



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale 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: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@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  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Merito



**Italiadomani**  
INIZIATIVE PER IL FUTURO

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare  
Prot. 0005161 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 Sala**

**COORDINATRICE: Prof.ssa Maria Lucia BELLIPARIO**

**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
2.7 Quadro orario settimanale.....	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
6.2 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 .....	14
7.1 Seconda prova Esame di Stato.....	14
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento) .....	15
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 .....	19
10 CREDITO SCOLASTICO.....	19
11 CONSIDERAZIONI FINALI .....	19
ALLEGATI.....	21

## 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:**

**“Il patrimonio culturale italiano tra memoria e futuro”**

**Descrizione sintetica:**

Valorizzare i prodotti locali è importante per rilanciare il territorio e il turismo enogastronomico ed esperienziale. Attraverso i percorsi enogastronomici si consente la conoscenza delle tradizioni locali e il loro apprezzamento e l'approfondimento sui prodotti enogastronomici offre spunti interessanti sotto vari profili. La Puglia ospita un variegato e interessante patrimonio culturale con i suoi trulli, castelli, santuari, chiese ma è anche terra di rinomati prodotti ortofrutticoli, dell'ulivo e della vite.

Il vino ha sempre caratterizzato la cultura e la tradizione della Puglia, guadagnando l'elogio di poeti dell'antica Roma e dei turisti odierni. L'elaborazione della carta dei vini come prodotto finale dell'UDA prevede una serie di approfondimenti tecnici, storici, scientifici e linguistici atti a sviluppare le conoscenze e competenze previste per la classe destinataria dell'attività. Le attività laboratoriali e di ricerca, se realizzate in gruppo favoriranno la cooperazione, il confronto e la socializzazione.

## 2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

### Sala e Vendita

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
<b>TOTALE ORE AREA COMUNE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>
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	–	–	–
Laboratorio Scienze Tecnologiche informatiche	(1)	(1)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina (classe divisa in squadre)	6+(1)	4+(2)	–	–	–
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (classe divisa in squadre)	6+(1)	4+(2)	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	–	–	3	4	3
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>16</b>

<b>Totale ore</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
-------------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Tab. 1 Quadro orario Biennio e Triennio

## 2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Lingua e Letteratura Italiana	Scienze Motorie e Sportive	Scienza e cultura degli alimenti	Storia	Storia
2	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua Francese	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	Lingua Inglese
3	Scienza e cultura degli alimenti	Scienza e cultura degli alimenti	Scienze Motorie e Sportive	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	Matematica
4	Matematica	Religione	Lingua e Letteratura Italiana	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	Matematica
5	D.T.A.	Lingua Inglese	D.T.A.	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	D.T.A.
6	Lingua Inglese	Lingua Francese	Lingua Inglese	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	Lingua Francese
7	/	/	/	Lab. dei servizi di Sala e Vendita	Scienza e cultura degli alimenti

Tab. 2 Quadro orario settimanale

## 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Breve storia della classe

La classe 5<sup>^</sup> B Sala proviene dalla classe 3<sup>^</sup>B Sala (a.s.2020/2021) e dalla classe 4<sup>^</sup> B Sala dell' a.s.2021/2022.

Nel corso del triennio la classe ha risposto con scarso interesse ed impegno agli stimoli proposti dai docenti, ciò non soltanto nei momenti difficili della pandemia da Covid19.

La maggior parte degli alunni proviene da contesti socio-familiari di livello basso e medio-basso con conseguenti riflessi sul livello culturale di ognuno.

Gli alunni hanno evidenziato partecipazione discontinua per le attività didattiche, studio e approfondimento a casa sono risultati minimi.



### 3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe si attesta su livelli medio-medio bassi per capacità cognitive e ritmi di acquisizione degli apprendimenti.

Pochissimi alunni risultano curiosi, partecipi alla vita scolastica, disponibili al dialogo educativo e collaborativi. Per molti studenti lo studio è superficiale e discontinuo.

La maggioranza degli alunni possiede livelli minimi di conoscenze di base e padroneggia gli strumenti didattici in modo non sempre adeguato.

I frequenti ritardi con ingressi alla seconda ora e le uscite anticipate, nonostante le molteplici azioni di dissuasione dei docenti e/o le comunicazioni ai genitori, rallentano il percorso di apprendimento e il regolare svolgimento delle attività.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta non sempre rispettosa delle regole. Il clima relazionale è spesso poco improntato al dialogo, la partecipazione alle lezioni non sempre risulta attiva.. L'alunno Renna Alessio ha interrotto la frequenza scolastica in data 13 aprile 2023.

### 3.3 Composizione della classe

La classe 5<sup>^</sup> B Sala è composta da 11 alunni, 6 femmine e 5 maschi. Gli alunni provengono dai comuni di Mola di Bari (6), Monopoli (4) e Polignano a Mare (1).

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e Letteratura Italiana	Mazzone	Anna
2	Storia	Mazzone	Anna
3	Matematica	Maiellaro	Paola Antonia
4	Lingua e Cultura Inglese	Zaccagni	Dejanira
5	Seconda Lingua Straniera/Francese	Gentile	Pamela
6	Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Talenti	Domenico
7	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Litterio	Elisa
8	D.T.A.	Bellipario	Maria Lucia
9	Scienze Motorie e Sportive	Narracci	Giovanni
10	Religione	Bianco	Giusi

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

### 3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Lingua e Letteratura Italiana	Mazzone Anna	Mazzone Anna	Mazzone Anna
Storia	Mazzone Anna	Mazzone Anna	Mazzone Anna
Matematica	Tropea Pietro Andrea	Maiellaro Paola Antonia	Maiellaro Paola Antonia
Lingua e Cultura Inglese	Montanaro Fran- cesca	Zaccagni Dejanira	Zaccagni Dejanira
Seconda Lingua Straniera/Francese	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella	Gentile Pamela
Laboratorio di Enogastronomia - settore Sala e Vendita	Talenti Dome- nico	Talenti Dome- nico	Talenti Dome- nico
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Pinto Rosa	Anaclerio Matteo	Litterio Elisa
D.T.A.	Zappi Valentino	Bellipario Maria Lucia	Bellipario Maria Lucia
Scienze Motorie e Sportive	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni
Religione	Di Vagno Maria	D'Alessandro Giusy	Bianco Giusi

Tab. 4 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	17	/	/	14
2021/2022	14	/	/	11
2022/2023	11	/	/	/

Tab. 5 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

## **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 curricolo 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 il 16 maggio 2023 la prima prova scritta (Lingua e Letteratura Italiana), il 17 maggio 2023 la seconda prova scritta (Scienza e Cultura dell'Alimentazione) e il 26 maggio 2023 il colloquio orale.

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

#### 4) Studio individuale

### 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 di Sala e Vendita) e con la docente di lingua italiana, i ragazzi hanno letto e analizzato il componimento Sentiero terzo di Letizia Cobaltini e lo hanno rappresentato elaborando un drink (Aria di bosco) ispirato al testo. Gli alunni hanno sviluppato creatività e, congiuntamente, attitudine alla sperimentazione attraverso un'esperienza accattivante e coinvolgente.

### 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 (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 #IOLEG-GOPERCHÉ (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.
Maggio 2023	“Parola di calamaio”	Progetto lettura. Incontro di presentazione del libro “Parola di calamaio” della prof.ssa Marianna Centrone.

Tab. 6 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 (Allegato n. 6).

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

AUTORI	TESTI E OPERE
GIOVANNI VERGA	<ul style="list-style-type: none"><li>- "La lupa" Vita dei campi</li><li>- "Rosso Malpelo" Vita dei campi</li><li>- "La famiglia Toscano" I Malavoglia, Cap I</li><li>- "La morte di Gesualdo" Mastro-don Gesualdo, cap. 5</li></ul>
GABRIELE D'ANNUNZIO	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Il ritratto dell'esteta" Il piacere, cap. II, libro I</li><li>- "La pioggia nel pineto" Alcyone – sezione II</li></ul>
GIOVANNI PASCOLI	<ul style="list-style-type: none"><li>- "X agosto" Myricae – sezione Elegie</li><li>- "Il gelsomino notturno" Canti di Castelvecchio</li></ul>
ITALO SVEVO	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Il fumo" La coscienza di Zeno, cap. III</li></ul>
LUIGI PIRANDELLO	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Adriano Meis" IL fu Mattia Pascal, cap. VIII</li></ul>
GIUSEPPE UNGARETTI	<ul style="list-style-type: none"><li>- "San Martino del Carso" L'allegria – sezione Il porto sepolto</li><li>- "Soldati"- sezione Girovago</li><li>- "Mattina"- sezione Naufragi</li></ul>
SALVATORE QUASIMODO	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Ed è subito sera" Erato e Apollion</li><li>- "Alle fronde dei salici" Giorno dopo giorno</li></ul>
ALBERTO MORAVIA	<ul style="list-style-type: none"><li>- "Una cena borghese" Gli indifferenti, cap 2</li></ul>



PRIMO LEVI	- "Sul fondo" Se questo è un uomo, cap. 2
PIER PAOLO PASOLINI	- "Il furto fallito e l'arresto di Riccetto" Ragazzi di vita, cap. 5
LILIANA SEGRE	- Scolpitelo nel vostro cuore

Tab. 7 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: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</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>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p>	<p>Povertà educativa e disagio sociale: le dipendenze.</p> <p>La rappresentazione della realtà tra verità e finzione.</p> <p>Intellettuale e potere.</p> <p>Confini planetari: l'ambiente valore costituzionale.</p> <p>La famiglia e i conflitti generazionali.</p> <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali.</p> <p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande.</p> <p>Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</p> <p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i</p>	<p>Lingua e Letteratura Italiana</p> <p>Storia</p> <p>Lab. di Enogastronomia – settore Sala e Vendita</p> <p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</p> <p>D.T.A.</p> <p>Lingua e Cultura Inglese</p> <p>Matematica</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>Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.</p> <p>Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro</p> <p>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>principali prodotti di quella internazionale.</p> <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione.</p> <p>Alimentazione sostenibile.</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie.</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Il turismo responsabile, eco-sostenibile e il turismo esperienziale.</p> <p>Le strategie di marketing più comunemente utilizzate per la promozione di una struttura ricettiva.</p> <p>Career paths.</p> <p>Safety procedure and Nutrition.</p> <p>Restaurant service.</p> <p>Bar service.</p>	
--	---	--

<p>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</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>Food sustainability.</p> <p>Studio di funzione.</p>	
---	--	--

Tab. 8 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).

## 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.

LA COORDINATRICE  
Prof.ssa Maria Lucia Bellipario

*Maria Lucia Bellipario*

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRME
Prof.ssa Mazzone Anna	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<i>Anna Mazzone</i>
Prof.ssa Mazzone Anna	STORIA	<i>Anna Mazzone</i>
Prof.ssa Zaccagni Dejanira	LINGUA E CULTURA INGLESE	<i>Dejanira Zaccagni</i>
Prof.ssa Gentile Pamela	SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE	<i>Pamela Gentile</i>
Prof.ssa Maiellaro Paola Antonia	MATEMATICA	<i>Paola Maiellaro</i>
Prof. Talenti Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	<i>Domenico Talenti</i>
Prof.ssa Litterio Elisa	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Elisa Litterio</i>
Prof.ssa Bellipario Maria Lucia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<i>Maria Lucia Bellipario</i>
Prof. Narracci Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Giovanni Narracci</i>
Prof. Bianco Giusi	RELIGIONE	<i>Giusi Bianco</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

