



Ministero della  *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: bah120005@istruzione.it - PEC: bah120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727 - Codice Univoco Ufficio: UFD6OF - Codice IPA: ipdmmba

**FUTURA**

**LA SCUOLA  
PER L'ITALIA DI DOMANI**



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione  
e del Turismo



**Italiadomani**  
INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare  
Prot. 0005504 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. B Enogastronomia**

**COORDINATORE: Prof.ssa Fabrizia ARENA**

**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.....	9
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 .....	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
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	17
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 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”**
- **“MENU – TERRITORIO – SOSTENIBILITÀ”**
- **“SICUREZZA ALIMENTARE”**
- **“I CIBI DEL FUTURO”**
- **“PCTO E LAVORO”**

## 2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

### Enogastronomia

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	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
<b>TOTALE ORE AREA COMUNE</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	<b>16</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	–	–	–
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
<b>TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>16</b>	<b>16</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
Prima	ITALIANO	FRANCESE	DTA	Scienze e Cultura dell'ALIMENTAZIONE	MATEMATICA
Seconda	ITALIANO	DTA	Scienze e Cultura dell'ALIMENTAZIONE Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	STORIA
Terza	Scienze e Cultura dell'ALIMENTAZIONE	MATEMATICA	ITALIANO	Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	SC. MOTORIE e SPORTIVE
Quarta	DTA	Scienze e Cultura dell'ALIMENTAZIONE	ITALIANO	Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	INGLESE
Quinta	SC. MOTORIE e SPORTIVE	STORIA	INGLESE	Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	FRANCESE
Sesta	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	INGLESE
Settima	IRC			Lab.Servizi ENOGASTRONOMICI	

Tab. 2 Quadro orario settimanale

## 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

### 3.1 Breve storia della classe

Nel corso del triennio la configurazione della classe ha subito dei cambiamenti significativi relativamente alla componente alunni, poiché nell'anno 2021/22 risultavano 18 iscritti rispetto ai 13 iscritti dell'anno successivo. Il gruppo docenti, invece, ha mantenuto la propria continuità didattica, fatta eccezione per il docente di IRC. Dal punto di vista didattico, la classe, fin dalla sua formazione, è risultata piuttosto eterogenea per interessi, attitudini, livelli di preparazione e di partecipazione. Anche sul piano interpersonale si sono verificate dinamiche relazionali diversificate, che hanno portato inizialmente ad interazioni piuttosto tese. Tuttavia, nel corso del triennio, la classe si è mostrata via via molto più unita, contestualmente alla variazione della sua configurazione, che ha visto l'uscita, al termine del primo anno del triennio, di alcuni allievi che mostravano una certa disaffezione alle attività scolastiche, poco rispetto per le regole e modalità relazionali non propriamente positive.

Dal punto di vista disciplinare la classe ha manifestato inizialmente una certa vivacità, che in alcuni casi ha necessitato di opportuni e ripetuti richiami verbali. Una buona parte degli studenti, tuttavia, ha sempre mostrato rispetto per le regole e si è rapportata con i docenti in maniera corretta e responsabile. In generale gli allievi hanno manifestato cooperazione nel gruppo dei pari e disponibilità alla comunicazione rispetto al dialogo educativo. Il sistematico lavoro di cooperazione tra le diverse componenti del Consiglio di classe ha consentito nel corso del triennio di creare un clima di fiducia reciproca tra discenti e docenti. Si può affermare, quindi, che tutto il gruppo classe ha saputo essere sostanzialmente responsabile e disponibile.

### 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 piuttosto eterogeneo. Sul piano cognitivo la classe appare suddivisa per fasce di livello: alcuni allievi si distinguono per impegno costante, puntualità nelle consegne ed un adeguato metodo di studio; altri rispondono con impegno e partecipazione non sempre sistematici, consegnando un feedback caratterizzato da competenze lacunose e conoscenze frammentarie. Vi è poi un gruppo di allievi che non

sono riusciti a colmare le carenze di base dimostrate all'inizio dell'anno, sebbene mostrino buona volontà, ma la mancanza di un metodo di studio adeguato e la discontinuità di impegno generano un rendimento incostante. L'acquisizione degli apprendimenti si colloca in un livello di profitto medio. Per quanto concerne l'aspetto disciplinare, si denota un contesto sufficientemente sereno e collaborativo; gli alunni si mostrano rispettosi delle regole scolastiche e non si verificano situazioni particolari che richiedono richiami o sollecitazioni all'attenzione; pertanto, le giornate scolastiche procedono secondo un regolare svolgimento delle attività didattiche programmate.

### 3.3 Composizione della classe

La classe 5B dell'indirizzo *Enogastronomia ed ospitalità alberghiera* è costituita da 12 alunni, tutti di genere maschile, provenienti da diversi contesti territoriali (Mola di Bari, Conversano, Bari, Monopoli, Polignano a Mare). Un alunno ha abbandonato la frequenza nel corso del 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 sono presenti tre alunni DSA certificati, dei quali uno anche BES, per i quali è stato redatto dal Consiglio di Classe un piano didattico personalizzato (PDP).

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DOCENTE	DISCIPLINA
1)	<b>Teofilo</b> Giuseppe	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>
2)	<b>D'Ambrosio</b> Roberta	<i>Lingua Inglese</i>
3)	<b>Perniola</b> Maria Franca	<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>
4)	<b>Fornarelli</b> Maria Luigia	<i>Lingua Francese</i>
5)	<b>Bianco</b> Giusi	<i>IRC o attività alternative</i>
6)	<b>Mastrososa</b> Maria	<i>Matematica</i>
7)	<b>Giannuzzi</b> Enza	<i>Lingua e Letteratura Italiana; Storia</i>
8)	<b>Romano</b> Annalisa Giuseppina	<i>DTA</i>
9)	<b>Annese</b> Olga	<i>Scienze Motorie e Sportive</i>
10)	<b>Arena</b> Fabrizia	<i>Sostegno</i>

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

### 3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
<i>Lingua e Letteratura italiana</i>	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza
<i>Storia</i>	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza	Giannuzzi Enza
<i>Lingua Inglese</i>	D'Ambrosio Roberta	D'Ambrosio Roberta	D'Ambrosio Roberta
<i>Lingua Francese</i>	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
<i>DTA</i>	Romano Annalisa Giuseppina	Romano Annalisa Giuseppina	Romano Annalisa Giuseppina
<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
<i>Laboratorio di Servizi Enogastronomici</i>	Teofilo Giuseppe	Teofilo Giuseppe	Teofilo Giuseppe
<i>Matematica</i>	Mastrososa Maria	Mastrososa Maria	Mastrososa Maria
<i>IRC</i>	D' Alessandro Giusy	Susca Lorenza Francesca	Bianco Giusi
<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
<i>Sostegno</i>	Arena Fabrizia	Arena Fabrizia	Arena Fabrizia

Tab. 4 Variazione del consiglio di classe nel triennio

### 3.6 Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO IN-SERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2021/2022	18	0	0	13
2022/2023	13	0	0	13
2023/2024	13	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 compartecipazione alle lezioni in presenza e on line
- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza

### **5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale**

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

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- I risultati delle prove di verifica

- Il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

#### **5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta**

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

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

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

Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto secondo la griglia di valutazione della condotta allegata (**Allegato n. 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 Febbraio 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 ”**Piove a New York**”, di Sandro Marano 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 LACURA)

Febbraio 2024	“Sto ancora aspettando che qualcuno mi chieda 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. Incontro di presentazione del libro “Parola di calamaio” della prof.ssa Marianna 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.

## **7.2 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 (Allegato n. 7).

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

TESTI	OPERE	AUTORI
"Gervasia all'Assommoir"	<i>L'Assommoir</i>	Emile Zola
"La Lupa"	<i>Vita dei campi</i>	Giovanni Verga
"Rosso Malpelo"	<i>Vita dei campi</i>	Giovanni Verga
"La roba"	<i>Novelle rusticane</i>	Giovanni Verga
"L'inizio dei Malavoglia"	<i>I Malavoglia</i>	Giovanni Verga
"La morte della Longa"	<i>I Malavoglia</i>	Giovanni Verga
"Il conte Andrea Sperelli"	<i>Il piacere</i>	Gabriele D'Annunzio
"La sera fiesolana"	<i>Alcyone</i>	Gabriele D'Annunzio
"La pioggia nel pineto"	<i>Alcyone</i>	Gabriele D'Annunzio
"Le doti del fanciullino"	<i>Il fanciullino</i>	Giovanni Pascoli
"Lavandare"	<i>Myrica</i>	Giovanni Pascoli
"X agosto"	<i>Myrica</i>	Giovanni Pascoli
"Temporale"	<i>Myrica</i>	Giovanni Pascoli
"La mia sera"	<i>Canti di Castelvecchio</i>	Giovanni Pascoli
"Prefazione e Preambolo"	<i>La coscienza di Zeno</i>	Italo Svevo
"L'ultima sigaretta"	<i>La coscienza di Zeno</i>	Italo Svevo
"La paradossale conclusione del romanzo"	<i>La coscienza di Zeno</i>	Italo Svevo
"Il sentimento del contrario"	<i>L'umorismo</i>	Luigi Pirandello
"Il treno ha fischiato"	<i>Novelle per un anno</i>	Luigi Pirandello
"Io mi chiamo Mattia Pascal"	<i>Il fu Mattia Pascal</i>	Luigi Pirandello
"L'autore davanti ai suoi personaggi"	<i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>	Luigi Pirandello
"Il Manifesto del Futurismo"	<i>"Gazzetta dell'Emilia"</i>	Filippo Tommaso Marinetti
"E lasciatemi divertire!"	<i>L'incendiario</i>	Aldo Palazzeschi
"Mio padre è stato per me l'assassino"	<i>Il canzoniere</i>	Umberto Saba
"Goal"	<i>Il canzoniere</i>	Umberto Saba
"Veglia"	<i>L'allegria, sezione Il porto sepolto</i>	Giuseppe Ungaretti
"Fratelli"	<i>L'allegria, sezione Il porto sepolto</i>	Giuseppe Ungaretti
"Sono una creatura"	<i>L'allegria, sezione Il porto sepolto</i>	Giuseppe Ungaretti
"Soldati"	<i>L'allegria, sezione Il porto sepolto</i>	Giuseppe Ungaretti

“Mattina”	<i>L'allegria, sezione Naufragi</i>	Giuseppe Ungaretti
“Non chiederci la parola”	<i>Ossi di seppia</i>	Eugenio Montale
“Spesso il male di vivere ho incontrato”	<i>Ossi di seppia</i>	Eugenio Montale
“Il furto fallito e l'arresto del Ricchetto”	<i>Ragazzi di vita</i>	Pier Paolo Pasolini
Lettura integrale del libro	<i>“L'isola di Gary”</i>	Maria Pia Latorre
Lettura integrale del libro	<i>“L'amico ritrovato”</i>	Fred Uhlman

### 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>Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizza-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</li> <li>-Le abitudini alimentari e gli stili di vita</li> <li>-Il mercato turistico nazionale e internazionale</li> <li>-Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari</li> <li>-La normativa del settore turistico alimentare(aspetti generali).</li> <li>-Il turismo sostenibile ed equo solidale</li> <li>-Le classi ristorative</li> <li>-L'economato</li> <li>-Le allergie e le intolleranze alimentari</li> <li>-Le certificazioni di qualità</li> <li>-La cucina della Puglia</li> <li>-La cucina internazionale</li> <li>-Il banqueting</li> <li>-Il catering</li> <li>-I menù</li> <li>-Le cucine emergenti</li> <li>-Tecniche di preparazione innovative</li> <li>-L'alimentazione sostenibile</li> <li>-La sicurezza alimentare</li> <li>-La sicurezza sul lavoro</li> <li>-Food safety;</li> <li>-Diet and nutrition;</li> <li>-Food sustainability;</li> <li>-Marketing</li> </ul>	<p>DTA</p> <p>Lab. di Servizi Enogastronomici</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Italiano e Storia</p> <p>Matematica</p>

<p>zione, 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>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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</li> <li>-Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</li> <li>-Tutela e sicurezza del cliente</li> <li>-Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</li> <li>-Povertà educativa e disagio sociale: le dipendenze.</li> <li>-La rappresentazione della realtà tra verità e finzione.</li> <li>-Intellettuali e potere.</li> <li>-L'ambiente come valore costituzionale.</li> <li>-La famiglia e i conflitti generazionali.</li> <li>-La cura.</li> <li>-La misura del mondo.</li> <li>-La funzione e gli elementi caratteristici</li> <li>-Limiti</li> <li>-Derivate</li> <li>-Lettura del grafico di una funzione reale</li> </ul>	
---	--	--

*Tab. 1 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
<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.

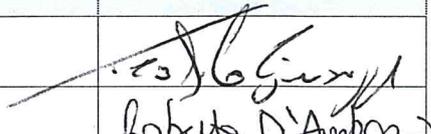
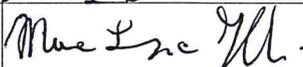
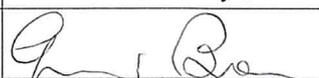
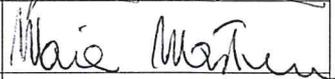
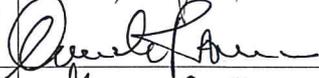
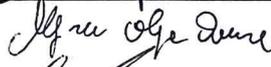
Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 14 maggio 2024.

**IL COORDINATORE**

**Prof.ssa Fabrizia ARENA**



## IL CONSIGLIO DI CLASSE

N.	<i>COMPONENTE</i>	<i>DISCIPLINA</i>	<i>FIRMA</i>
1)	<b>Teofilo</b> Giuseppe	<i>Lab. di Servizi Enogastronomici</i>	
2)	<b>D'Ambrosio</b> Roberta	<i>Lingua Inglese</i>	
3)	<b>Perniola</b> Maria Franca	<i>Scienze e Cultura dell'Alimentazione</i>	
4)	<b>Fornarelli</b> Maria Luigia	<i>Seconda lingua straniera francese</i>	
5)	<b>Bianco</b> Giusi	<i>IRC o attività alternative</i>	
6)	<b>Mastrososa</b> Maria	<i>Matematica</i>	
7)	<b>Giannuzzi</b> Enza	<i>Lingua e Letteratura Italiana; Storia</i>	
8)	<b>Romano</b> Annalisa Giuseppina	<i>DTA - Diritto e Tecniche Amministrative</i>	
9)	<b>Annese</b> Olga	<i>Scienze Motorie e Sportive</i>	
10)	<b>Arena</b> Fabrizia	<i>Sostegno</i>	



**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 14 maggio