



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo regionale europeo
Fondo europeo 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



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare
Prot. 0005154 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. B Enogastronomia

COORDINATORE: Prof.ssa Enza GIANNUZZI

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
2.5 UDA (Unità Didattica di Apprendimento)	5
2.6 Quadro orario Biennio e Triennio	6
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
6.2 Percorsi interdisciplinari	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
6.5 Altre attività	13
7 ESAMI DI STATO	15
7.1 Seconda prova Esame di Stato.....	15
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento)	15
8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO.....	16
8.1 Simulazioni Esame di Stato	16
8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	16
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	20
10 CREDITO SCOLASTICO.....	20
11 CONSIDERAZIONI FINALI.....	20
ALLEGATI.....	22

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.

2.5 UDA (Unità Didattica di Apprendimento)

L'UdA viene definita nel Regolamento quadro della riforma (decreto 24 maggio 2018, n. 92) come un «insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo».

In quanto tale, essa:

- rappresenta il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione;
- è caratterizzata da obiettivi formativi adatti e significativi, a partire dai quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite.

Per la redazione dell'UdA è stato fornito ai docenti del CdC un format di riferimento caratterizzato da una parte rivolta ai docenti e da una indicante le consegne agli studenti.

In tale format sono state rispettate le indicazioni di massima per la costruzione dell'UdA secondo le *Linee guida (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) (Allegato n. 0)*.

Titolo dell'UdA:

L'internazionalizzazione dei popoli attraverso l'enogastronomia

Descrizione sintetica:

L'UDA progettata dai docenti del Consiglio di Classe, della durata di 25 ore, ha rappresentato un'occasione per riflettere sulle possibilità di promuovere l'internazionalizzazione, il rispetto e la pace tra i popoli attraverso la cucina. Il tema dell'internazionalizzazione occupa nel contesto socio-culturale attuale una posizione di trasversalità privilegiata. Si tratta di un concetto che si pone in diretta ed immediata relazione sia con l'orizzonte amplissimo della globalizzazione, poiché ha le stesse coordinate storico-geografiche, sia con il fenomeno dei flussi migratori. L'esperienza della migrazione, con la sua ricaduta sociale oggi particolarmente problematica, fa parte da sempre, in realtà, della vicenda umana.

Nella prima fase operativa gli studenti hanno incontrato i membri della Cooperativa RADICI Emirandira di Conversano e hanno approfondito la conoscenza di alcuni prodotti che promuovono l'internazionalizzazione dei popoli, quali: zucchero, cacao, caffè. Ne hanno studiato le origini, le varietà, il valore nutrizionale, la diffusione attraverso le Botteghe del Mondo. Si sono cimentati nella realizzazione di semplici ricette.

Nella seconda fase i ragazzi hanno partecipato al festival BIMBINFESTA, organizzato dal Comune di Polignano a Mare con la media partner di Rai Ragazzi, il sostegno della Regione Puglia e la collaborazione di partner pubblici e privati, realizzando un laboratorio di cucina internazionale dal titolo "A merenda in giro per il mondo". L'esperienza si è svolta il giorno 21 aprile. Gli studenti hanno preparato (con ingredienti del commercio equo) merende diffuse nel mondo, con il coinvolgimento dei bambini protagonisti dell'iniziativa e hanno proposto giochi che si realizzano in alcuni paesi del mondo.

Sono state create le condizioni per un apprendimento "autentico e significativo", in grado di diventare patrimonio personale dello studente e spendibile in una pluralità di ambienti di vita.

2.6 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	3	3	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	-	-	5	4	4
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	-	-	2	3	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	16	16	16
Totale ore	32	32	32	32	32

2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Italiano	IRC	DTA	Storia	Italiano
2	Italiano	Storia	DTA	Lab. Servizi enogastronomici	Sc. e cultura dell'alimentazione
3	Inglese	Francese	Matematica	Lab. Servizi enogastronomici	Inglese
4	Scienze motorie e sportive	Francese	Inglese	Lab. Servizi enogastronomici	Matematica
5	Sc. e cultura dell'alimentazione	DTA	Scienze motorie e sportive	Lab. Servizi enogastronomici	Matematica
6	Sc. e cultura dell'alimentazione	Inglese	Italiano	Lab. Servizi enogastronomici	Francese
7			Sc. e Cultura degli alimenti	Lab. Servizi enogastronomici	

Tab. 1 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Nel corso del triennio la classe ha risposto con interesse e impegno agli stimoli proposti dai docenti, anche in momenti particolarmente difficili dovuti alla diffusione della pandemia da Covid-19. Gli

alunni hanno mostrato senso del dovere, maturità e collaborazione reciproca. Dal punto di vista didattico un gruppo di allievi si è distinto in tutti gli ambiti disciplinari, dimostrando attitudine alla ricerca e propensione all'apprendimento. Un secondo gruppo ha condotto uno studio non sempre sistematico, caratterizzato da conoscenze e competenze frammentarie, preferendo alcuni ambiti disciplinari ad altri.

Un'ultima ed esigua componente ha manifestato un'applicazione incostante. Il livello generale raggiunto dalla classe si può definire medio.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha manifestato una vivacità contenuta; solo alcuni alunni hanno necessitato di richiami verbali e di sanzioni disciplinari. Buona parte degli studenti ha dimostrato senso di responsabilità, capacità decisionali, interesse e partecipazione al dialogo educativo. Il rapporto con i docenti si è sempre basato sulla disponibilità alla comunicazione.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

Le fasce identificabili all'interno della classe rivelano un livello di preparazione complessiva eterogeneo: un primo gruppo si distingue per un'applicazione costante e per un buon livello di sviluppo delle capacità espressive e per il fatto che esegue compiti in modo autonomo e responsabile. Un secondo gruppo rientra nell'ambito di un livello soddisfacente dal momento che presenta un discreto sviluppo delle abilità ed un'applicazione nel complesso adeguata. Infine, un terzo gruppo presenta delle competenze acquisite in maniera essenziale che rivelano incertezze metodologiche e un approccio allo studio che necessita di migliorare. Migliori sono i risultati conseguiti in ambito delle discipline tecnico-pratiche. Molto frequenti, per una ridotta parte del gruppo classe, sono le assenze che per alcuni alunni determinano un processo formativo poco organico e discontinuo; pertanto per costoro si ricorre ad un percorso che preveda continue modalità di coinvolgimento e di recupero, realizzate anche attraverso recuperi in itinere e sportelli didattici. La partecipazione emotiva appare complessivamente positiva e propositiva. I ragazzi intervengono nelle attività didattiche con correttezza e rispetto delle regole, interesse e curiosità.

3.3 Composizione della classe

La classe V B dell'indirizzo *Enogastronomia e ospitalità alberghiera* è costituita da 15 alunni, dei quali 11 di genere maschile e 4 di genere femminile provenienti da diversi contesti territoriali (Mola di Bari, Monopoli, Polignano a Mare). Un allievo è in situazione di handicap e segue una programmazione differenziata predisposta dal docente di sostegno che opera per n. 18 ore settimanali. Due discenti manifestano D.S.A. e per essi è stato redatto un piano didattico personalizzato (PDP).

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lab. enogastronomici	Abbatepaolo	Paolo
2	Scienze motorie e sportive	Annese	Myriam Olga
3	Religione cattolica	Bianco	Giusi

4	Matematica	Cofano	Giacoma
5	Lingua inglese	D'Ambrosio	Roberta
6	Seconda lingua straniera (francese)	Fornarelli	Maria Luigia
7	Lingua e letteratura italiana	Giannuzzi	Enza
8	Storia	Giannuzzi	Enza
9	Scienza e cultura dell'alimentazione	Maiellaro	Isabella
10	Sostegno	Pinto	Vito Eraldo
11	DTA	Romano	Annalisa

Tab. 2 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Lab. enogastronomici	Centrone Romeo	Abbatepaolo Paolo	Abbatepaolo Paolo
Scienze motorie e sportive	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
Religione cattolica	Di Vagno Maria	D'alessandro Giusy	Bianco Giusi
Matematica	Di Maggio Marilena	Cofano Giacoma	Cofano Giacoma
Lingua inglese	D'ambrosio Roberta	D'ambrosio Roberta	D'ambrosio Roberta
Seconda lingua straniera (francese)	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
Lingua e letteratura italiana	Santamaria Angela	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza
Storia	Santamaria Angela	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza
Scienza e cultura dell'alimentazione	Perniola Maria Franca	Rotondi Pasqua	Maiellaro Isabella
Sostegno	Pinto Vito Eraldo	Pinto Vito Eraldo	Pinto Vito Eraldo
DTA	D'ambrosio Paolo	Romano Annalisa	Romano Annalisa

Tab. 3 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	18	/	/	15
2021/2022	19	4	/	15
2022/2023	15	/	/	15

Tab. 4 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
- Autobiografie valutative
- Lavori interdisciplinari
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio
- Simulazione della prova orale

Tutti i docenti, nella progettazione e realizzazione delle attività hanno dedicato particolare attenzione alla presenza in classe di alunni in possesso di diagnosi rilasciate ai sensi delle Leggi 104/92 e 170/2010, e ai rispettivi PEI e piani didattici personalizzati. Sono stati previsti strumenti compensativi e dispensativi propri dei rispettivi PDP.

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 compartecipazione 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 delle prove scritte si svolgeranno il 16 maggio (prima prova di Lingua e letteratura italiana) e il 17 maggio 2023 (seconda prova scritta di scienza e cultura dell'alimentazione). Le simulazioni delle prove orali si terranno il 26 maggio.

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) Sportello didattico
- 2) Corsi di recupero
- 3) Recupero in itinere

6.2 Percorsi interdisciplinari

Nel corso del mese di febbraio la classe ha svolto attività didattiche interdisciplinari in preparazione del reading poetico "Il sapore della poesia". In collaborazione con il docente della disciplina di indirizzo (laboratorio enogastronomico) e con la docente di lingua italiana, i ragazzi hanno letto, analizzato il componimento "Sentiero secondo" di Letizia Cobaltini e lo hanno rappresentato elaborando una ricetta ispirata al testo (Polpette di pane su vellutata di patate). Gli alunni hanno sviluppato creatività e, congiuntamente, attitudine alla sperimentazione, attraverso un'esperienza accattivante e coinvolgente.

Altro percorso interdisciplinare è stato la lettura condivisa del libro "Scolpitelo nel vostro cuore" di Liliana Segre, con i ragazzi della classe quinta B Sala, che ha portato alla costruzione di un padlet contenente riflessioni, nuvole di parole, esercizi di scrittura creativa con il metodo caviardage. Gli alunni hanno individuato nell'opera dei raccordi storici e letterari appartenenti al programma di studio.

<https://padlet.com/envian/l-segre-scolpitelo-nel-vostro-cuore-esperienza-di-lettura-co-m6lgk9zeczpeh4b3x>

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 nella tabella allegata (Si veda l'Allegato n. 5)

6.5 Altre attività

Inserire le altre attività a cui ha partecipato la classe durante il corrente A.S.:

PERIODO	TITOLO	DESCRIZIONE
Novembre 2022	“Parole in movimento”	Partecipazione al contest #IO-LEGGOPERCHE (esercizi di pilates e ascolto dell’audiolibro “Le avventure di una bagnante” di Italo Calvino) presso il Museo Pino Pascali di Polignano a Mare
Novembre 2022	“Libriamoci”	Giornate di lettura nelle scuole. Incontri con gli autori.
Dicembre 2022	“Salviamo il mondo a tavola”	Progetto lettura. Presentazione del libro “Salviamo il mondo a tavola” di Pasquale Pellegrini.
Gennaio 2023	“Tanto vale divertirsi”	Progetto teatro. Incontro con i membri della compagnia teatrale UNO & TRIO e presentazione dello spettacolo TANTO VALE DIVERTIRSI.
Febbraio 2023	“Il sapore della poesia”	Partecipazione al reading poetico, rielaborazione di testi attraverso la creazione di piatti, drink, itinerari di viaggio. Incontro con gli scrittori dell’antologia “L’isola di Gary”.
Marzo 2023	“Legalità come frontiera educativa”	Progetto lettura. Incontro sulla legalità come frontiera educativa. Presentazione del libro “La stanza di Agnese” di Osvaldo Capraro, in collaborazione con don Angelo Casano, presidente dell’associazione LIBERA, sede di Puglia.
Aprile 2023	“L’internazionalizzazione dei popoli attraverso l’enogastronomia”	Partecipazione all’incontro con i soci della cooperativa RA-

		DICI – Emirandira di Conversano, sul tema del commercio equo e solidale.
Aprile 2023	“Bimbinifesta. Tutti i colori dei bambini”	Laboratorio enogastronomico “A merenda in giro per il mondo”
Maggio 2023	“Parola di calamaio”	Progetto lettura. Incontro di presentazione del libro “Parola di calamaio” della prof.ssa Marianna Centrone.

Tab. 5 Altre attività

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. 6).

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

TESTI	OPERE	AUTORI
"Il matrimonio fra noia e illusioni"	Madame Bovary	Gustave Flaubert
"Gervasia all'Assommoir"	L'Assommoir	Emile Zola
"La Lupa"	Vita dei campi	Giovanni Verga
"Rosso Malpelo"	Vita dei campi	Giovanni Verga
"La famiglia Toscano"	I Malavoglia	Giovanni Verga
"L'addio alla casa del nespolo"	I Malavoglia	Giovanni Verga
"Arano"	Myricae	Giovanni Pascoli
"Novembre"	Myricae	Giovanni Pascoli
"Il lampo"	Myricae	Giovanni Pascoli
"Il tuono"	Myricae	Giovanni Pascoli
"X agosto"	Myricae	Giovanni Pascoli
"L'assiuolo"	Myricae	Giovanni Pascoli
"Il ritratto dell'esteta"	Il piacere	Gabriele D'Annunzio
"La sera fiesolana"	Alcyone	Gabriele D'Annunzio
"La pioggia nel pineto"	Alcyone	Gabriele D'Annunzio
"Il fumo"	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
"Il funerale mancato"	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
"Psico-analisi"	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
"La vecchia imbellettata"	L'umorismo	Luigi Pirandello
"Il treno ha fischiato"	Novelle per un anno	Luigi Pirandello
"Adriano Meis"	Il fu Mattia Pascal	Luigi Pirandello

“L’ingresso dei sei personaggi”	Sei personaggi in cerca d’autore	Luigi Pirandello
“E lasciatemi divertire!”	L’incendiario	Aldo Palazzeschi
“San Martino del Carso”	L’allegria	Giuseppe Ungaretti
“Veglia”	L’allegria, sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
“Fratelli”	L’allegria, sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
“Sono una creatura”	L’allegria, sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
“Soldati”	L’allegria, sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
“Natale”	L’allegria, sezione Naufragi	Giuseppe Ungaretti
“Mattina”	L’allegria, sezione Naufragi	Giuseppe Ungaretti
“Non chiederci la parola”	Ossi di seppia	Eugenio Montale
“Spesso il male di vivere ho incontrato”	Ossi di seppia	Eugenio Montale
“Il furto fallito e l’arresto del Ricetto”	Ragazzi di vita	Pier Paolo Pasolini
Lettura integrale del libro	“L’isola di Gary”	Maria Pia Latorre
Lettura integrale del libro	“Scolpitelo nel vostro cuore”	Liliana Segre

Tab. 6 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 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</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: so-</p>	<p>Povertà educativa e disagio sociale: le dipendenze</p> <p>La rappresentazione della realtà tra verità e finzione</p> <p>Intellettuali e potere</p> <p>Confini planetari: l’ambiente come valore costituzionale</p>	<p>Italiano e Storia</p> <p>DTA</p> <p>Lab. di Enogastronomia-Settore cucina</p> <p>Scienza dell’alimentazione</p> <p>Lingua e cultura Inglese</p> <p>Matematica</p>

<p>ciali, culturali scientifici, economici, tecnologici e professionali.</p>	<p>La famiglia e i conflitti generazionali</p>	
<p>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>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</p> <p>Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p>	
<p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per integrare in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p>	<p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari</p>	
<p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.</p>	<p>La normativa del settore turistico alimentare</p> <p>Il turismo sostenibile ed equo solidale</p>	
<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>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Alimentazione sostenibile: il cliente e le sue esigenze dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</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>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p>	
<p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.</p>	<p>Safety procedure and Nutrition Healthy</p> <p>Diet and nutrition</p> <p>Food sustainability</p>	

<p>Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.</p> <p>Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.</p> <p>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>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.</p>	<p>Carrer paths.</p> <p>Studio di funzione.</p>	
--	---	--

Tab. 7 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. 7) e la relazione finale delle attività svolte dall'alunno in situazione di handicap (Allegato n.8).

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 cinquantiesimi, 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 cinquantiesimi, 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 Enza Giannuzzi



IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRME
Abbatepaolo Paolo	Lab. servizi enogastronomici	<i>Paolo Abbatepaolo</i>
Annese Myriam Olga	Scienze motorie e sportive	<i>Myriam Olga Annese</i>
Bianco Giusi	Religione cattolica	<i>Giusi Bianco</i>
Cofano Giacomina	Matematica	<i>Giacomina Cofano</i>
D'Ambrosio Roberta	Lingua inglese	<i>Roberta D'Ambrosio</i>
Fornarelli Maria Luigia	Seconda lingua straniera (francese)	<i>Maria Luigia Fornarelli</i>
Giannuzzi Enza	Lingua e letteratura italiana Storia	<i>Enza Giannuzzi</i>
Maiellaro Isabella	Sc. e cultura degli alimenti	<i>Isabella Maiellaro</i>
Pinto Vito Eraldo	Sostegno	<i>Vito Eraldo Pinto</i>
Romano Annalisa	DTA	<i>Annalisa Romano</i>



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi

Margherita Manghisi

ALLEGATI

All. 0 UDA Pluriasse

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 PCTO

All. 6 Simulazioni

All. 7 Schede informative disciplinari

All.8 Relazione finale per il Documento del 15 maggio (alunno in situazione di handicap)