



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**  
PARTICIPAZIONE E INNOVAZIONE

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare

Prot. 0005529 del 14/05/2024

IV (Entrata)

Prot. n. \_\_\_\_ del 15 maggio 2024

# ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023-2024

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 DELL'O.M. n. 55 del 22 marzo 2024)

**IP "D. Modugno" Polignano a Mare**

**Classe V Sez. ENOS (serale)**

**COORDINATORE: Prof. Mario Lamanna**

**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.....	5
2.7 Quadro orario settimanale.....	6
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	6
3.1 Breve storia della classe.....	6
3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso .....	6
3.3 Composizione della classe .....	7
3.4 Composizione del Consiglio di classe.....	7
3.5 Continuità docenti .....	7
3.6 Prospetto dati della classe.....	8
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	8
4.1 Didattica in generale.....	8
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	8
4.3 Modalità didattiche .....	8
4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza .....	9
4.5 Modalità di verifica .....	9
5 VALUTAZIONE.....	9
5.1 Valutazione del profitto .....	9
5.2 Criteri di valutazione .....	10
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale .....	10
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	10
5.5 Simulazione Esame di Stato .....	11
6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	11
6.1 Attività di recupero e potenziamento .....	11

6.2 Percorsi interdisciplinari.....	11
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.....	11
6.4 Attività di PCTO.....	12
6.5 Altre attività.....	12
7 ESAMI DI STATO.....	12
7.1 Seconda prova Esame di Stato.....	12
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento).....	12
7.3 Previgente ordinamento- percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale (sezioni serali).....	13
8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO.....	14
8.1 Simulazioni Esame di Stato.....	14
8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana.....	14
8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	15
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI.....	16
10 CREDITO SCOLASTICO.....	16
11 CONSIDERAZIONI FINALI.....	16
ALLEGATI.....	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 "Inserire il nome del profilo di ciascuno indirizzo a scelta tra quelli in basso"

Indirizzo ***"Industria e artigianato per il Made in Italy"***

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

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

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)

Per il corso serale era esonerato dall'obbligo della trattazione dell'UdA.

#### 2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

##### Enogastronomia (corso serale)

DISCIPLINE	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	3	3	3
Lingua Inglese	2	2	2
Matematica	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	2	2	2
IRC o Attività Alternative	1	1	1
<b>TOTALE ORE AREA COMUNE</b>	<b>11</b>	<b>11</b>	<b>11</b>
Seconda Lingua Straniera (Francese)	3	2	2
Lab. dei Servizi Enogastronomici (cucina)	4	3	3
Laboratorio dei Servizi di Sala	-	2	2
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	3	3	3
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	3	3	3
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>13</b>
<b>Totale ore</b>	<b>24</b>	<b>24</b>	<b>24</b>

Tab. 1 Quadro orario Triennio

## 2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	I.R.C.	DTASR	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. dei servizi enogastronomia	Italiano
2	Matematica	Francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab. dei servizi enogastronomia	Matematica
3	Scienza e cultura dell'alimentazione	DTASR	Italiano	Lab. dei servizi enogastronomia	Matematica
4	Francese	Italiano	Lab. dei servizi sala	Italiano	Inglese
5		Italiano	Lab. dei servizi sala	DTASR	Inglese

Tab. 2 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 (articolazioni 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 gli anni previsti dal corso, mentre un altro gruppo si è inserito al terzo o direttamente al quinto anno.

Quest'anno si registra l'inserimento di quattro studenti, per l'indirizzo enogastronomia, di cui 2 provenienti da altro Istituto. Inoltre, quattro studenti non hanno mai o quasi frequentato.

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

La classe 5<sup>EAS</sup> si presenta piuttosto eterogenea dal punto di vista delle caratteristiche cognitive e comportamentali.

Sul piano disciplinare è una classe corretta anche nelle relazioni interpersonali.

Tutti gli studenti si mostrano sempre partecipi ed interessati alle attività didattiche, mentre il ritmo di apprendimento è lento per alcuni a causa di 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 risulta-

ti; 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 in diverse materie a causa di un metodo di studio non adeguato e di numerose assenze.

### 3.3 Composizione della classe

La classe 5<sup>^</sup>EAS ad indirizzo Enogastronomia è composta da 22 alunni, di cui 18 frequentanti, di cui 8 femmine e 10 maschi. Gli alunni provengono dai comuni di: Polignano a Mare (8), Monopoli (2), Mola di Bari (5), Conversano (3).

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Diritto e tecniche amministrative	LAMANNA	MARIO
2	Lingua e letteratura italiana - Storia	D'ALESSANDRO	ROSA
3	Lab. di Servizi di Enogastronomia	ABBATEPAOLO	VITO
4	Lab. di Servizi di Sala e Vendita	BUONASORA	GIUSEPPE
6	Lingua Inglese	SCHIAVONE	SARA
7	Lingua Francese	MASTROVITO	LOREDANA
8	Matematica	TALENTI	VITO
9	Scienza e cultura dell'alimentazione (Eno)	SANTELMO	MARTA
12	I.R.C.	GABRIELE	GREGORIO

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

### 3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
DTASR (Eno)	Bellipario Maria Lucia	D'Ambrosio Paolo	Lamanna Mario
Lingua e letteratura italiana	Santamaria Angela	D'Alessandro Rosa	D'Alessandro Rosa
Storia	Santamaria Angela	D'Alessandro Rosa	D'Alessandro Rosa
Matematica	Stama Maria	Murro Domenico	Talenti Vito
Scienza e cultura dell'alimentazione	Rotondi Pasqua	D'Alessandro Antonella	Santelmo Marta
Lab. di Servizi di Enogastronomia	Vito Abbatepaolo	Pellegrini Mario	Abbatepaolo Vito
Lab. di Servizi di Sala e Vendita	Buonasora Giuseppe	Buonasora Giuseppe	Buonasora Giuseppe
I.R.C.	Bianco Giusi	Bianco Giusi	Gabriele Gregorio
Lingua Inglese	Lamanna Anna	Zaccagni Dejanira	Schiavone Sara
Lingua Francese	Losito Donatella	Fornarelli Maria Luigia	Mastrovito Loredana

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
2022/2023	18	0	0	18
2023/2024	18	4	0	

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 (il corso serale non si è avvalso);
- 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
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- 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 (All. 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 (all. 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 sono svolte il 6 maggio (prima prova), 7 maggio (seconda prova) e il 13 maggio 2024 (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 all'O.M. - Griglia di valutazione della prova orale) allegata al presente documento (All. 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 attraverso i percorsi di potenziamento delle competenze PNRR
- 4) Recupero in itinere

### **6.2 Percorsi interdisciplinari**

Il corso serale non ha svolto percorsi interdisciplinari, anche in considerazione della peculiarità del corso per studenti lavoratori.

### **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.

Per l'insegnamento trasversale di Educazione Civica il Consiglio di Classe ha inteso individuare gli argomenti da trattare ripartendoli per ogni disciplina coinvolta come riportato dal seguente prospetto.

La ripartizione delle ore di insegnamento trasversale di educazione Civica tra le varie discipline, tenuto conto che al serale non c'è educazione motoria, è stata modificata rispetto a quanto adottato dalle altre classi quinte, nel rispetto del monte ore complessivo di 33.

Le ore sono state ripartite come segue:

- Italiano 8 ore, di cui 4 ore (Educazione alla legalità e al contrasto delle mafie) e 4 ore (Educazione al rispetto e alla valorizzazione del patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni);
- Storia 4 ore (Costituzione, istituzioni dello Stato, dell'U.E. e degli organismi internazionali; storia della bandiera e dell'inno nazionale);
- Cucina 4 ore (Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, adottata dall'Assemblea generale delle Nazioni unite il 25.9.2015);
- Matematica 3 ore (Educazione alla cittadinanza digitale, secondo le disposizioni dell'art. 5)
- DTASR 8 ore (Elementi fondamentali di diritto, con particolare riguardo al diritto del lavoro);

- Inglese 6 ore (Educazione ambientale, sviluppo ecosostenibile e tutela del patrimonio ambientale, delle identità, delle produzioni e delle eccellenze territoriali e agroalimentari).

Le ore di Scienze motorie (3) sono state attribuite 1 ora a Italiano e 2 ore a Matematica.

#### 6.4 Attività di PCTO

Il corso serale non è stato coinvolto nelle attività di PCTO in quanto non obbligato ed anche in considerazione della peculiarità del corso per studenti lavoratori.

#### 6.5 Altre attività

Il corso serale non ha svolto altre attività.

### 7 ESAMI DI STATO

#### 7.1 Seconda prova Esame di Stato

Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, **la seconda prova d'esame** degli istituti professionali del vigente ordinamento è **un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:**

- 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.

La prova è predisposta secondo le due seguenti modalità, alternative tra loro, in relazione alla situazione presente nell'istituto:

- A. se nell'istituzione scolastica è presente, nell'ambito di un indirizzo, un'unica classe di un determinato percorso, l'elaborazione delle proposte di traccia è effettuata dai docenti della commissione/classe titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel documento del consiglio di classe.
- B. Se nell'istituzione scolastica sono presenti più classi quinte che, nell'ambito dello stesso indirizzo, seguono lo stesso percorso e hanno perciò il medesimo quadro orario (“classi parallele”), i docenti titolari degli insegnamenti di Area di indirizzo che concorrono al conseguimento delle competenze oggetto della prova di tutte le commissioni/classi coinvolte elaborano collegialmente le proposte di traccia per tali classi quinte, sulla base della parte ministeriale della prova, tenendo conto anche delle informazioni contenute nel presente documento. In questo caso, poiché la traccia della prova è comune a più classi, è necessario utilizzare, per la valutazione della stessa, il medesimo strumento di valutazione, elaborato collegialmente da tutti i docenti coinvolti nella stesura della traccia in un'apposita riunione, da svolgersi prima dell'inizio delle operazioni di correzione della prova. In fase di stesura delle proposte di traccia della prova, si procede inoltre a definire la durata della prova, nei limiti e con le modalità previste dai Quadri di riferimento.

#### 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.

### **7.3 Previgente ordinamento- percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale (sezioni serali)**

Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. n. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni:

- predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola;
- in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova;
- il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia.

La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

## 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 con relative griglie di valutazione (All. n. 4).

### 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	Myricae	Giovanni Pascoli
10 agosto	Myricae	Giovanni Pascoli
Il tuono	Myricae	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
Merigiare 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. 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 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 e ristorativi.</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera. 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</p>	<p>Positivismo e anti- positivismo Decadentismo ed Estetismo La crisi d'identità Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere. L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra Mondializzazione e società di massa La crisi delle democrazie I Totalitarismi Le guerre Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali Le abitudini alimentari e gli stili di vita. Il mercato turistico nazionale e Internazionale. La normativa nel settore turistico e alimentare Il turismo sostenibile e Responsabile Safety procedure and Nutrition. Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie Tutela e sicurezza del cliente. Le abitudini alimentari.</p>	<p>Italiano e Storia</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lab. di Servizi di Enogastronomia</p> <p>Lab. di Sala</p> <p>Matematica</p>

in relazione al contesto.	La qualità degli alimenti. Catering e banqueting La cucina internazionale Le aziende ristorative Il sistema HACCP Lo studio di funzione	
---------------------------	--	--

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 (all. n. 5).

## 10 CREDITO SCOLASTICO

Ai sensi dell'art. 15 del d. lgs. 62/2017, in sede di scrutinio finale il consiglio di classe attribuisce il punteggio per il credito maturato nel secondo biennio e nell'ultimo anno **fino a un massimo di quaranta punti**, di cui **dodici per il terzo anno, tredici per il quarto anno e quindici per il quinto anno**. Premesso che la valutazione sul comportamento concorre alla determinazione del credito scolastico, il consiglio di classe, in sede di scrutinio finale, procede all'attribuzione del credito scolastico a ogni candidato interno, sulla base della tabella di cui all'allegato A al d. lgs. 62/2017.

TABELLA A ALLEGATA AL D.LGS. 62/2017

Attribuzione credito scolastico

Media dei voti	Fasce di credito III ANNO	Fasce di credito IV ANNO	Fasce di credito V ANNO
<b>M &lt; 6</b>	-	-	7-8
<b>M=6</b>	7-8	8-9	9-10
<b>6 &lt; M ≤ 7</b>	8-9	9-10	10-11
<b>7 &lt; M ≤ 8</b>	9-10	10-11	11-12
<b>8 &lt; M ≤ 9</b>	10-11	11-12	13-14
<b>9 &lt; M ≤ 10</b>	11-12	12-13	14-15

## 11 CONSIDERAZIONI FINALI

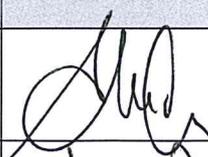
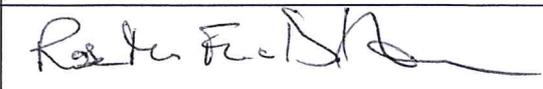
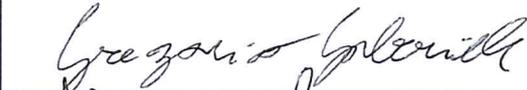
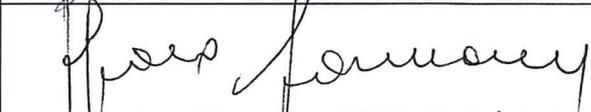
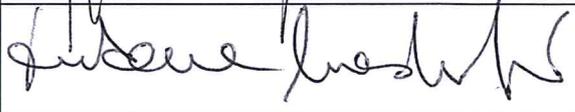
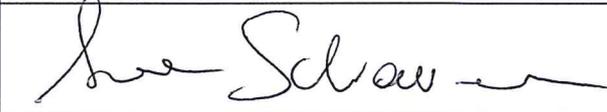
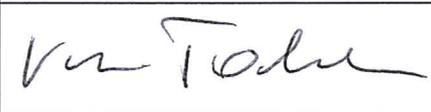
Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. 55 del 22 marzo 2024, costituisce la carta di identità della classe V ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO e i percorsi di apprendimento trasversale di Educazione civica.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2024.

IL COORDINATORE

Prof. Mario Lamanna

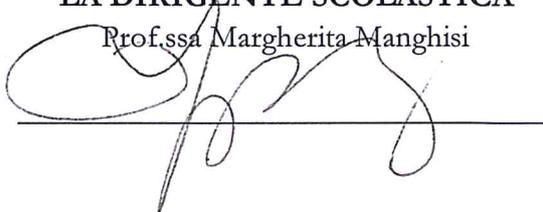


Docente	Firma
ABBATEPAOLO VITO	
BUONASORA GIUSEPPE	
D'ALESSANDRO ROSA MARIA FRANCESCA	
GABRIELE GREGORIO	
LAMANNA MARIO	
MASTROVITO LOREDANA	
SANTELMO MARTA	
SCHIAVONE SARA	
TALENTI VITANTONIO	



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi



## ALLEGATI

All. 1. Tabella di valutazione del profitto

All. 2. Griglia valutazione della condotta

All. 3. Griglia valutazione prove orali (ministeriale)

All. 4. Tracce simulazione I<sup>^</sup> e II<sup>^</sup> prova scritta con griglie di valutazione

All. 5. n. 10 Scheda informativa disciplinare.

