



Per la scuola
20¹⁰
20²⁰



ISTITUTO PROFESSIONALE "DOMENICO MODUGNO"

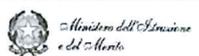
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

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



Italiadomani
PER UNO DEI PIÙ GRANDI SUCCESSI

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare
Prot. 0005528 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. C SALA

COORDINATORE: Prof.ssa Antonella VASTI

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.....	6
2.4 PFI (Progetto Formativo Individuale).....	6
2.5 UDA (Unità Didattica di Apprendimento).....	6
2.6 Quadro orario Biennio e Triennio <i>“Inserire il quadro orario di ciascun indirizzo a scelta tra quelli in basso”</i>	8
2.7 Quadro orario settimanale.....	13
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	14
3.1 Breve storia della classe.....	14
3.2 Situazione della classe nell’anno scolastico in corso.....	14
3.3 Composizione della classe.....	14
3.4 Composizione del Consiglio di classe.....	15
3.5 Continuità docenti.....	15
3.6 Prospetto dati della classe.....	16
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	16
4.1 Didattica in generale.....	16
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	16
4.3 Modalità didattiche.....	16
4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza.....	17
4.5 Modalità di verifica.....	17
5 VALUTAZIONE.....	17
5.1 Valutazione del profitto.....	17
5.2 Criteri di valutazione.....	18
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale.....	18
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	18
5.5 Simulazione Esame di Stato.....	19
6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	19

6.1 Attività di recupero e potenziamento	19
6.2 Percorsi interdisciplinari	19
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	19
6.4 Attività di PCTO	19
6.5 Altre attività	20
7 ESAMI DI STATO	20
7.1 Seconda prova Esame di Stato	20
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento)	20
7.3 Previgente ordinamento- percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale (sezioni serali)	21
8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO	22
8.1 Simulazioni Esame di Stato	22
8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	22
8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	23
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	25
10 CREDITO SCOLASTICO	25
11 CONSIDERAZIONI FINALI	25
ALLEGATI	27

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

L'istituto professionale Domenico Modugno ha sede a Polignano a Mare, a Conversano e a Noicattaro. La sede principale è ubicata a Polignano a Mare, un comune di 17.982 abitanti della città metropolitana di Bari in Puglia.

Il territorio comunale, delimitato a est dal Mare Adriatico, confina a nord con Mola di Bari, ad ovest con Conversano, a sud-ovest con Castellana Grotte a sud-est con Monopoli.

A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

Il contesto socio economico di provenienza è di livello medio sia nell'Istituto di Polignano sia nella sede di Noicattaro. Risulta medio-basso, invece, nella sede di Conversano.

L'elevato numero di scuole medie di provenienza (20 Comuni limitrofi), con differenze nell'impostazione e nei livelli di preparazione di base, richiede un certo impegno nella fase iniziale dell'organizzazione del lavoro. Particolarmente delicata risulta la fase di accoglienza perché è difficile strutturare gruppi classe eterogenei per livelli. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà nelle attività extrascolastiche legate alla disponibilità dei mezzi di trasporto.

La vocazione economica del territorio incentrata sul turismo, sull'enogastronomia, sulle attività artigianali e agricole, nonché sul settore audio visivo costituisce un bacino importante di assorbimento del profilo professionale in uscita. I progetti FESR e EELL concorrono alla realizzazione di nuovi laboratori in conformità ai diversi profili professionalizzanti. È attiva una rete relazionale proficua con i comuni limitrofi per la realizzazione di attività progettuali sul territorio e per corrispondere i bisogni educativi degli alunni in stato di difficoltà. Le risorse presenti nel territorio, soprattutto quelle turistiche, rappresentano un'opportunità importante per l'istituzione scolastica perché implementano le competenze professionalizzanti e di cittadinanza attraverso l'esperienza di PCTO.

1.2 Presentazione Istituto

L'Istituto Professionale "Domenico Modugno" di Polignano a Mare è composto da tre sedi: Polignano a Mare, Noicattaro e Conversano. A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale)

Il PECUP è il Profilo Educativo, Culturale e Professionale in uscita degli studenti della secondaria superiore. Esso declina, in forma discorsiva, le competenze, le abilità e le conoscenze che lo studente deve possedere al termine del biennio conclusivo dell'obbligo scolastico; comprende lo schema delle competenze della Certificazione ministeriale delle competenze al termine dell'obbligo scolastico.

Il profilo dell'allievo, elaborato dai docenti nel rispetto della normativa statale, indica le mete finali dei percorsi formativi in quanto caratteristiche che un allievo dovrebbe SAPERE e SAPER FARE per ESSERE l'uomo e il cittadino del domani. Il PECUP è il punto di convergenza dell'azione formativa dell'organismo scuola e si riferisce alla PERSONA come soggetto unitario, non alle DISCIPLINE ed ai loro contenuti.

2.2 Profilo dell'Indirizzo "Inserire il nome del profilo di ciascuno indirizzo a scelta tra quelli in basso"

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

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

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

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "***Industria e artigianato per il Made in Italy***" interviene con autonomia e responsabilità, esercitate nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, nei processi di lavorazione, fabbricazione, assemblaggio e commercializzazione di prodotti industriali e artigianali, nonché negli aspetti relativi alla ideazione, progettazione e realizzazione dei prodotti stessi, anche con riferimento alle produzioni tipiche locali. Le sue competenze tecnico-professionali sono riferite ad aree di attività specificamente sviluppate in relazione alle esigenze espresse dal territorio e gli consentono di intervenire nei processi industriali ed artigianali con adeguate capacità decisionali, spirito di iniziativa e di orientamento anche nella prospettiva dell'esercizio di attività autonome nell'ambito dell'imprenditorialità giovanile.

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 specifici del profilo in uscita dell'indirizzo, specificati in termini di competenze, abilità minime e conoscenze essenziali.

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, 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, 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.

Indirizzo “*Servizi culturali e dello spettacolo*”

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

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

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo “**Servizi culturali e dello spettacolo**” interviene nei processi di ideazione, progettazione, produzione e distribuzione dei prodotti audiovisivi e fotografici nei settori dell'industria culturale e dello spettacolo e dei *new media*, con riferimento all'ambito locale, nazionale e internazionale. Il diplomato è capace di attivare e gestire processi applicativi e tecnico- espressivi, valutandone criticità e punti di forza. Produce, edita e diffonde in maniera autonoma immagini e suoni, adattandoli ai diversi mezzi di comunicazione e canali di fruizione: dal cinema alla televisione, dallo *smartphone* al *web*, dai *social* all'editoria e agli spettacoli dal vivo e ogni altro evento di divulgazione culturale.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il diplomato consegue i risultati di apprendimenti 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

Indirizzo “*Servizi per la sanità e l'assistenza sociale*”

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

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

Il diplomato dell'indirizzo dei “**Servizi per la sanità e l'assistenza sociale**” possiede specifiche competenze utili a co-progettare, organizzare ed attuare, con diversi livelli di autonomia e responsabilità, interventi atti a rispondere alle esigenze sociali e sanitarie di singoli, gruppi e comunità, finalizzati alla socializzazione, all'integrazione, alla promozione del benessere bio-psico-sociale, dell'assistenza e della salute in tutti gli ambiti in cui essi si attuino e/o siano richiesti. Realizza attività di supporto sociale e assistenziale per rispondere ai bisogni delle persone in ogni fase della vita, accompagnandole e coadiuvandole nell'attuazione del progetto personalizzato, coinvolgendo sia l'utente che le reti informali e territoriali.

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 1).

Titoli delle UdA:

Il Consiglio di Classe ha approvato quattro UDA interdisciplinari con obiettivi afferenti al percorso di studio. Gli alunni hanno sperimentato nuove metodologie didattiche e grazie al *Cooperative learning* hanno potuto acquisire competenze trasversali significative. Ogni docente ha realizzato un prodotto finale che è stato valutato ai fini del profitto.

UDA 1 - “Bisogni ed esigenze del cliente”

Descrizione sintetica: Nell'ambito della ristorazione, i giovani sono chiamati a operare in un mondo sempre più complesso e interconnesso, avendo il compito di soddisfare i bisogni e le esigenze del cliente. Questo richiede attitudine al problem solving e la capacità di adattarsi alle richieste particolari del cliente sulla base delle conoscenze teorico-pratiche, valutando possibili intolleranze, allergie, abitudini alimentari dei diversi clienti.

UDA 2 - “Ecosostenibilità e valorizzazione del territorio”

Descrizione sintetica: I Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo e praticate sul proprio territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo.

UDA 3 - “La cura”

Descrizione sintetica: I ristoranti inclusivi sono un esempio di come è possibile creare spazi accessibili dove tutti possano sentirsi accolti e rispettati nella propria diversità, perché ognuno è diverso a modo proprio.

UDA 4 - “La misura del mondo”

Descrizione sintetica: L'Uda si propone di valorizzare la bellezza, la fragilità, la forza e la diversità che determinano il mondo che ci circonda. “Tutte le linee parallele finiscono per incontrarsi” (Daniel Kehlmann).

2.6 Quadro orario Biennio e Triennio *“Inserire il quadro orario di ciascun indirizzo a scelta tra quelli in basso”*

Accoglienza & Hotel Management

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
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)	(1)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (classe divisa in squadre)	6+(2)	4+(2)	–	–	–
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	6+(2)	6+(1)	6+(1)
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	3	1	1
Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	–	–	4	4	4
Tecnica della Comunicazione	–	–	–	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

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
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. 2 Quadro orario Biennio e Triennio

Sala e Vendita

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	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 Tecnologiche informatiche	(1)	(1)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (classe divisa in squadre)	6+(2)	4+(2)	–	–	–
Lab. dei Servizi Enogastronomici (Settore Sala e Vendita)	–	–	6+(1)	6+(1)	6+(2)
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	–	–	–
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	4	4	3
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. 3 Quadro orario Biennio e Triennio

Industria e Artigianato per il Mady in Italy

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
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	14	14	14
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	–	–	–	–
Scienze Integrate (Chimica)	–	2	–	–	–
TIC	2 (2)	2 (2)	–	–	–
Tecnologie, Disegno e Progettazione	4 (3)	4 (3)	–	–	–
Progettazione e Produzione	–	–	6 (5)	6 (5)	6 (5)
Laboratori Tecnologici e Produzione	6	6	8	6	6
Tecniche applicate ai Materiali e ai Processi	–	–	4 (4)	4 (4)	4 (4)
Tecnica di Distribuzione e Marketing	–	–	–	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 4 Quadro orario Biennio e Triennio

Servizi Culturali dello Spettacolo

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
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	14	14	14
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2	2	–	–	–
TIC	2 (2)	2 (2)	–	–	–
Laboratori di Tecnologie e Tecniche delle Comunicazioni Multimediali	5	5	3	3	3
Tecniche e Tecnologie della Comunicazione Visiva	3 (2)	3 (2)	–	–	–
Linguaggi Fotografici e dell'Audiovisivo	2 (2)	2 (2)	–	–	–
Tecnologie della Fotografia e degli Audiovisivi	–	–	3 (2)	3 (2)	3 (2)
Progett. e realizz. del prodotto fotografico e audiovisivo	–	–	7 (4)	7 (4)	7 (4)
Linguaggi e Tecniche della Fotografia e dell'Audiovisivo	–	–	3	3	3
Storia delle Arti Visive	–	–	2	2	2
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 5 Quadro orario Biennio e Triennio

Servizi per la Sanità e l'Assistenza Sociale

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	2	2	2
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	14	14	14
Seconda Lingua Straniera (Francese)	2	2	2	2	2
Scienze Integrate (Scienze della Terra e Biologia)	2 (1)	2 (1)	–	–	–
TIC	2 (2)	2 (2)	–	–	–
Metodologie Operative	4	4	4	3	3
Scienze Umane e Sociali	4 (3)	4 (3)	–	–	–
Igiene e Cultura Medico Sanitaria	–	–	5	4	4
Psicologia Generale e Applicata	–	–	3	4	4
Diritto, Economia e Tec. Amm. del Settore Socio-Sanitario	–	–	4	5	5
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	18	18	18
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 6 Quadro orario Biennio e Triennio

2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	ITALIANO	INGLESE	DIRITTO E TECN.AMMIN.	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	SALA
2	MATEMATICA	INGLESE	STORIA	FRANCESE	SALA
3	MATEMATICA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	FRANCESE	MATEMATICA	SALA
4	RELIGIONE	ITALIANO	DIRITTO E TECN.AMMIN.	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	SALA
5	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	FRANCESE	INGLESE	DIRITTO E TECN.AMMIN.	SALA
6	INGLESE	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	SCIENZE DEGLI ALIMENTI	ITALIANO	SALA
7		ITALIANO		STORIA	

Tab. 7 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Durante i primi anni scolastici la classe, nonostante si mostrasse eterogenea relativamente all'impegno, alle attività didattiche e alla frequenza, appariva silenziosa; tuttavia alcuni studenti presentavano comportamenti-problema, uno in particolare presentava uno stato d'umore deflesso. La presenza di un alunno di origine albanese che non conosceva la lingua italiana rendeva a volte difficoltose alcune dinamiche relazionali all'interno del gruppo classe. Negli anni tali comportamenti si sono via via ridotti notevolmente e la vivacità all'interno del gruppo classe si presentava gestibile; la partecipazione è stata sempre più attiva e anche motivazione e interesse hanno caratterizzato i rapporti all'interno della classe.

Tuttavia nel corso degli anni scolastici (soprattutto durante il triennio) non si è verificata una continuità relativamente ai docenti, soprattutto per quanto riguarda alcune discipline quali Scienze e Cultura dell'Alimentazione, che rappresenta per l'Istituto Alberghiero materia di indirizzo, Lingua Inglese e Lingua Francese, come anche Diritto e Tecniche Amministrative. Inoltre si rileva scarsa continuità anche per quanto riguarda le figure dei docenti di sostegno. È possibile, dunque, riscontrare la continuità unicamente per Lingua e Letteratura italiana, Matematica e Laboratorio di Sala e vendita.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe 5[^] C Sala è composta da 10 alunni, 3 ragazzi e 7 ragazze, tutti provenienti dalla classe 4[^] C Sala dello scorso anno scolastico. Sono presenti quattro alunne con disabilità (due di esse seguono una programmazione paritaria e due differenziate, una delle quali non ha mai frequentato, nonostante le continue sollecitazioni nei confronti della famiglia da parte della Coordinatrice). Inoltre è presente una alunna con certificazione DSA.

Dal punto di vista disciplinare, la classe si presenta sostanzialmente corretta. Il clima relazionale è sereno e improntato al dialogo, la partecipazione alle lezioni risulta attiva.

Sul piano didattico un gruppo di studenti si applica con costanza e senso di responsabilità, ottenendo buoni risultati; una piccola parte, per via di carenze strutturali pregresse e studio frammentario, raggiunge risultati sufficienti.

Quasi tutti sembrano rispondere positivamente ai richiami e alle varie sollecitazioni, dimostrando interesse ad allargare e approfondire le conoscenze, a colmare le lacune e a superare le difficoltà.

Nel complesso una buona parte della classe, mostra viva adesione alla vita scolastica, rispondendo positivamente alle sollecitazioni in quasi tutte le discipline, assumendo un atteggiamento positivo e motivato.

3.3 Composizione della classe

La classe si compone di 10 alunni, 3 di sesso maschile e 7 di sesso femminile, tutti provenienti dalla classe 4C Sala dello scorso anno scolastico.

Nota: non inserire i nomi degli alunni

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Italiano/Storia	TANZELLA	Carmela
2	Diritto e tecniche amministrative	GISOTTI	Gianfranco
3	Matematica	DIDONNA	Giovanni Battista
4	Scienze e Cultura degli Alimenti	LIPPOLIS	Claudia
5	Laboratorio di Sala e Vendita	FURONE	Eliseo
6	Religione	MONTEDORO	Vito
7	Inglese	GERVASI	Sabrina
8	Scienze motorie e sportive	LOTESORIERE	Vincenzo
9	Francese	GAUDIO	Miriam Raffaella
10	Sostegno	CESAREO	Vincenza
11	Sostegno	VASTI	Antonella

Tab. 8 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023	A.S. 2023/2024
Italiano/Storia	Carmela Tanzella	Carmela Tanzella	Carmela Tanzella
Diritto e tecniche amministrative	Pasqua Battista	Pasqua Battista	Gianfranco Gisotti
Matematica	Giovanni Didonna	Giovanni Didonna	Giovanni Didonna
Scienze e Cultura degli Alimenti	Francesca Depergola	Antonella Uricchio	Claudia Lippolis
Laboratorio di Sala e Vendita	Eliseo Furone/ Giuseppe Buonasora	Eliseo Furone	Eliseo Furone
Religione	Vito Montedoro	Vito Montedoro	Vito Montedoro
Inglese	Montanaro Francesca	Marisa Della Gatta	Sabrina Gervasi
Scienze motorie e sportive	Sergio Sorace	Antonio Laviano	Vincenzo Lotesoriere
Francese	Donata Losito	Miriam Raffaella Gaudio	Miriam Raffaella Gaudio
Sostegno	Luca Corriero	Margherita Benigno	Vincenza Cesareo
Sostegno	Tommasa Campanella	Tommasa Campanella	Antonella Vasti

Tab. 9 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	12	0	0	12
2022/2023	12	0	0	10
2023/2024	10	0	0	/

Tab. 10 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
- Cooperative learning

4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche.

4.5 Modalità di verifica

Le tipologie di prova utilizzate sono state le seguenti:

- Verifiche orali
- Colloqui orali orientati al problem solving
- Colloqui a piccoli gruppi
- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
- Verifiche scritte
- Tesine
- Argomentazioni scritte
- Studio di caso
- Creazione di lavori multimediali
- Autobiografie valutative
- Lavori interdisciplinari
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio
- Simulazione della prova orale

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

5 VALUTAZIONE

5.1 Valutazione del profitto

La valutazione degli alunni, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, rappresenta l'insieme delle “attività intraprese dagli insegnanti e/o dagli alunni, che forniscono informazioni da utilizzare come feedback per modificare le attività di insegnamento/apprendimento in cui sono impegnati.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N. 89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87; è effettuata dai docenti

nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa".

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: "L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi".

La tabella di valutazione del profitto utilizzata è quella approvata dal Collegio docenti (Allegato n. 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:

- 6 maggio (seconda prova)
- 7 maggio (prima prova)
- 14 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

(Indicare eventuali percorsi interdisciplinari realizzati)

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. 2023/24:

- Partecipazione al Salone dello Studente presso la Fiera del Levante a Bari finalizzata all'orientamento universitario;
- visita alle cantine Leone de Castris (Salice Salentino)
- incontro con l'Associazione Fratres per la sensibilizzazione alla donazione del sangue;
- visita Starbucks (Bari).

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 (All. n. 7).

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

TESTI	OPERE	AUTORI
Un medico e la sua paziente	Giacinta	Luigi Capuana
La presa di coscienza di una donna	Una donna	Sibilla Aleramo
Nedda e le compagne	Nedda	G Verga
Il progetto dei Vinti, prefazione ai Malavoglia	I Malavoglia	G Verga
Padron 'Ntoni e 'Ntoni;	I Malavoglia	G Verga
La morte di Gesualdo	Mastro don Gesualdo	G Verga
Corrispondenze	I fiori del male	C Baudelaire
L'allucinazione di Marina	Malombra	Fogazzaro
Lord Henry esalta la bellezza	Il ritratto di Dorian Gray	Oscar Wilde
Nevicata	Odi barbare	G Carducci
Il manifesto politico del superuomo	Le vergini delle rocce	G D'Annunzio,
La pioggia nel pineto di G D'Annunzio, vv 1-51	Alcyone	G D'Annunzio
Le doti del fanciullino	Il fanciullino	G Pascoli,
X agosto	Myricae	G Pascoli
Il sentimento del contrario	L'umorismo	L Pirandello
Io mi chiamo Mattia Pascal	Il fu Mattia Pascal	L Pirandello
Prefazione e preambolo	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
Goal	Il canzoniere	Umberto Saba
San Martino del Carso	L'allegria	Giuseppe Ungaretti
Ed è subito sera	Erato e Apollon	Salvatore Quasimodo
Ho sceso, dandoti il braccio, almeno un milione di scale	Satura	Eugenio Montale
Eccomi dunque sul fondo	Se questo è un uomo	Primo Levi
Ricevimento e pranzo di gala nel palazzo	Il Gattopardo	Tomasi di Lampedusa
Il colpevole si tradisce	Una storia semplice	Leonardo Sciascia
Marcovaldo al supermarket	Marcovaldo	Italo Calvino
L'ombra lunga del sospetto	Accabadora	Michela Murgia

Tab. 12 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Utilizzare un 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>Povertà educativa e disagio sociale: le dipendenze.</p> <p>La rappresentazione della realtà tra verità e finzione.</p> <p>Confini planetari: l'ambiente come valore costituzionale.</p> <p>La famiglia e i conflitti generazionali.</p> <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali.</p> <p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande.</p> <p>Le modalità del servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</p> <p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.</p> <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p>	<p>Lingua e letteratura italiana e Storia</p> <p>Matematica</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p> <p>Lab. di Enogastronomia di Sala e Vendita</p> <p>Cultura e scienze dell'alimentazione</p> <p>Lingua e cultura Inglese</p> <p>Scienze Motorie e sportive</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 HAACCP, 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 ed 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 e anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.</p>	<p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione.</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione.</p> <p>Alimentazione sostenibile.</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie.</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Career paths.</p> <p>Safety procedure and Nutrition.</p> <p>Restaurant service.</p> <p>Bar service.</p> <p>Food sustainability.</p> <p>Studio di funzione.</p> <p>Gioco, Gioco-Sport e Sport.</p> <p>Sicurezza e Salute.</p>	
--	---	--

--	--	--

Tab. 13 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
$6 < M \leq 7$	8-9	9-10	10-11
$7 < M \leq 8$	9-10	10-11	11-12
$8 < M \leq 9$	10-11	11-12	13-14
$9 < M \leq 10$	11-12	12-13	14-15

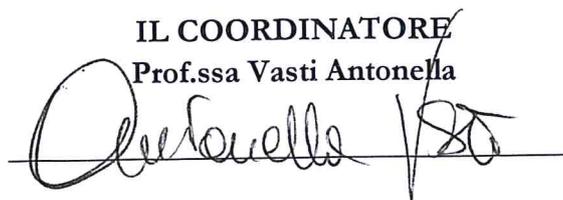
11 CONSIDERAZIONI FINALI

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 15 maggio 2024.

IL COORDINATORE

Prof.ssa Vasti Antonella



IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
TANZELLA Carmela	Italiano/Storia <i>Tanzella</i>
GISOTTI Gianfranco	Diritto e tecniche amministrative <i>Gianfranco</i>
DIDONNA Giovanni Battista	Matematica <i>Didonna</i>
LIPPOLIS Claudia	Scienze e Cultura degli Alimenti <i>Claudia Lippolis</i>
FURONE Eliseo	Laboratorio di Sala e Vendita <i>Eliseo Furone</i>
MONTEDORO Vito	Religione <i>Vito Montedoro</i>
GERVASI Sabrina	Inglese <i>Sabrina Gervasi</i>
LOTESORIERE Vincenzo	Scienze motorie e sportive <i>Vincenzo</i>
GAUDIO Miriam Raffaella	Francese <i>Miriam Raffaella Gaudio</i>
CESAREO Vincenza	Sostegno <i>Vincenza Cesareo</i>
VASTI Antonella	Sostegno <i>Antonella Vasti</i>

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Profissa Margherita Manghisi



Margherita Manghisi

ALLEGATI

All. 1 UDA Pluriasse

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 2023/24

All. 5 Educazione Civica

All. 6 PCTO

All. 7 Simulazioni Esame di Stato

All. 8 Schede informative disciplinari

All.9 Relazione finale per il documento del 15 maggio