



Per la scuola
20
20



Ministero dell'Istruzione

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
PUNTO NAZIONALE DI QUALITÀ DELL'ESCELLENZA

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare
Prot. 0005503 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. A Enogastronomia

COORDINATORE: Prof.ssa Sonia Maria Antonella Casalino

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 “ <i>Enogastronomia e ospitalità alberghiera</i> ”.....	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.....	7
3.3 Composizione della classe	8
3.4 Composizione del Consiglio di classe.....	8
3.5 Continuità docenti	8
3.6 Prospetto dati della classe	9
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	9
4.1 Didattica in generale	9
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	11
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta	12
5.5 Simulazione Esame di Stato	12
6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	12
6.1 Attività di recupero e potenziamento.....	12

6.2 Percorsi interdisciplinari.....	12
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)	14
7.3 Previgente ordinamento- percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale (sezioni serali)	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
8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	16
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	18
10 CREDITO SCOLASTICO.....	18
11 CONSIDERAZIONI FINALI.....	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 socioeconomico 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 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, o-pera 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, artistico 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 parteciperanno 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 delle 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. 1.*

Titoli delle UdA: “ La cura”, “Menù territorio e sostenibilità”, “Cibi del futuro”, “La Sicurezza alimentare”, PCTO e lavoro”.

2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

Enogastronomia

DISCIPLINE	I AN- NO	II AN- NO	III AN- NO	IV AN- NO	V AN- NO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	4	4	4
Matematica	4	4	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	–	–	–
Diritto e Economia	2	2	–	–	–
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività Alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	16	16	16
Seconda Lingua Straniera (Francese)	1	2	3	3	3
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	–	–	–
Tecnologia dell'informazione e della comunicazione	1	2	–	–	–
Lab. Scienze e Tecnologie informatiche	(1)	(-)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (classe divisa in squadre)	6+(2)	4+(2)	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (Settore Cucina)	–	–	6+(1)	6+(1)	6+(2)
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	–	–	–
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	4	4	4
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	–	–	2	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	16	16	16
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 1 Quadro orario Biennio e Triennio

2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Inglese	Matematica	Italiano	DTA	Inglese
2	Storia	Inglese	Laboratorio di enogastronomia	Scienze e cultura dell'alimentazione	Storia
3	Francese	Italiano	Laboratorio di enogastronomia	Scienze e cultura dell'alimentazione	Scienze e cultura dell'alimentazione
4	Inglese	IRC	Laboratorio di enogastronomia	DTA	Scienze motorie e sportive
5	Francese	Scienze motorie e sportive	Laboratorio di enogastronomia	Matematica	Italiano
6	DTA	Scienze e cultura dell'alimentazione	Laboratorio di enogastronomia	Matematica	Francese
7	Italiano		Laboratorio di enogastronomia		

Tab. 2 *Quadro orario settimanale*

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Nel corso del triennio la configurazione del Consiglio di classe non ha subito sostanziali cambiamenti in quanto la maggior parte dei docenti ha mantenuto la continuità didattica. Sul piano didattico - educativo la classe ha rivelato una certa eterogeneità per affinità di interessi e condivisione di impegno: un gruppo esiguo di studenti si è distinto per impegno costante e partecipazione al dialogo formativo, la maggior parte della classe ha invece condotto uno studio non sempre sistematico, caratterizzato da conoscenze essenziali, competenze disciplinari base, pochi elementi di analisi critica e da interventi che si sostanziano prevalentemente in prossimità delle verifiche. La classe si attesta su indicatori di livello medio/sufficiente.

Dal punto di vista disciplinare gli studenti hanno manifestato rispetto per le regole, il lavoro di cooperazione tra le diverse componenti del Consiglio di classe ha consentito di creare un clima di fiducia reciproca tra studenti e professori, pertanto, la classe ha manifestato un discreto grado di coesione interna e dinamiche relazionali positive.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

Nel corso dell'anno scolastico le osservazioni e le valutazioni dei docenti hanno rivelato un quadro cognitivo che si articola nel complesso su due fasce di livello: una prima fascia costituita da un gruppo di studenti che segue con interesse e applicazione adeguati, raggiungendo risultati accettabili, una seconda fascia che presenta un rendimento che si assesta su un livello base di competenza e talvolta manifesta difficoltà ad adeguarsi ai ritmi didattico-formativi richiesti. Non tutti gli studenti sono riusciti a superare le carenze nel metodo di lavoro e nell'approccio critico alle tematiche disciplinari in analisi. Per quanto riguarda il comportamento la classe non presenta particolari problemi sebbene un gruppo di studenti mostri una ripetuta tendenza alla distrazione e necessiti pertanto di continui richiami per consentire un clima più favorevole al dialogo formativo.

3.3 Composizione della classe

La classe VA dell'indirizzo *Enogastronomia ed ospitalità alberghiera* è costituita da 11 alunni, 3 di genere femminile e 8 di genere maschile provenienti da diversi contesti territoriali (Mola di Bari, Torre a Mare, Monopoli ,Polignano a mare). Un alunno ha abbandonato la frequenza nel II quadrimestre. In classe sono presenti due studenti con disabilità certificata con legge 104/92 ,seguiti per nove ore ciascuno dalla docente specializzata per le attività di sostegno (**Allegato n.9**). Per entrambi è stato redatto un PEI di tipo paritario personalizzato. Nella classe è presente un'alunna con BES per cui è stato redatto dal Consiglio di Classe un piano didattico personalizzato.4

3.4 Composizione del consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e Letteratura italiana	Gezzi	Francesca
2	Storia	Gezzi	Francesca
3	Lingua Inglese	D' Ambrosio	Roberta
4	Seconda lingua straniera francese	Fornarelli	Maria Luigia
5	IRC	Bianco	Giusi
6	Matematica	Pinto	Vincenzo
7	DTA	Romano	Annalisa Giuseppina
8	Scienze e cultura dell'alimentazione	Perniola	Maria Franca
9	Scienze motorie e sportive	Annese	Myriam Olga
10	Laboratorio di servizi enogastronomici	Abbatepaolo	Vito
11	Sostegno	Casalino	Sonia Maria Antonella

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Lingua e letteratura italiana	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca
Storia	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca
Inglese	D'ambrosio Roberta	D'ambrosio Roberta	D'ambrosio Roberta
Francese	Gaudio Miriam Raffaella	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
DTA	Romano Annalisa Giuseppina (sostituita da Gaudio Maria Chiara Francesca)	Romano Annalisa Giuseppina	Romano Annalisa Giuseppina

Scienze motorie e sportive	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
Laboratorio di servizi enogastronomici	Abbatepaolo Vito	Abbatepaolo Vito	Abbatepaolo Vito
Matematica	D'Alessandro Giuseppe	Pinto Vincenzo	Pinto Vincenzo
IRC	D' Alessandro Giusy	Di Vagno Mariangela	Bianco Giusi
Scienze e cultura dell'alimentazione	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
Sostegno	Putignano Tommaso	Rizzo Francesco	Casalino Sonia Maria Antonella

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
2021/2022	19	0	2	15
2022/2023	12	0	0	11
2023/2024	11	0	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;
- 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
- 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 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. 2**)

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. 3**).

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 Griglia di valutazione della prova orale) allegata al presente documento (**Allegato n. 4**).

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

Nel corso del mese di marzo la classe ha svolto attività didattiche interdisciplinari, in preparazione del reading poetico il "sapore della Poesia". Durante il co-teaching tra il docente della disciplina di indirizzo (laboratorio di cucina) e la docente di lingua italiana, i ragazzi hanno letto e analizzato il componimento "Aquilegia", di Rosa Colella e lo hanno rappresentato elaborando una ricetta ispirata

al testo. Gli alunni hanno avuto modo di alimentare il loro pensiero divergente e realizzare attraverso un'esperienza accattivante e coinvolgente un apprendimento significativo.

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.5)

6.4 Attività di PCTO

Le attività di PCTO svolte dalla classe sono sintetizzate nella tabella allegata (Allegato n. 6)

6.5 Altre attività

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

PERIODO	TITOLO	DESCRIZIONE
Novembre 2023	"Polignano, città che legge per crescere"	Partecipazione al contest #IO-LEGGOPERCHÉ (lettura del libro "L'amico ritrovato" di F. Hulman) presso la Casa del Fanciullo "Francesco Di Grassi" di Polignano a Mare. Laboratorio con il metodo writing and reading workshop
Novembre 2023	"Libriamoci"	Giornate di lettura nelle scuole. Incontri con gli autori.
Novembre 2023	"C'è ancora domani"	Visione del film di Paola Cortellesi. Incontro live in diretta streaming con la regista.
Dicembre 2023	"Una stanza per me"	Laboratorio di scrittura poetica condivisa in preparazione al contest REMEMBER HOUSE
Gennaio 2024	Letteratura e cucina: intervista al prof. Maia	Intervista telefonica al prof. Maia, autore del libro "Il piacere di stare a tavola con D'Annunzio" (UDA LA CURA)
Febbraio 2024	"Sto ancora aspettando che qualcuno mi chiedi scusa"	Progetto lettura. Incontro con l'autrice Michela Marzano.
Marzo 2024	"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 2024	Giornata AVIS	Giornata dedicata alla donazione del sangue
Maggio 2024	Progetto “Giovani in biblioteca”	Visita alla biblioteca del Consiglio Regionale della Puglia Laboratorio didattico sul libro “Il ragazzo col palloncino” di Antonio Fanelli
Maggio 2024	“Parola di calamaio”	Progetto lettura. Presentazione del libro della Prof.ssa Centrone, edito da Laterza.

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.

7.2I 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'areaprofessionale (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 (Allegato n.7).

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

TESTI	OPERE	AUTORI
“Infinito”	<i>Idilli</i>	Giacomo Leopardi
“Il progetto dei Vinti” – Prefazione ai Malavoglia	<i>Malavoglia</i>	Giovanni Verga
“L’inizio dei Malavoglia”	<i>Malavoglia cap. I</i>	Giovanni Verga
“La lupa”	<i>Vita dei Campi</i>	Giovanni Verga
“La casa artificiale del perfetto esteta”	<i>Controcorrente cap. II</i>	Joris-Karl Huysmans
“Lord Henry esalta la bellezza”	<i>Il ritratto di Dorian Gray cap. II</i>	Oscar Wilde
“ Il conte di Andrea Sperelli”	<i>Il piacere cap. I</i>	Gabriele D’Annunzio
“ La pioggia nel pineto” vv. 1-25 / 33-64/97-101/116-128	<i>Alcyone</i>	Gabriele D’Annunzio
“ Spleen”	<i>I fiori del male</i>	Charles Baudelaire
“ X Agosto”	<i>Myricae</i>	Giovanni Pascoli
“La mia sera”	<i>I Canti di Castelvecchio</i>	Giovanni Pascoli
“ Le doti del Fanciullino” (1-7)	<i>Il Fanciullino</i>	Giovanni Pascoli
“ Io mi chiamo Mattia Pascal”	<i>Il Fu Mattia Pascal cap. I - II</i>	Luigi Pirandello
“ La vita non conclude”	<i>Uno Nessuno Centomila libro VIII cap. 4</i>	Luigi Pirandello
“ I sei personaggi e gli attori”	<i>Sei personaggi in cerca d’autore</i>	Luigi Pirandello
“ L’ultima sigaretta”	<i>La Coscienza di Zeno cap. III</i>	Italo Svevo
“ La paradossale conclusione del romanzo”	<i>La Coscienza di Zeno cap. VIII</i>	Italo Svevo
“Veglia”	<i>L’Allegria</i>	Giuseppe Ungaretti
“Soldati”	<i>L’Allegria</i>	Giuseppe Ungaretti
“Spesso il male di vivere ho incontrato”	<i>Ossi di seppia</i>	Eugenio Montale

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
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 pro-	Idee e visioni del mondo: Positivismo e anti- Positivismo Naturalismo e Verismo- Decadentismo ed Estetismo La crisi d’identità del soggetto: il nuovo romanzo novecentesco Il linguaggio ermetico e il dolore	Italiano / Storia DTA Lab. di Enogastronomia-Settore cucina Scienza dell’alimentazione Lingua e cultura inglese

<p>fessionali</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>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>di vivere.</p> <p>Intellettuali e potere</p> <p>L'impegno degli intellettuali del secondo dopoguerra</p> <p>L'Italia post-unitaria</p> <p>La Prima Guerra Mondiale</p> <p>La crisi dello Stato Liberale</p> <p>I Totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Il difficile dopoguerra</p> <p>La difficile situazione geo-politica contemporanea.</p> <p>Confini planetari: la sostenibilità e l'ambiente come valori costituzionali.</p> <p>L' economato</p> <p>Le allergie e le intolleranze alimentari</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>La cucina pugliese</p> <p>La cucina internazionale</p> <p>Il banqueting</p> <p>Il catering</p> <p>I menù</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari</p> <p>La normativa del settore turistico alimentare (aspetti generali)</p> <p>Il turismo sostenibile ed equo solidale</p> <p>Food safety</p> <p>Diet and nutrition.</p> <p>Food sustainability</p> <p>Marketing</p> <p>Dieta equilibrata</p> <p>Esigenze del cliente in situazioni fisiologiche e patologiche</p> <p>Sicurezza alimentare</p> <p>Qualità totale</p> <p>Promozione del "Made in Italy e valorizzazione del territorio</p> <p>Sostenibilità</p> <p>Lo studio di Funzione</p>	<p>Matematica</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.: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>I limiti</p>	
---	-----------------	--

Tab. 6 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. 8**).

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
M < 6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6 < M ≤ 7	8-9	9-10	10-11
7 < M ≤ 8	9-10	10-11	11-12
8 < M ≤ 9	10-11	11-12	13-14
9 < M ≤ 10	11-12	12-13	14-15

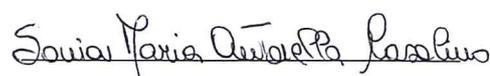
11CONSIDERAZIONI FINALI

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. 55 del 22 marzo 2024, costituisce la carta di identità della classe Ved 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.

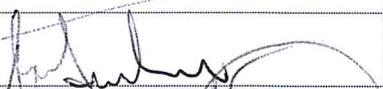
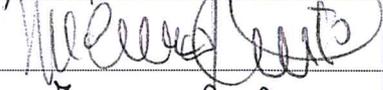
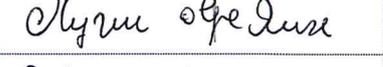
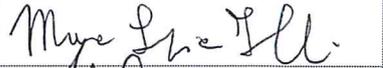
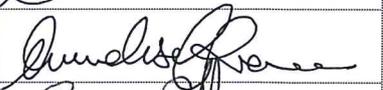
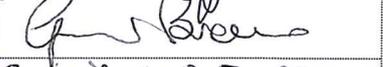
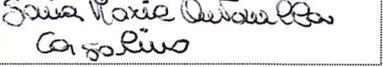
Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2024.

IL COORDINATORE

Prof.ssa Sonia Maria Antonella Casalino



IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Gezzi Francesca	Lingua e Letteratura italiana - Storia	
Perniola Maria Franca	Scienze e cultura dell'alimentazione	
Pinto Vincenzo	Matematica	
Annese Myriam Olga	Scienze motorie e sportive	
D'Ambrosio Roberta	Lingua Inglese	
Fornarelli Maria Luigia	Seconda lingua straniera francese	
Abbatepaolo Vito	Laboratorio di servizi Enogastronomici	
Romano Annalisa Giuseppina	Diritto e Tecniche amministrative	
Bianco Giusi	IRC	
Casalino Sonia Maria Antonella	Sostegno	



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi



ALLEGATI

All. 1 UDA Interdisciplinari

All. 2 Criteri di valutazione comuni

All.3 Tabella descrittori voto di condotta

All. 4 Allegato A Griglia di Valutazione della Prova Orale Esami di Stato 2023-2024

All.5 Educazione Civica

All. 6 PCTO

All. 7 Simulazioni

All. 8 Schede Informative Disciplinari

All. 9 Relazione finale per il documento del 15 maggio