



Ministero dell'Istruzione



Finanzia la scuola pubblica
Finanzia il piano di sviluppo regionale

ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"
 Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 0804241677
 e-mail: bah120005@istruzione.it - PEC: bah120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it
 Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727 - Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: ipdmba

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI

Finanziato dall'Unione europea Next Generation EU



Italiadomani

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare
Prot. 0005203 del 15/05/2023
 V (Entrata)

Prot. n. ____ del 15 maggio 2023

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 DELL'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023)

IP "D. Modugno" Polignano a Mare

Classe V Sez. AASS

COORDINATORE: Prof.ssa Antonella Desiati

DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita MANGHISI

Sede associata: I.P.S.S.E.O.A - Via Lamanna, 2 - 70016 Noicattaro (BA) - tel. 080 8414157
 Sede associata: I.P. - Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel. 080 4955408

Sommario

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione Istituto	3
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....	4
2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale).....	4
2.3 Educazione Civica	4
2.4 PFI (Progetto Formativo Individuale)	5
2.6 Quadro orario Biennio e Triennio <i>“Inserire il quadro orario di ciascun indirizzo a scelta tra quelli in basso”</i>	5
2.7 Quadro orario settimanale settore enogastronomia e accoglienza	7
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	7
3.1 Breve storia della classe	7
3.2 Situazione della classe nell’anno scolastico in corso.....	8
3.3 Composizione della classe.....	8
3.4 Composizione del Consiglio di classe	8
3.5 Continuità docenti.....	9
3.6 Prospetto dati della classe.....	9
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	10
4.1 Didattica in generale.....	10
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	10
4.3 Modalità didattiche	10
4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza	10
4.5 Modalità di verifica.....	10
5 VALUTAZIONE.....	11
5.1 Valutazione del profitto.....	11
5.2 Criteri di valutazione	11
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	12
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	12
5.5 Simulazione Esame di Stato.....	12
6 ATTIVITÀ E PROGETTI	13
6.1 Attività di recupero e potenziamento	13

6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'A.S. 2019/20.....	13
6.4 Attività di PCTO	13
7 ESAMI DI STATO.....	14
7.1 Seconda prova Esame di Stato	14
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento).....	14
8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO	15
8.1 Simulazioni Esame di Stato.....	15
8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	15
8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	16
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI.....	18
10 CREDITO SCOLASTICO	18
11 CONSIDERAZIONI FINALI	18

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'istituto professionale Domenico Modugno ha sede a Polignano a Mare, a Conversano e a Noicattaro. La sede principale è ubicata a Polignano a Mare, un comune di 17.982 abitanti della città metropolitana di Bari in Puglia.

Il territorio comunale, delimitato a est dal Mare Adriatico, confina a nord con Mola di Bari, ad ovest con Conversano, a sud-ovest con Castellana Grotte a sud-est con Monopoli.

A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

Il contesto socio economico di provenienza è di livello medio sia nell'Istituto di Polignano sia nella sede di Noicattaro. Risulta medio-basso, invece, nella sede di Conversano.

L'elevato numero di scuole medie di provenienza (20 Comuni limitrofi), con differenze nell'impostazione e nei livelli di preparazione di base, richiede un certo impegno nella fase iniziale dell'organizzazione del lavoro. Particolarmente delicata risulta la fase di accoglienza perché è difficile strutturare gruppi classe eterogenei per livelli. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà nelle attività extrascolastiche legate alla disponibilità dei mezzi di trasporto.

La vocazione economica del territorio incentrata sul turismo, sull'enogastronomia, sulle attività artigianali e agricole, nonché sul settore audio visivo costituisce un bacino importante di assorbimento del profilo professionale in uscita. I progetti FESR e EELL concorrono alla realizzazione di nuovi laboratori in conformità ai diversi profili professionalizzanti. È attiva una rete relazionale proficua con i comuni limitrofi per la realizzazione di attività progettuali sul territorio e per corrispondere i bisogni educativi degli alunni in stato di difficoltà. Le risorse presenti nel territorio, soprattutto quelle turistiche, rappresentano un'opportunità importante per l'istituzione scolastica perché implementano le competenze professionalizzanti e di cittadinanza attraverso l'esperienza di PCTO.

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale "Domenico Modugno" di Polignano a Mare è composto da tre sedi: Polignano a Mare, Noicattaro e Conversano. A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale)

Il PECUP è il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico; comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.

Il profilo dell'allievo, elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale, indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo e il cittadino del domani. Il PECUP è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

2.2 Profilo dell'Indirizzo: *“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”*

Articolo 3, comma 1, lettera g) – D.Lgs. 13 aprile 2017, n. 61

Descrizione sintetica (Allegato 2 – G del Decreto 92/2018)

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo *“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”* possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze.

2.3 Educazione Civica

Le Istituzioni scolastiche sono chiamate ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n. 92 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare “la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità” (articolo 1, comma 1 della Legge).

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata.

Il percorso si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

- 1) COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- 2) SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- 3) CITTADINANZA DIGITALE.

2.4 PFI (Progetto Formativo Individuale)

Il PFI è un «progetto che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, di supportarli per migliorare il successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, con l'assistenza di un tutor individuato all'interno del consiglio di classe. Il Progetto Formativo Individuale si basa sul bilancio personale, è effettuato nel primo anno di frequenza del percorso di istruzione professionale ed è aggiornato per tutta la sua durata» (art. 2, comma 1).

Esso tiene conto dei saperi e delle competenze acquisite dallo studente, anche nei contesti informali e non formali, si fonda sul «bilancio personale», si correla e integra il PECuP del gruppo classe.

Come tale, gli studenti partecipano alla sua attuazione e sviluppo, mentre i docenti tutor hanno funzioni di supporto e guida.

2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

Accoglienza & Hotel Management

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	–	–	–
Diritto e Economia	2	2	–	–	–
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività Alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	16	16	16
Seconda Lingua Straniera (Francese)	1	2	3	3	3
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	–	–	–
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	1	2	–	–	–
Lab. Scienze e Tecnologie informatiche	(1)	(1)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (classe divisa in squadre)	6+(2)	4+(2)	–	–	–
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	6+(2)	6+(1)	6+(1)
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	3	1	1

Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	–	–	4	4	4
Tecnica della Comunicazione	–	–	–	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	16	16	16
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 1 Quadro orario Biennio e Triennio

Enogastronomia

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	–	–	–
Diritto e Economia	2	2	–	–	–
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività Alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	16	16	16
Seconda Lingua Straniera (Francese)	1	2	3	3	3
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	–	–	–
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	1	2	–	–	–
Lab. Scienze e Tecnologie informatiche	(1)	(-)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (classe divisa in squadre)	6+(2)	4+(2)	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (Settore Cucina)	–	–	6+(1)	6+(1)	6+(2)
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	–	–	–
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	4	4	4
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	–	–	2	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	16	16	16
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 2 Quadro orario Biennio e Triennio

2.7 Quadro orario settimanale settore enogastronomia e accoglienza

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Lingua Inglese	Lab. di Servizi di Sala e Vendita (Eno) / Tecniche di comunicazione (Acc)	Italiano	Italiano	Lingua Francese
2	Italiano	Lab. di Servizi di Sala e Vendita (Eno) / Tecniche di comunicazione (Acc)	Matematica	Storia	Lingua Francese
3	Storia	Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno) / Diritto e tecniche amministrative (Acc)	Matematica	Matematica	Lab. di Servizi di Enogastronomia (Eno) / Lab. di Servizi di Accoglienza
4	Diritto e tecniche amministrative (Eno) / Scienza e cultura dell'alimentazione (Acc)	Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno) / Diritto e tecniche amministrative (Acc)	Diritto e tecniche amministrative	I.R.C.	Lab. di Servizi di Enogastronomia (Eno) / Lab. di Servizi di Accoglienza
5	Diritto e tecniche amministrative (Eno) / Scienza e cultura dell'alimentazione (Acc)	Diritto e tecniche amministrative	Lingua Inglese		Lab. di Servizi di Enogastronomia (Eno) / Lab. di Servizi di Accoglienza

Tab. 3 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Considerata la particolare struttura di un corso serale con indirizzi professionalizzanti, durante il percorso si registrano costanti cambiamenti nella composizione delle classi (articolarioni Enogastronomia ed Accoglienza). Tale situazione è dovuta, soprattutto, alle numerose assenze, collegate alle differenti situazioni lavorative degli studenti-lavoratori.

Durante l'intero percorso si è assistito, pertanto, ad alcuni abbandoni, ma anche a nuovi inserimenti. La parte più consistente del gruppo classe ha frequentato tutti gli anni, mentre un altro gruppo si è inserito al terzo anno.

Quest'anno si registra l'inserimento di un nuovo studente, per l'indirizzo enogastronomia, e di due nuovi studenti provenienti da altro Istituto, per l'indirizzo accoglienza. Inoltre, due studenti non hanno mai frequentato, e due si sono ritirati.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe 5^AAASS si presenta piuttosto eterogenea dal punto di vista delle caratteristiche cognitive e comportamentali. Sul piano disciplinare è una classe molto vivace, a tratti conflittuale, specialmente nelle relazioni interpersonali.

Tutti gli studenti si mostrano sempre partecipi ed interessati alle attività didattiche, mentre il ritmo di apprendimento è lento per alcuni. In diversi casi si riscontrano lacune pregresse.

Dal punto di vista strettamente didattico la preparazione degli studenti in fase iniziale presentava livelli sufficienti per alcuni, discreti e ottimi per altri. Nel corso dell'anno, il lavoro svolto ha permesso alla maggior parte degli studenti l'acquisizione di un sapere organico, costituito da competenze e abilità operative autonome e stabili, con il miglioramento delle capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.

Nella classe sono presenti gruppi distinti: il primo, numericamente elevato, si è sempre caratterizzato per impegno, partecipazione, metodo di studio e senso di responsabilità, raggiungendo ottimi risultati; un altro risulta, invece, formato da alunni che, pur attenti in classe, a causa di impegni lavorativi e difficoltà di apprendimento, acquisiscono livelli discreti; il terzo gruppo, infine, è costituito da alcuni casi che fanno registrare lacune gravi in diverse materie a causa di un metodo di studio non adeguato e di numerose assenze.

3.3 Composizione della classe

La classe 5^AAASS è una classe articolata, composta dagli indirizzi: Enogastronomia con 15 alunni e Accoglienza turistica con 8 alunni (di cui 2 nuovi inserimenti). Gli studenti attualmente iscritti sono 23, quelli frequentanti 22, di cui 17 femmine e 5 maschi. Gli alunni provengono dai comuni di: Polignano a Mare (15), Monopoli (4), Mola di Bari (2), Rutigliano (1), Putignano (1).

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Diritto e tecniche amministrative	DESLATI	ANTONELLA
2	Lingua e letteratura italiana - Storia	D'ALESSANDRO	ROSA
3	Lab. di Servizi di Enogastronomia	PELLEGRINI	MARIO
4	Lab. di Servizi di Sala e Vendita	TALENTI	DOMENICO
5	Lab. di Servizi di Accoglienza	PELLEGRINI	COSIMO
6	Lingua Inglese	ZACCAGNI	DEJANIRA
7	Lingua Francese	NARRACCI	MARIA GIULIA
8	Matematica	MURRO	DOMENICO

9	I.R.C.	GIUSI	BIANCO
10	Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno)	D'ALESSANDRO	ANTONIA
11	Scienza e cultura dell'alimentazione (Acc)	BASILE	MARIANA
12	Tecniche di Comunicazione	MASSARA	MARIA ROSA

Tab. 4 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
DTASR (Eno)	Acatemera Gassi	Antonella Desiati	Antonella Desiati
DTASR (Acc)	Minunni Maria	Paolo D'Ambrosio	Antonella Desiati
Lingua e letteratura italiana	Angela Santamaria	Angela Santamaria	Rosa D'Alessandro
Storia	Angela Santamaria	Angela Santamaria	Rosa D'Alessandro
Matematica	Giovanna Ligurgo	Maria Stama	Domenico Murro
Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno)	Valentina Centonze	Rotondi Pasqua	Mariana Basile
Scienza e cultura dell'alimentazione (Acc.)	Valentina Centonze	Rotondi Pasqua	D'Alessandro Antonia
Lab. di Servizi di Enogastronomia	Vito Abbatepaolo	Vito Abbatepaolo	Pelligrini Mario
Lab. di Servizi di Sala e Vendita	Domenico Talenti	Domenico Talenti	Domenico Talenti
I.R.C.	/	Giusi Bianco	Giusi Bianco
Lingua Inglese	Dejanira Zaccagni	Lamanna Anna	Dejanira Zaccagni
Lingua Francese	Concettina Giordano	Maria Luigia Fornarelli	Narracci Maria Giulia
Lab. di Servizi di Accoglienza	Pellegrini Cosimo	Ignazio Salicati	Pellegrini Cosimo
Tecniche di comunicazione	/	Francesca Nenchia	Maria Rosa Massara

Tab. 5 Variazione del consiglio di classe nel triennio

3.6 Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2020/2021	44	-	0	25
2021/2022	35	10	1	21
2022/2023	26	5	0	-

Tab. 6 Prospetto dati della classe

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Didattica in generale

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;
- dalla possibilità di attivare percorsi di PCTO;
- dall'organizzazione per Unità di Apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per le singole studentesse e i singoli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente abbiano maturato le competenze attese. Le unità di apprendimento rappresentano il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente.

4.2 Metodologie di insegnamento previste

Si è tenuto conto degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, ed è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca, discussioni in presenza e online, analisi dei compiti svolti

4.3 Modalità didattiche

- Didattica erogativa con momenti di approfondimento anche interattivi
- Discussioni in presenza e online in caso di DDI per la classe o per alcuni studenti
- Analisi dei compiti svolti
- Presentazioni multimediali

4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche.

4.5 Modalità di verifica

Le tipologie di prova utilizzate sono state le seguenti:

- Verifiche orali
- Colloqui orali orientati al problem solving
- Colloqui a piccoli gruppi

- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
- Verifiche scritte
- Tesine
- Argomentazioni scritte
- Studio di caso
- Creazione di lavori multimediali
- Lavori interdisciplinari
- Relazione di laboratorio
- Simulazione della prova orale

5 VALUTAZIONE

5.1 Valutazione del profitto

La valutazione degli alunni, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, rappresenta l'insieme delle "attività intraprese dagli insegnanti e/o dagli alunni, che forniscono informazioni da utilizzare come feedback per modificare le attività di insegnamento/apprendimento in cui sono impegnati.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N. 89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita "La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

La tabella di valutazione del profitto utilizzata è quella approvata dal Collegio docenti (Allegato n. 1)

5.2 Criteri di valutazione

Nel processo di valutazione sono stati utilizzati i criteri approvati dal Collegio docenti

- assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni in presenza e on line
- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza

5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l'assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza

Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto secondo la griglia di valutazione della condotta allegata (allegato n. 2).

5.5 Simulazione Esame di Stato

Il C.d.C. ha programmato una simulazione sia delle prove scritte sia del colloquio d'esame per consentire agli studenti di esercitarsi in vista dell'esame di Stato.

Le simulazioni si svolgeranno i giorni 16 e 17 maggio 2023.

Per le valutazioni delle simulazioni della prima e della seconda prova i docenti utilizzeranno le griglie predisposte dai dipartimenti sulla base degli indicatori dei QdR; per il colloquio d'esame il Consiglio di Classe utilizzerà la scheda proposta dal Ministero (Allegato A Griglia di valutazione della prova orale) allegata al presente documento (Allegato n. 3).

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero potenziamento attivate durante il corso dell'A.S. sono state le seguenti:

- 1) Studio individuale
- 2) Recupero in itinere

6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'A.S. 2019/20

Dall'A.S. 2020/21 è stato introdotto il nuovo insegnamento trasversale di Educazione Civica. Al presente documento vengono allegati tutti gli atti relativi ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione che presentano elementi di continuità con l'insegnamento di Educazione Civica (Allegato n. 4).

6.4 Attività di PCTO

Le attività di PCTO svolte dalla classe sono sintetizzate nelle seguenti tabelle:

A.S. 2020-2021

N.	ATTIVITÀ
1)	/
2)	
3)	

A.S. 2021-2022

N.	ATTIVITÀ
1)	PCTO: I grandi lievitati produzione di panettoni artigianali con Luigi Popopolizio
2)	PCTO Project Work MASTER LAB con Antonio Laselva di Malidea
3)	Master lab "Tecniche di impiattamento" con l'Istituto ECCELSA e lo chef Michelangelo Sparapano
4)	Incontro col direttore del ristorante Pashà di Conversano – Antonello Magistà – "il servizio di sala"
5)	PCTO La lavorazione del pesce e della carne con il ristorante PURO di Polignano a Mare
6)	PCTO Il mondo delle carni con Macelleria Lippolis e il "Gran Maestro" Domenico Lippolis

A.S. 2022-2023

N.	ATTIVITÀ
1)	PCTO Tecniche di sfilettatura con il ristorante Puro Sushi di Polignano a Mare
2)	PCTO La carne e i suoi segreti, incontro con il Maestro di Bottega Domenico Lippolis della Macelleria Lippolis
3)	PCTO Il metodo di cottura applicato con Istituto Eccelsa – chef Michelangelo Sparapano
4)	Convegno "LA CAROTA DI SAN VITO....." – c/o Museo Pino Pascali di Polignano a Mare

5)	Incontro con lo chef Giuseppe Pedone di tenuta Pinto
6)	Incontro con associazioni UCB e ACB nelle persone di: il presidente Salvatore Turturo e la Lady Chef Antonella Ricciolo
7)	Cena di beneficenza “CERA.....UNA VOLTA IL NATALE” presso il ristorante Cozze Nere
8)	PCTO progetto “CERA....UNA VOLTA IL NATALE” Polignano a Mare con l’associazione ristoratori polignanesi.
9)	PCTO progetto “Tutti i Segreti del Gelato” con il maestro gelataio Paolo Benedetti
10)	Partecipazione al Concorso regionale AIBES
12)	PCTO con Puglia Paradise: L’arte dell’accoglienza nel settore extralberghiero del lusso

Tab. 7 Attività di PCTO

7 ESAMI DI STATO

7.1 Seconda prova Esame di Stato

Nei percorsi dell’istruzione professionale la seconda prova d’esame ha carattere pratico ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. Essa è costituita da due parti: la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è redatta dalla Commissione d’esame in coerenza con le specificità del Piano dell’offerta formativa dell’istituzione scolastica.

La seconda prova, pertanto, **non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati** ed 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.

7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento)

I nuovi Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell’esame di Stato, adottati con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022, riprendono l’organizzazione dei Quadri precedentemente elaborati per il previgente ordinamento, rivedendola e adattandola al nuovo scenario delineato dalla normativa.

Nella parte contenente la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d’esame sono individuate le diverse possibili tipologie di prova per lo specifico indirizzo:

Tipologia A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Tipologia B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l’area professionale (studio di un caso).

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

8.1 Simulazioni Esame di Stato

Le simulazioni predisposte per la prima e seconda prova scritta sono allegate al presente documento (All. n. 5).

8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

TESTI	OPERE	AUTORI
Gervasia all'assommoir	L'Assommoir	Emile Zola
Il vero volto di Dorian	Il ritratto di Dorian Grey	Oscar Wilde
La lupa	Vita dei campi	Giovanni Verga
La roba	Novelle rusticane	Giovanni Verga
La famiglia dei Malavoglia	I Malavoglia – capitolo 1	Giovanni Verga
Corrispondenze	I fiori del male	Charles Baudelaire
Novembre	Myrica	Giovanni Pascoli
10 agosto	Myrica	Giovanni Pascoli
Il tuono	Myrica	Giovanni Pascoli
Il fanciullo che è in noi	Il fanciullino – capitoli 1 e 3	Giovanni Pascoli
Il ritratto dell'esteta	Il piacere – capitolo 2	Gabriele D'Annunzio
Il programma del superuomo	Le vergini delle rocce	Gabriele D'Annunzio
La pioggia nel pineto	Alcione	Gabriele D'Annunzio
Imparo un'arte nuova	Notturmo	Gabriele D'Annunzio
Il porto sepolto	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Fratelli	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Soldati	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Sono una creatura	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Veglia	Allegria	Giuseppe Ungaretti
San Martino del Carso	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Allegria di naufragi	Allegria	Giuseppe Ungaretti
Gabbiani e pesci	Una vita – capitolo 8	Italo Svevo
Un pranzo, una passeggiata e l'illusione Ange	Senilità – capitolo 5	Italo Svevo
Il fumo	La coscienza di Zeno – capitolo 3	Italo Svevo
Il funerale mancato	La coscienza di Zeno – capitolo 7	Italo Svevo
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal – capitolo 8	Luigi Pirandello

Il naso di Moscarda	Uno, nessuno e centomila – capitolo 1 e 2	Luigi Pirandello
Il treno ha fischiato	Novelle per un anno	Luigi Pirandello
L'umorismo	Saggio sull'umorismo – capitolo 6	Luigi Pirandello
La capra	Il Canzoniere	Umberto Saba
Il ritratto della mia bambina	Il Canzoniere	Umberto Saba
Ulisse	Il Canzoniere	Umberto Saba
Amai	Il Canzoniere	Umberto Saba
Non chiederci la parola	Ossi di seppia	Eugenio Montale
Meriggiare pallido e assorto	Ossi di seppia	Eugenio Montale
Spesso il male di vivere ho incontrato	Ossi di seppia	Eugenio Montale
Cigola la carrucola del pozzo	Ossi di seppia	Eugenio Montale
La casa dei doganieri	Occasioni	Eugenio Montale
Avevamo studiato per l'aldilà	Satura	Eugenio Montale
Ho sceso dandoti il braccio almeno un milione di scale	Satura	Eugenio Montale

Tab. 8 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	TemI sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunica-</p>	<p>Positivismo e anti-positivismo</p> <p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.</p> <p>L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra</p> <p>Mondializzazione e società di massa</p> <p>La crisi delle democrazie</p> <p>I Totalitarismi</p> <p>Le guerre</p> <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</p>	<p>Italiano e Storia</p> <p>DTASR</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lab. di Servizi di Enogastronomia</p> <p>Lab. di Accoglienza Turistica</p> <p>Matematica</p>

<p>zione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Il marketing, il marketing turistico-territoriale</p> <p>La normativa nel settore turistico e alimentare</p> <p>Il turismo sostenibile e responsabile</p> <p>Safety procedure and Nutrition.</p> <p>Food sustainability.</p> <p>Travel and tourism organization</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>La qualità degli alimenti</p> <p>Catering e banqueting</p> <p>La cucina internazionale</p> <p>Le aziende ristorative</p> <p>Il sistema HACCP</p> <p>Il food cost</p> <p>Lo studio di funzione</p>	
---	--	--

Tab. 9 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

Si allegano al presente documento la scheda informativa disciplinare di ciascun docente (allegato n. 6).

10 CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'A.S. 2021/22 il credito scolastico si calcola sommando il credito scolastico attribuito per la classe quinta a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertito il predetto credito in cinquantesimali, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

- 1) attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
- 2) conversione in cinquantesimali, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

11 CONSIDERAZIONI FINALI

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. 45 del 9 marzo 2023, costituisce la carta di identità della classe V ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO e i percorsi di apprendimento trasversale di Educazione civica.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15 maggio 2023.

IL COORDINATORE

Prof.ssa Antonella Desiati



IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
D'ALESSANDRO Rosa Maria Francesca	Lingua e letteratura italiana – Storia	<i>Rosa Maria Francesca</i>
DESIATI Antonella	Diritto e tecniche amministra- tive	<i>Antonella Desiati</i>
MURRO Domenico	Matematica	<i>Domenico Murro</i>
BIANCO Giusi	I.R.C.	<i>Giusi Bianco</i>
ZACCAGNI Dejanira	Lingua Inglese	<i>Dejanira Zaccagni</i>
NARRACCI Maria Giulia	Lingua francese	<i>Maria Giulia Narracci</i>
TALENTI Domenico	Lab. di Servizi di Sala e Vendita	<i>Domenico Talenti</i>
PELLEGRINI Mario	Lab. di Servizi di Enogastronomia	<i>Mario Pellegrini</i>
PELLEGRINI Cosimo	Lab. di Servizi di Accoglienza	<i>Cosimo Pellegrini</i>
MASSARA Maria Rosa	Tecniche di Comunicazione	<i>Maria Rosa Massara</i>
D'ALESSANDRO Antonia	Scienza e cultura dell'alimentazione (Acc)	<i>Antonia D'Alessandro</i>
BASILE Mariana	Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno)	<i>Mariana Basile</i>



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi

Margherita Manghisi

ALLEGATI

All. 1 - Criteri di valutazione comuni

All. 2 - Tabella descrittori voto di condotta

All. 3 - Allegato A Griglia di Valutazione della Prova Orale Esami di Stato 2022-2023

All. 4 - Educazione Civica

All. 5 - Simulazioni

All. 6 - Schede informative disciplinari