



Ministero dell'Istruzione



UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo
Fondo europeo di sviluppo regionale

ISTITUTO PROFESSIONALE "Domenico Modugno"

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 0804241677

e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727 - Codice Univoco Ufficio: UF06OF - Codice IPA: ipdmba

FUTURA

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



Finanziato
dall'Unione europea
Next GenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
INNOVARE IL FUTURO ITALIANO

I.P. "Domenico Modugno" - Polignano a Mare
Prot. 0005153 del 15/05/2023
V (Entrata)

Prot. n. ____ del 15 maggio 2023

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2022-2023

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 DELL'O.M. n. 45 del 9 marzo 2023)

IP "D. Modugno" Polignano a Mare

Classe V Sez. A Sala

COORDINATORE: Prof. Giovanni NARRACCI

DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita MANGHISI

Sede associata: I.P.S.S.E.O.A - Via Lamanna, 2 - 70016 Noicattaro (BA) - tel. 080 8414157
Sede associata: I.P. - Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel. 080 4955408

Sommario

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE	3
1.1 Breve descrizione del contesto	3
1.2 Presentazione Istituto	3
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO.....	4
2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale).....	4
2.3 Educazione Civica	4
2.4 PFI (Progetto Formativo Individuale)	5
2.5 UDA (Unità Didattica di Apprendimento)	5
2.6 Quadro orario Biennio e Triennio	6
2.7 Quadro orario settimanale.....	7
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	7
3.1 Breve storia della classe	7
3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso.....	7
3.3 Composizione della classe.....	8
3.4 Composizione del Consiglio di classe	8
3.5 Continuità docenti.....	8
3.6 Prospetto dati della classe.....	9
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA	9
4.1 Didattica in generale.....	9
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	10
4.3 Modalità didattiche	10
4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza	10
4.5 Modalità di verifica.....	10
5 VALUTAZIONE.....	10
5.1 Valutazione del profitto.....	10
5.2 Criteri di valutazione	11
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	11
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	12
5.5 Simulazione Esame di Stato.....	12
6 ATTIVITÀ E PROGETTI	12

6.1 Attività di recupero e potenziamento	12
6.2 Percorsi interdisciplinari.....	12
6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'A.S. 2019/20	13
6.4 Attività di PCTO.....	13
6.5 Altre attività	13
7 ESAMI DI STATO	14
7.1 Seconda prova Esame di Stato.....	14
7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento)	14
8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO.....	15
8.1 Simulazioni Esame di Stato	15
8.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	15
8.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	16
9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	18
10 CREDITO SCOLASTICO.....	18
11 CONSIDERAZIONI FINALI.....	18
ALLEGATI.....	20

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE

1.1 Breve descrizione del contesto

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

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

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

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

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

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

1.2 Presentazione Istituto

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

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

2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

2.1 PECUP (Profilo Educativo Culturale Professionale)

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

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

2.2 Profilo dell'Indirizzo:

“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”

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

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

Il Diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo **“Enogastronomia e ospitalità alberghiera”** possiede specifiche competenze tecnico pratiche, organizzative e gestionali nell'intero ciclo di produzione, erogazione e commercializzazione della filiera dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera. Nell'ambito degli specifici settori di riferimento delle aziende turistico-ristorative, opera curando i rapporti con il cliente, intervenendo nella produzione, promozione e vendita dei prodotti e dei servizi, valorizzando le risorse enogastronomiche secondo gli aspetti culturali, artistici e del Made in Italy in relazione al territorio.

Risultati di apprendimento

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato consegue i risultati di apprendimento elencati al punto 1.1. dell'Allegato A) comuni a tutti i percorsi, oltre ai risultati di apprendimento tipici del profilo di indirizzo, specificati in termini di competenze.

2.3 Educazione Civica

Le Istituzioni scolastiche sono chiamate ad aggiornare i curricoli di istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di sviluppare “la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società” (articolo 2, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n. 92 “Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica”), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare “la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità” (articolo 1, comma 1 della Legge).

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata.

Il percorso si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

- 1) COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- 2) SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- 3) CITTADINANZA DIGITALE

2.4 PFI (Progetto Formativo Individuale)

Il PFI è un «progetto che ha il fine di motivare e orientare la studentessa e lo studente nella progressiva costruzione del proprio percorso formativo e lavorativo, di supportarli per migliorare il successo formativo e di accompagnarli negli eventuali passaggi tra i sistemi formativi di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61, con l'assistenza di un tutor individuato all'interno del consiglio di classe. Il Progetto Formativo Individuale si basa sul bilancio personale, è effettuato nel primo anno di frequenza del percorso di istruzione professionale ed è aggiornato per tutta la sua durata» (art. 2, comma 1).

Esso tiene conto dei saperi e delle competenze acquisite dallo studente, anche nei contesti informali e non formali, si fonda sul «bilancio personale», si correla e integra il PECuP del gruppo classe.

Come tale, gli studenti partecipano alla sua attuazione e sviluppo, mentre i docenti tutor hanno funzioni di supporto e guida.

2.5 UDA (Unità Didattica di Apprendimento)

L'UdA viene definita nel Regolamento quadro della riforma (decreto 24 maggio 2018, n. 92) come un «insieme autonomamente significativo di competenze, abilità e conoscenze in cui è organizzato il percorso formativo».

In quanto tale, essa:

- rappresenta il necessario riferimento per la valutazione, la certificazione e il riconoscimento dei crediti, soprattutto nel caso di passaggi ad altri percorsi di istruzione e formazione;
- è caratterizzata da obiettivi formativi adatti e significativi, a partire dai quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite.

Per la redazione dell'UdA è stato fornito ai docenti del CdC un format di riferimento caratterizzato da una parte rivolta ai docenti e da una indicante le consegne agli studenti.

In tale format sono state rispettate le indicazioni di massima per la costruzione dell'UdA secondo le *Linee guida (di cui al decreto interministeriale 24 maggio 2018, n. 92, Regolamento ai sensi dell'articolo 3, comma 3, decreto legislativo 13 aprile 2017, n. 61) (Allegato n. 0)*.

Titolo dell'UdA:

“Il patrimonio culturale italiano tra memoria e futuro”

Descrizione sintetica:

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

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

2.6 Quadro orario Biennio e Triennio

Sala e Vendita

DISCIPLINE	I ANNO	II ANNO	III ANNO	IV ANNO	V ANNO
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4	4	4
Lingua Inglese	3	3	3	3	4
Matematica	4	4	3	3	3
Storia Cittadinanza e Costituzione	1	1	2	2	2
Geografia	1	1	–	–	–
Diritto e Economia	2	2	–	–	–
Scienze Motorie e Sportive	2	2	2	2	2
IRC o Attività Alternative	1	1	1	1	1
TOTALE ORE AREA COMUNE	18	18	15	15	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	–	–	–
Laboratorio Scienze Tecnologiche informatiche	(1)	(1)	–	–	–
Scienze degli Alimenti	2	2	–	–	–
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina (classe divisa in squadre)	6+(1)	4+(2)	–	–	–
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita (classe divisa in squadre)	6+(1)	4+(2)	6+(1)	6+(1)	6+(2)
Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica	2+(1)	2+(2)	–	–	–
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	–	–	5	4	4
Diritto e Tecniche Amministrative	–	–	3	4	3
TOTALE ORE AREA DI INDIRIZZO	14	14	17	17	16
Totale ore	32	32	32	32	32

Tab. 1 Quadro orario Biennio e Triennio

2.7 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lingua Inglese	Lingua e Letteratura Italiana	Francese	Lingua Inglese
2	Lingua Inglese	Francese	Laboratorio di Sala e Vendita	Lingua Inglese	Scienze Motorie e Sportive
3	Storia	Religione	Laboratorio di Sala e Vendita	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lingua e Letteratura Italiana
4	Francese	Lingua e Letteratura Italiana	Laboratorio di Sala e Vendita	Scienze Motorie e Sportive	Lingua e Letteratura Italiana
5	D.T.A.	Matematica	Laboratorio di Sala e Vendita	D.T.A.	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
6	D.T.A.	Matematica	Laboratorio di Sala e Vendita	Storia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione
7			Laboratorio di Sala e Vendita		Matematica

Tab. 2 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Considerata la particolare struttura dell'IP. "D. Modugno", che registra nei primi anni di corso notevoli cambiamenti sia nella composizione delle classi che nell'assegnazione degli studenti agli indirizzi professionalizzanti, non è possibile riportare l'evoluzione della classe a partire dal primo anno ma solo dal secondo biennio e dal quinto anno. La classe 5[^] A Sala, proviene dalla 3[^] A Sala (a. s. 2020/21) e dalla 4[^] A Sala (a. s. 2021/22).

Nel corso del triennio la classe ha risposto con interesse ed impegno agli stimoli proposti dai docenti anche in momenti particolarmente difficili come quelli caratterizzati dalla pandemia da Covid-19.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

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

Sul piano didattico, la maggior parte della classe, si applica con costanza e senso di responsabilità ottenendo buoni risultati, una piccola parte, a causa di carenze strutturali pregresse e studio frammentario, raggiunge risultati finali 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 5[^] A Sala è composta da 13 alunni, 7 femmine e 6 maschi. Gli alunni provengono dai comuni di Mola di Bari (3), Monopoli (4) e Polignano a Mare (6).

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e Letteratura Italiana	Veneri	Pierangela
2	Storia	Veneri	Pierangela
3	Matematica	Cofano	Giacoma
4	Lingua e Cultura Inglese	Zaccagni	Dejanira
5	Seconda Lingua Straniera/Francese	Gentile	Pamela
6	Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Calderaro	Vito Pasquale
7	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Litterio	Elisa
8	D.T.A.	Furio	Gianni
9	Scienze Motorie e Sportive	Narracci	Giovanni
10	Religione	Bianco	Giusi

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Lingua e Letteratura Italiana	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela
Storia	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela
Matematica	Pietanza Maria	Cofano Giacoma	Cofano Giacoma
Lingua e Cultura Inglese	Pesole Elisabetta	Zaccagni Dejanira	Zaccagni Dejanira
Seconda Lingua Straniera/Francese	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella	Gentile Pamela
Laboratorio di Enogastronomia - settore Sala e Vendita	Calderaro Vito Pasquale	Calderaro Vito Pasquale	Calderaro Vito Pasquale

Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calisi Roberto	Licciulli Cecilia	Litterio Elisa
D.T.A.	Gassi Acatamera	Furio Gianni	Furio Gianni
Scienze Motorie e Sportive	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni
Religione	Di Vagno Maria	D'Alessandro Giusy	Bianco Giusi
Sostegno	Girolamo Antonella	Deperte Francesca	/

Tab. 4 Variazione del consiglio di classe nel triennio

3.6 Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2020/2021	18	/	/	15
2021/2022	15	/	/	13
2022/2023	13	/	/	/

Tab. 5 Prospetto dati della classe

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Didattica in generale

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;
- dalla possibilità di attivare percorsi di PCTO;
- dall'organizzazione per Unità di Apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per le singole studentesse e i singoli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente abbiano maturato le competenze attese. Le unità di apprendimento rappresentano il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente.

4.2 Metodologie di insegnamento previste

Si è tenuto conto degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, ed è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca, discussioni in presenza e online, analisi dei compiti svolti

4.3 Modalità didattiche

- Didattica erogativa con momenti di approfondimento anche interattivi
- Discussioni in presenza e online in caso di DDI per la classe o per alcuni studenti
- Analisi dei compiti svolti
- Presentazioni multimediali

4.4 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza

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

4.5 Modalità di verifica

Le tipologie di prova utilizzate sono state le seguenti:

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

5 VALUTAZIONE

5.1 Valutazione del profitto

La valutazione degli alunni, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, rappresenta l'insieme delle “attività intraprese dagli insegnanti e/o dagli alunni, che forni-

scono informazioni da utilizzare come feedback per modificare le attività di insegnamento/apprendimento in cui sono impegnati.

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

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curricolo e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”.

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

La tabella di valutazione del profitto utilizzata è quella approvata dal Collegio docenti (Allegato n. 1)

5.2 Criteri di valutazione

Nel processo di valutazione sono stati utilizzati i criteri approvati dal Collegio docenti

- assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace 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 PCIO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

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

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

Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto secondo la griglia di valutazione della condotta allegata (Allegato n. 2).

5.5 Simulazione Esame di Stato

Il C.d.C. ha programmato una simulazione sia delle prove scritte sia del colloquio d'esame per consentire agli studenti di esercitarsi in vista dell'esame di Stato.

Le simulazioni si svolgeranno il 16 maggio 2023 la seconda prova scritta (Scienza e Cultura, il 17 maggio 2023 la prima prova scritta (Lingua e Letteratura Italiana), dell'Alimentazione) e il 25 maggio 2023 il colloquio orale.

Per le valutazioni delle simulazioni della prima e della seconda prova i docenti utilizzeranno le griglie predisposte dai dipartimenti sulla base degli indicatori dei QdR; per il colloquio d'esame il Consiglio di Classe utilizzerà la scheda proposta dal Ministero (Allegato A Griglia di valutazione della prova orale) allegata al presente documento (Allegato n. 3)

6 ATTIVITÀ E PROGETTI

6.1 Attività di recupero e potenziamento

Le attività di recupero potenziamento attivate durante il corso dell'A.S. sono state le seguenti:

- 1) Sportello didattico
- 2) Corsi di recupero
- 3) Recupero in itinere

6.2 Percorsi interdisciplinari

Nel corso del mese di febbraio la classe ha svolto attività didattiche interdisciplinari in preparazione del reading poetico "Il sapore della poesia" in collaborazione con il docente della disciplina di indirizzo (Laboratorio di Sala e Vendita) e con la docente di lingua italiana, i ragazzi hanno letto e analizzato il componimento Sentiero terzo di Letizia Cobaltini e lo hanno rappresentato elaborando un drink (Aria di bosco) ispirato al testo. Gli alunni hanno sviluppato creatività e, congiuntamente, attitudine alla sperimentazione attraverso un'esperienza accattivante e coinvolgente.

6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'A.S. 2019/20

Dall'A.S. 2020/21 è stato introdotto il nuovo insegnamento trasversale di Educazione Civica. Al presente documento vengono allegati tutti gli atti relativi ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione che presentano elementi di continuità con l'insegnamento di Educazione Civica (Allegato n. 4)

6.4 Attività di PCTO

Le attività di PCTO svolte dalla classe sono sintetizzate nella tabella allegata (Allegato n. 5)

6.5 Altre attività

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

PERIODO	TITOLO	DESCRIZIONE
Novembre 2022	“Parole in movimento”	Partecipazione al contest #IOLEG-GOPERCHÉ (esercizi di pilates e ascolto dell'audiolibro “Le avventure di una bagnante” di Italo Calvino) presso il Museo Pino Pascali di Polignano a Mare
Novembre 2022	“Libriamoci”	Giornate di lettura nelle scuole. Incontri con gli autori.
Dicembre 2022	“Salviamo il mondo a tavola”	Progetto lettura. Presentazione del libro “Salviamo il mondo a tavola” di Pasquale Pellegrini.
Gennaio 2023	“Tanto vale divertirsi”	Progetto teatro. Incontro con i membri della compagnia teatrale UNO & TRIO e presentazione dello spettacolo TANTO VALE DIVERTIRSI.
Febbraio 2023	“Il sapore della poesia”	Partecipazione al reading poetico, rielaborazione di testi attraverso la creazione di piatti, drink, itinerari di viaggio. Incontro con gli scrittori dell'antologia “L'isola di Gary”.
Marzo 2023	“Legalità come frontiera educativa”	Progetto lettura. Incontro sulla legalità come frontiera educativa. Presentazione del libro “La stanza di Agnese” di Osvaldo Capraro, in collaborazione con don Angelo Cassano, presidente dell'associazione LIBERA, sede di Puglia.
Maggio 2023	“Parola di calamaio”	Progetto lettura. Incontro di presentazione del libro “Parola di calamaio” della prof.ssa Marianna Centrone.

Tab. 6 Altre Attività

7 ESAMI DI STATO

7.1 Seconda prova Esame di Stato

Nei percorsi dell'istruzione professionale la seconda prova d'esame ha carattere pratico ed è tesa ad accertare le competenze professionali acquisite dal candidato. Essa è costituita da due parti: la prima è predisposta dal Ministero mentre la seconda è redatta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica.

La seconda prova, pertanto, **non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati** ed è **un'unica prova integrata**, la cui **parte ministeriale** contiene la **“cornice nazionale generale di riferimento”** che indica:

- a) la **tipologia della prova** da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con D.M. 15 giugno 2022, n. 164);
- b) **il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo**, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

7.2 I nuovi QdR (Quadri di riferimento)

I nuovi Quadri di Riferimento per la redazione e lo svolgimento della seconda prova scritta dell'esame di Stato, adottati con il decreto ministeriale n. 164 del 15 giugno 2022, riprendono l'organizzazione dei Quadri precedentemente elaborati per il previgente ordinamento, rivedendola e adattandola al nuovo scenario delineato dalla normativa.

Nella parte contenente la descrizione delle caratteristiche strutturali della prova d'esame sono individuate le diverse possibili tipologie di prova per lo specifico indirizzo:

Tipologia A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, anche sulla base di documenti, tabelle e dati.

Tipologia B

Analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (studio di un caso).

Tipologia C

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

Tipologia D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo.

8 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

8.1 Simulazioni Esame di Stato

Le simulazioni predisposte per la prima e seconda prova scritta sono allegate al presente documento (Allegato n. 6).

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

TESTI	OPERE	AUTORI
La lupa	Vita dei Campi	Giovanni Verga
Rosso Malpelo	Vita dei Campi	Giovanni Verga
Lettera-prefazione a L'amante di Gramigna	Vita dei Campi	Giovanni Verga
Cavalleria rusticana	Vita dei Campi	Giovanni Verga
La fiumana del progresso	I Malavoglia	Giovanni Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia	Giovanni Verga
La pioggia nel pineto	Laudes	Gabriele D'Annunzio
X agosto	Myricae	Giovanni Pascoli
Manifesto del Futurismo		Filippo Tommaso Marinetti
Il treno ha fischiato	Novelle per un anno	Luigi Pirandello
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	Luigi Pirandello
Il fumo	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
Voglia	Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
Fratelli	Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
Mattina	L'allegria	Giuseppe Ungaretti
Soldati	Girovago	Giuseppe Ungaretti
I fiumi	L'allegria	Giuseppe Ungaretti
Ed è subito sera	Acque e terre	Salvatore Quasimodo
Spesso il male di vivere	Ossi di Seppia	Eugenio Montale
Ho sceso dandoti il braccio	Satura	Eugenio Montale
Sul fondo	Se questo è un uomo	Primo Levi

Tab. 7 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

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

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
<p>Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali</p> <p>Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali</p> <p>Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento</p> <p>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>Intellettuali e potere.</p> <p>Confini planetari: l'ambiente valore costituzionale.</p> <p>La famiglia e i conflitti generazionali.</p> <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali.</p> <p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande.</p> <p>Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</p> <p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.</p> <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu.</p> <p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</p> <p>Gestione, vendita e commercia-</p>	<p>Lingua e Letteratura Italiana</p> <p>Storia</p> <p>Lab. di Enogastronomia – settore Sala e Vendita</p> <p>Scienza e Cultura dell’Alimentazione</p> <p>D.T.A.</p> <p>Lingua e Cultura Inglese</p> <p>Matematica</p>

<p>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>Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing</p> <p>Contribuire alle strategie di De-</p>	<p>lizzazione</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio.</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione.</p> <p>Alimentazione sostenibile.</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie.</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente.</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale.</p> <p>Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari.</p> <p>Il turismo responsabile, ecosostenibile e il turismo esperienziale.</p> <p>Le strategie di marketing più comunemente utilizzate per la promozione di una struttura ricettiva.</p> <p>Career paths.</p> <p>Safety procedure and Nutrition.</p> <p>Restaurant service.</p> <p>Bar service.</p> <p>Food sustainability.</p> <p>Studio di funzione.</p>	
---	--	--

stination 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.		
---	--	--

Tab. 8 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

9 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

Si allegano al presente documento la scheda informativa disciplinare di ciascun docente (Allegato n. 7).

10 CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'A.S. 2021/22 il credito scolastico si calcola sommando il credito scolastico attribuito per la classe quinta a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertito il predetto credito in cinquantiesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

- 1) attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
- 2) conversione in cinquantiesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

11 CONSIDERAZIONI FINALI

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. 45 del 9 marzo 2023, costituisce la carta di identità della classe V ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO e i percorsi di apprendimento trasversale di Educazione civica.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 15 maggio 2023.

IL COORDINATORE
Prof. Giovanni Narracci



IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA	FIRMA
Prof.ssa Venneri Pierangela	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	<i>Venneri</i>
Prof.ssa Venneri Pierangela	STORIA	<i>Venneri</i>
Prof.ssa Zaccagni Dejanira	LINGUA E CULTURA INGLESE	<i>Dejanira Zaccagni</i>
Prof.ssa Gentile Pamela	SECONDA LINGUA STRANIERA / FRANCESE	<i>Pamela Gentile</i>
Prof.ssa Cofano Giacoma	MATEMATICA	<i>Giacoma Cofano</i>
Prof. Calderaro Vito Pasquale	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	<i>Vito Calderaro</i>
Prof. Mancini Antonio	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA	<i>Antonio Mancini</i>
Prof.ssa Litterio Elisa	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	<i>Elisa Litterio</i>
Prof. Furio Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	<i>Gianni Furio</i>
Prof. Narracci Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	<i>Giovanni Narracci</i>
Prof.ssa Bianco Giusi	RELIGIONE	<i>Giusi Bianco</i>



LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi

Margherita Manghisi

ALLEGATI

All. 0 UDA Pluriasse

All. 1 Criteri di valutazione comuni

All. 2 Tabella descrittori voto di condotta

All. 3 Allegato A Griglia di Valutazione della Prova Orale Esami di Stato 2022-2023

All. 4 Educazione Civica

All. 5 PCTO

All. 6 Simulazioni

All. 7 Schede informative disciplinari