docenti specializzate per nove ore settimanali ciascuno. Uno di questi ha avuto la diagnosi di disabilità nel secondo quadrimestre del quarto anno. Si vedano gli allegati.

La continuità didattica nel triennio è stata garantita dai docenti di DTAR, di inglese, di italiano e storia, di matematica, di scienze motorie e di laboratorio enogastronomico, da due docenti specializzati e dall'educatrice. Si sono avvicendati: nel quarto anno il docente di scienze e cultura dell'alimentazione e nel quinto anno, i docenti di francese, di religione, di scienze e cultura dell'alimentazione e una docente di sostegno.

A prescindere dal turnover, nel corso degli anni, tutti i docenti si sono resi disponibili ad accompagnare il gruppo classe nel percorso di crescita personale, culturale e professionale nel rispetto delle peculiarità di ciascuno con l'obiettivo comune di formare delle persone responsabili, aperte al confronto e capaci di giudizio critico. Il clima instaurato nella classe è stato positivo e, nonostante l'esuberanza e la vivacità di qualcuno, non si sono ravvisati comportamenti scorretti degni di nota. La classe, infatti, ha progressivamente sviluppato, nel corso del triennio, relazioni interpersonali positive e collaborative e ha gradualmente acquisito un livello adeguato di maturità globale. Solo per alcuni il processo di maturazione, di consapevolezza, di responsabilità, di assolvimento dei doveri scolastici e rispetto delle regole è risultato più lento ed ha richiesto sollecitazioni ed interventi educativi mirati da parte dei docenti con il coinvolgimento delle famiglie che sono state contattate essenzialmente per segnalare le reiterate assenze senza validi motivi. Tre alunni, comunque, hanno subito nel corso del quinto anno infortuni che li hanno tenuti lontani da scuola per periodi prolungati.

Sul piano degli apprendimenti la preparazione del gruppo classe risulta essere diversificata sia per i differenti stili e tempi di apprendimento sia per le diverse motivazioni, attitudini e capacità personali.

Non tutti gli alunni hanno mostrato un interesse ed un'applicazione sistematica e continuativa allo studio. Alcuni hanno presentato una certa insicurezza metodologica, per cui è prevalso l'apprendimento meccanico o mnemonico più che ragionato che non ha consentito loro di acquisire le conoscenze se non ad un livello essenziale.

Altri, dotati di buone potenzialità, sono riusciti a conseguire un livello adeguato di conoscenze, abilità e competenze attraverso una partecipazione più attiva alle proposte didattiche.

Un ristretto gruppo con apprezzabili capacità logiche e in grado di rielaborazione personale dei contenuti, abbastanza motivato nel lavoro in classe ed in quello domestico, dotato di maggiore senso di responsabilità e di un organico metodo di studio, ha acquisito una preparazione più solida in tutte le discipline.

Va segnalato che, nel corso del triennio, quasi tutti gli studenti hanno affrontato con grande attenzione e serietà le attività dei PCTO, gli stages esterni e i percorsi di formazione laboratoriale teorica e pratica interna all'istituzione scolastica. Questo ha permesso buoni risultati di competenze sotto il profilo professionale tanto che la classe è risultata vincitrice, per ben due anni, del Concorso Enogastronomico, evento che caratterizza il nostro Istituto, che vede in gara tutte le classi del biennio e del terzo e quarto anno.

La classe, inoltre, in ottemperanza alle Linee guida per l'orientamento previste dal MIM, ha sviluppato moduli di orientamento formativo e informativo che hanno posto all'attenzione degli studenti la possibilità di percorsi post-diploma con sviluppi interessanti grazie ai numerosi contatti con il territorio.

Le esperienze vissute in modalità diverse, le proposte di arricchimento dell'offerta formativa, le attività nell'ambito dell'insegnamento trasversale di Educazione civica, organicamente inserite nel percorso scolastico triennale degli studenti e realizzate in coerenza con gli obiettivi del PTOF, consentiranno agli alunni di affrontare con maggiore serenità l'impegno cui sono chiamati: non solo sostenere gli Esami di Stato ma essere bravi uomini e cittadini nella vita.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPEOA di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000-2001 è divenuto Istituto autonomo.

L'istituto raccoglie un bacino di studenti provenienti da un territorio molto esteso da Bari Sud (Bitritto, Bitetto e frazioni di Bari) all'Ofanto (Barletta, Andria).

Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPEOA di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

Gli alunni della V/ provengono da Molfetta e paesi limitrofi, la maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative della zona, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPEOA si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 67 del 31 marzo 2025, concernente l'esame di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/25, art.3 c.1

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie in possesso dei seguenti requisiti:

I. frequenza per almeno tre quarti del monte ore annuale personalizzato, fermo restando quanto previsto dall'articolo 14, comma 7, del decreto del Presidente della Repubblica del 22 giugno 2009, n.122;

II. partecipazione, durante l'ultimo anno di corso, alle prove predisposte dall'INVALSI;

III. svolgimento dei PCTO secondo quanto previsto dall'indirizzo di studio nel secondo biennio e nell'ultimo anno di corso;

IV. votazione non inferiore ai sei decimi in ciascuna disciplina o gruppo di discipline valutate con l'attribuzione di un unico voto secondo l'ordinamento vigente e un voto di comportamento non inferiore a sei decimi. Nel caso di valutazione del comportamento pari a sei decimi, ai sensi dell'art. 13, co. 2, lettera d), secondo periodo del d. lgs. 62/2017 – introdotto dall'art.1, co. 1, lettera c), della l. 150/2024, il consiglio di classe assegna un elaborato critico in materia di cittadinanza attiva e solidale da trattare in sede di colloquio dell'esame conclusivo del secondo ciclo. La definizione della tematica oggetto dell'elaborato viene effettuata dal consiglio di classe nel corso dello scrutinio finale; l'assegnazione dell'elaborato ed eventuali altre indicazioni ritenute utili, anche in relazione a tempi e modalità di consegna, vengono comunicate al candidato entro il giorno successivo a quello in cui ha avuto luogo lo scrutinio stesso, tramite comunicazione nell'area riservata del registro elettronico, cui accede il singolo studente con le proprie credenziali. Nel caso di valutazione del comportamento inferiore a sei decimi, il consiglio di classe delibera la non ammissione all'esame di Stato conclusivo del percorso di studi.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO PREVISTI DAL P.T.O.F.

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea
- Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- Potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- 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; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- Alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- 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
- Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- 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
- Apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- Incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

- Alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- Definizione di un sistema di orientamento

COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

- 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 il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- 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 e 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 e 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
- 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
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

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

- 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.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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.
- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONTENUTI

I contenuti trattati nel corso del corrente anno scolastico, nelle diverse discipline, sono di seguito riportati sotto forma di macro-argomenti.

- **Italiano**

Naturalismo e Verismo - G. Verga - Decadentismo e Simbolismo - G. D'Annunzio – G. Pascoli - I. Svevo- L. Pirandello. G. Ungaretti.

- **Storia**

Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque– L'Italia nell'età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo – Nazismo – Stalinismo (cenni) – La crisi americana e il New Deal – II Guerra Mondiale-

- **Inglese**

Food and its constituents - Food groups - Food contamination and food safety – Traceability, food labes - HACCP and its principles- Organic food – GMOs –Healthy eating patterns (diets)– food related diseases : allergies and intolerances- Eating disorders : Anorexia, Bulimia, Binge eating - Sustainable diet – 0 Km food

- **Francese**

Les groupes alimentaires - les produits biologiques - alimentation du sportif et de l'adolescent - santé et sécurité : HACCP, infections et intoxications alimentaires- - filière et traçabilité - conservation - allergies et les intolérances - OGM- Slow Food- Produits 0 km - régime végétarien et végétalien - régime méditerranéen, pyramide alimentaire et aliments bons pour la santé-régimes alternatifs et macrobiotiques- les troubles du comportement alimentaire- les spécialités gastronomiques des DROM et des COM - gourmandise du monde.

- **DTAR**

Il mercato turistico - Il Marketing: marketing strategico ed operativo – I prodotti tipici locali per lo sviluppo del territorio: i marchi europei di qualità, i prodotti biologici, i prodotti a Km. zero, rintracciabilità dei prodotti alimentari. Il business plan.

- **Matematica**

Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – La ricerca operativa – Cenni di crittografia.

- **Scienze e cultura dell'alimentazione**

Sicurezza e Prevenzione: reazioni avverse al cibo (allergie ed intolleranze alimentari); Contaminazioni e Malattie a Trasmissione Alimentare; HACCP e Tracciabilità - Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche - Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane - La qualità degli alimenti: DOP/IGP/STG; Agricoltura Biologica; valorizzazione del Made Italy. - Le prescrizioni alimentari nell' Islam e nella religione ebraica.- I nuovi prodotti alimentari. - Modificazione degli alimenti con la cottura

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

L'evoluzione del mercato ristorativo (il Marketing e il target di clientela) - Le diverse tipologie di ristorazione (organizzazione e progettazione degli spazi) - La ristorazione e le moderne tecnologie – I metodi di cottura – L'HACCP – L'Organigramma di cucina - La Dieta Mediterranea - Le elaborazioni gastronomiche della tradizione regionale, nazionale ed internazionale.

- **Scienze motorie**

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità.

- **Religione** La responsabilità del cristiano per il creato - La dignità del lavoro - Simbolismo territoriale dei cibi- Precetti religiosi sull'alimentazione - I luoghi di culto, il pellegrinaggio.

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.

PERCORSO TRASVERSALE DI ED. CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso.

CLASSE QUINTA (ore complessive 33)

I QUADRIMESTRE NUCLEO CONCETTUALE : Costituzione

TITOLO: Salute e Benessere

Competenza n. 4 Tutela della salute e del benessere psicofisico.

OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

- Individuare gli effetti dannosi derivanti dall'assunzione di sostanze illecite (ogni tipologia di droga, comprese le droghe sintetiche) o di comportamenti che inducono dipendenza (oltre alle droghe, il fumo, l'alcool, il doping, l'uso patologico del web, il gaming, il gioco d'azzardo), anche attraverso l'informazione delle evidenze scientifiche; adottare conseguentemente condotte a tutela della propria e altrui salute.

Riconoscere l'importanza della prevenzione contro ogni tossicodipendenza e assumere comportamenti che promuovano la salute e il benessere fisico e psicologico della persona. Conoscere le forme di criminalità legate al traffico di stupefacenti.

Conoscere i disturbi alimentari e adottare comportamenti salutari e stili di vita positivi, anche attraverso una corretta alimentazione, una costante attività fisica e una pratica sportiva (cfr. articolo 33, comma 7 della Costituzione).

Partecipare a esperienze di volontariato nella assistenza sanitaria e sociale.

DISCIPLINE	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	PERIODO
Storia	2	Conoscere il significato della parola 'benessere' alla luce degli articoli della Costituzione	Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi	Novembre - Dicembre
Dtar	2	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre - Dicembre
Inglese	3	Conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere.	Applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di documenti	Novembre - Dicembre
Scienze e cultura dell' alimentazione	3	Stili di vita e regimi alimentari corretti	Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre- Dicembre
Religione	2	La sacralità della vita. I principi della bioetica	Riconoscere gli orientamenti della chiesa sulla bioetica	Lezione partecipata	Novembre - Dicembre
Lab. Enogastronomia	3	Conoscere la normativa igienico-sanitaria e la procedura di autocontrollo H.A.C.C.P. Conoscere la normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente	Saper applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre - Dicembre
Scienze motorie	2	Conoscere gli elementi	Acquisire gli elementi per una	Lezione partecipata	Novembre -

		fondamentali per un sano e corretto stile di vita	alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive	Esercitazioni	Dicembre
Ore complessive	17				

II QUADRIMESTRE NUCLEO CONCETTUALE: **Sviluppo economico e sostenibilità**

TITOLO: Città e comunità sostenibili

Competenza n.5 Intendere 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.

OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

- Conoscere la situazione economica e sociale in Italia, nell'Unione europea e più in generale nei Paesi extraeuropei, anche attraverso l'analisi di dati e in una prospettiva storica. Analizzare le diverse politiche economiche e sociali di vari Stati europei.

Competenza n.7 Maturare condotte e scelte di tutela dei beni materiali e immateriali

OBIETTIVO DI APPRENDIMENTO

- Analizzare le normative sulla tutela dei beni paesaggistici, artistici e culturali italiani, europei e mondiali, per garantirne la protezione e la conservazione anche per fini di pubblica fruizione. Individuare progetti e azioni di salvaguardia e promozione del patrimonio ambientale, artistico e culturale del proprio territorio, anche attraverso tecnologie digitali e realtà virtuali.

Mettere in atto comportamenti a livello diretto (partecipazione pubblica, volontariato, ricerca) o indiretto (sostegno alle azioni di salvaguardia, diffusione dei temi in discussione, ecc.) a tutela dei beni pubblici.

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
				Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	
Storia	2	Conoscere le caratteristiche della città sostenibile	Assumere comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
Dtar	3	Il turismo sostenibile	Valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo

Francese	2	Vivre la ville durable	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio - Marzo
Matematica	3	Conoscere gli obiettivi da raggiungere per favorire lo sviluppo ecosostenibile.	Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità prefissati.	Lezione partecipata Analisi di casi Esercitazioni Utilizzo del software di geometria dinamica GEOGEBRA	Febbraio - Marzo
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	Sviluppo sostenibile	Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.		
Religione	2	L'ecologia integrale	Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico	Lezione partecipata	Febbraio - Marzo
Lab. enogastronomia	2	Conoscere i fattori di sostenibilità e certificazione	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	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio- Marzo
Ore complessive	16				

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

- attività laboratoriale

- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento
- lezione dialogata e dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- ricerche per stimolare all'approfondimento
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte sia orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze, competenze e delle capacità di collegamento
- lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie

MEZZI E STRUMENTI

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);
- competenze culturali di esperti;
- PC/tablet
- Materiali in rete

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata seguendo le disposizioni nazionali e regionali e in conformità a quanto previsto dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato prove finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Verifica e valutazione del percorso di ed. civica

La verifica delle competenze è avvenuta attraverso il compito di realtà assegnato a ciascuno studente.

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su quattro livelli: Avanzato (voto 10 - 9), Intermedio (voto 8 - 7), base (voto 6), inadeguato (voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti, della relazione con gli altri.

Prima prova scritta

Ordinanza n. 67 del 31 marzo 2025 concernente l'esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2024/25.

Art.19 comma 1

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-

linguistiche e critiche del candidato. 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.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

ESAMI DI STATO A. S. 2024/2025

COMMISSIONE _____

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI (10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Creative, originali Organizzate Complete Corrette Adeguate Incerte Confuse	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Coesione e coerenza testuale	Rigorose Puntuali Complete Corrette Adeguate Parziali Disorganiche	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Ricchezza e padronanza lessicale	Articolate Specifiche Appropriate Corrette Adeguate Incerte Improprie	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Rigorosi Puntuali Appropriati Corretti Adeguati Imprecisi Inadeguati	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti Accurate Complete Corrette Adeguate Generiche Carenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originali Articolati Autonomi Corretti Semplici Superficiali Carenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
TOTALE			/60

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA A (10 p. per ogni indicatore per un max di 40 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Approfondito	10/10
	Completo	9	
	Preciso	8	
	Corretto	7	
	Adeguito	6	
	Parziale	5	
	Scarso	4-1	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
	Scarsa	4-1	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
	Scarsa	4-1	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida	10/10
	Presente	9	
	Complessivamente presente	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Inadeguata	5	
	Scarso	4-1	
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuali e presenti	20-19/20
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Accettabili	11-10	
	Errate	9-1	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente	10/10
	Valida	9	
	Soddisfacente	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Modesta	5	
	Scarso	4-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampie e fondate	10/10
	Approfondite	9	
	Presenti	8	
	Nel complesso presenti	7	
	Parzialmente presenti	6	

	Incerte Assenti	5 4-1	
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	PunteggioAssegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Articolate	10/10
	Puntuali	9	
	Precise	8	
	Sostanziali	7	
	Accettabili	6	
	Parziali	5	
	Inadeguate	4-1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Approfondito	10/10
	Apprezzabile	9	
	Presente	8	
	Nel complesso presente	7	
	Adeguate	6	
	Incerto	5	
	Assente	4-1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenticulturali	Puntuali e presenti	20-19/20
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Accettabili	11-10	
	Errate	9-1	
TOTALE			/40

Il punteggio complessivo in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione complessiva delle prova _____/100 corrispondente a ____/20

Seconda prova scritta

Art. 20 comma 1-3

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/eseutiva musicale e coreutica, ha per oggetto la/le disciplina/e caratterizzante/i il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2024/2025 le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. 28 gennaio 2025, n. 13.

3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova 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: la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);

il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ESAMI DI STATO A. S. 2024/2025

COMMISSIONE _____

CANDIDATO _____

CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI*	Punti assegnati Totale
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Analizza ed interpreta le richieste in maniera imprecisa, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti.	1	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa, individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità, nonostante lievi inesattezze.	2	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e precisione.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra minime abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari.	1	
	Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante anche se non sempre in modo completo ed efficace.	2-3	
	Padroneggia (individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera approfondita.	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente.	1	
	Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente.	2-3	
	Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione.	4-5	
	Dimostra padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto.	6-7	
	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell'elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito.	8	
	Argomenta, collega e sintetizza in maniera frammentaria e/o non sempre coerente le informazioni. Utilizza un linguaggio specifico non sempre appropriato.	1	
Argomenta, collega e sintetizza in modo adeguato, utilizzando un linguaggio specifico per lo più pertinente.	2		
Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito, coerente ed esaustivo, utilizzando anche i diversi linguaggi specifici con ricchezza e padronanza.	3		
			/20

Colloquio

Art. 22 comma 1

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017 e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP).

Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3.- 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO svolto dalla classe nel corso del triennio costituisce parte integrante del presente documento ed è disponibile sul sito dell'istituzione scolastica al link <https://www.alberghieromolfetta.edu.it/documento/progetto-pcto-a-s-2024-25/>

CONSIDERAZIONI FINALI

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti.

Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi, alle loro capacità e alle difficoltà.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d'Istituto.

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello più che buono per alcuni studenti, discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la partecipazione degli alunni a conferenze, incontri, visite guidate e progetti quali:

- Progetto Cinema
- Progetto Open day
- Orienteering - percorsi di didattica disciplinare partecipativa verso la scelta
- Orientamento in uscita
- Progetto Gaetano Salvemini e i giovani ed. 2024-2025
- Pon Comune di Molfetta
- Progetto Treno della memoria
- Cittadini attivi - Alla scoperta della Costituzione
- Incontri sui disturbi alimentari
- Visita didattica presso il Museo vivente della Dieta Mediterranea di Pioppi (Sa)
- Visita didattica Megamark presso la Fiera del Levante di Bari
- Visita didattica Biblioteca comunale di Molfetta: mostra su Matteotti
- Convegno sull'uva da tavola presso la Fiera del Levante di Bari
- Concorso Aimo e Nadia per i giovani 2025
- Incontri con la Fidas

Costituiscono parte integrante del presente documento:

- l'allegato relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi;
- gli allegati - relazioni di presentazione dei candidati con DSA, BES e con disabilità

Molfetta, 13 maggio 2025

M. T. L. U. H. I.

