



ISTITUTO PROFESSIONALE I.P. "De Nora Lorusso"

Via Lago Passarello n.3 (Via Selva) - 70022 ALTAMURA (Bari)

080 311 55 18 --- FAX 080 314 92 58

**Email: bari14000t@istruzione.it PEC: bari14000t@pec.istruzione.it Codice Fiscale:
91140780726**

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2023/2024

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(O.M. n. 55 del 22 marzo 2024)

Classe Quinta Sez. AC

Indirizzo: GASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatore: *prof.ssa Lucia Monacis*

Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO	3
PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)	4
QUADRO ORARIO	7
PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	8
STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI	9
ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE	9
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	10
STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	11
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	12
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	13
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	15
ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	16
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE	16
VALUTAZIONE	17
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	20

ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all'esame di stato;

ALLEGATO 2 – UDA svolte;

ALLEGATO 3 – PCTO, stage e tirocini effettuati;

ALLEGATO 4 – Curricolo di Educazione Civica;

ALLEGATO 5 – Percorso formativo disciplinare.

CARATTERISTICHE DELL'ISTITUTO E DELL'INDIRIZZO

BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO

L'I.P. "DE NORA" di Altamura nasce, nell'anno scolastico 1996/97, dall'aggregazione dell'P.S.S.C.T. "N. Lorusso" e dell'I.P.S.I.A. "De Nora", con sede amministrativa in via Lago Passarello, n. 3.

L'Istituto, sempre attento alle richieste dell'utenza e del territorio, ha accolto progressivamente le innovazioni didattico-organizzative che l'hanno portato ad istituire, tra gli altri già esistenti, l'indirizzo alberghiero nell'A.S. 2001/02, l'indirizzo servizi socio-sanitari nell'A.S. 2007/08, una classe sperimentale di "Enogastronomia" presso la Casa Circondariale di Altamura nell'A.S. 2001/02 e, tre classi di "Enogastronomia" corso serale.

Le due scuole aggregate offrono, pertanto, i seguenti indirizzi di studio:

Corsi:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (M.A.T.)
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA
- SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE

Il contesto socio-economico in cui è inserito l'Istituto Professionale è caratterizzato da una realtà in continua evoluzione. La città, con una popolazione di 69 880¹ abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano.

Negli ultimi vent'anni, l'economia tipicamente agricola è stata affiancata da un'economia basata sullo sviluppo di medie e piccole imprese industriali, artigianali e commerciali: in particolare le aziende produttrici di salotti, la cui produzione è indirizzata principalmente all'estero.

Altra attività di rilievo è la produzione del pane di grano duro esportato in numerosi paesi dell'Unione Europea.

La popolazione scolastica proviene da Altamura, con un'alta percentuale da altri Comuni vicini (Gravina, Toritto, Cassano, Santeramo, Grumo Appula, Binetto, Spinazzola).

Negli ultimi tempi è subentrato un nuovo aspetto a caratterizzare l'ambiente in cui si trova a operare l'Istituto: la sempre maggiore presenza di stranieri (soprattutto albanesi) che risiedono nel territorio e che, con l'inserimento nelle scuole, contribuiscono a conferire all'Istituto un aspetto multietnico più accentuato.

La mission dell'Istituto è la formazione, per i vari indirizzi, di figure tecniche e professionali fortemente correlate con il contesto territoriale e spiccatamente orientate alla valorizzazione dei prodotti, delle risorse e della cultura locale.

¹ Fonte: ISTAT 01.01.2023

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

DESCRIZIONE SINTETICA

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

Competenze comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- 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
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- 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
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali

- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

Competenze specifiche di indirizzo

- 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.
- 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.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- 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
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- 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.

- 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.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di *Hospitality Management*, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- 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.
- 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.

REFERENZIAZIONE DELLE ATTIVITÀ ECONOMICHE

L'indirizzo di studi fa riferimento alle seguenti attività, contraddistinte dai codici ATECO adottati dall'Istituto nazionale di statistica per le rilevazioni statistiche nazionali di carattere economico ed esplicitati a livello di Sezione e di correlate Divisioni:

I - 56 ATTIVITÀ DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE

C - 10 INDUSTRIE ALIMENTARI

QUADRO ORARIO

IP17 -ENOGASTRONOMIA-ENOGASTRONOMIA					
AREA GENERALE					
	1° Anno	2° Anno	3°Anno	4° Anno	5° Anno
Italiano	4	4	4	4	4
1^ Lingua Straniera	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Geografia	1	1			
Scienze Giurid. Econ.	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
Totale ore area generale	18	18	14	14	14
AREA D'INDIRIZZO					
2^ Lingua	2	2			
Scienze integrate (Chimica)		2			
TIC	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Lab. di ricettività	2	3			
Lab. di cucina /sala	6	4			
2^ lingua			3	3	3
inglese tecnico			1	1	1
Sc. e Cult dell'Alim.			4	4	5
Lab. di enog. Cucina			7	7	6
DTASR			3	3	3
Totale ore di indirizzo	14	14	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

La classe V sez. AC è composta da 18 alunni (sette ragazze e undici ragazzi) dei quali due con disabilità che seguono una programmazione differenziata e quattro con DSA. Un ragazzo ha smesso di frequentare per iscriversi successivamente come privatista. La gran parte della classe è costituita da alunni lavoratori che prova a coniugare l'attività scolastica con gli impegni serali nelle strutture ricettive/ locali di ristorazione.

Eterogenea per la varietà delle indoli, dei contesti di provenienza, la maggior parte degli alunni ha mostrato una modesta motivazione nello studio. L'attenzione durante le lezioni è apparsa superficiale. Nonostante le continue sollecitazioni degli insegnanti la loro partecipazione all'attività didattica è stata per lo più passiva. Frequentemente tesi alla distrazione, alcuni componenti della classe, costantemente richiamati, hanno reso più faticoso e meno proficuo lo svolgimento delle lezioni.

La frequenza è stata regolare per la maggior parte degli alunni e incostante per alcuni per i quali si sono contattate ripetutamente le famiglie.

D'altro canto il gruppo classe, non ha potuto contare sulla continuità didattica durante il loro percorso di studi quinquennale a causa dei numerosi avvicendamenti dei docenti nelle varie discipline quali scienza e cultura degli alimenti, francese, inglese, scienze motorie e DTASR.

Ciò ha comportato un mutamento nel metodo di insegnamento ed un conseguente adeguamento degli alunni alla nuova situazione didattico-disciplinare che ha reso più difficoltosi i processi di apprendimento.

A tale situazione si è fatto fronte attuando tutte le strategie per favorire la prosecuzione del percorso formativo nella maniera più proficua senza trascurare, nelle singole discipline, le attività volte al potenziamento e principalmente quelle finalizzate al recupero e al consolidamento delle conoscenze e delle competenze per gli alunni più in difficoltà.

Obiettivo primario per tutti i docenti è stato infatti quello di mettere gli alunni sempre a proprio agio, tenendo presente i loro ritmi di apprendimento, operando, là dove fosse necessario, dei cambiamenti nello svolgimento dei singoli programmi.

Il livello culturale professionale raggiunto si profila non completamente soddisfacente. Al di sopra della media si evidenzia un piccolo gruppo di alunni, i quali sono in possesso di una dignitosa preparazione di base, dovuta a uno studio serio e personale, a un coerente impegno domestico e alle buone capacità logico-intuitive. D'altra parte, la gran parte della classe ha manifestato sufficiente capacità di acquisizione dei concetti teorici, ma, a volte, difficoltà nella rielaborazione ed applicazione in ambiti diversi delle nozioni apprese. Mediamente la conoscenza degli argomenti è accettabile mentre risulta modesto il livello di competenza linguistico - espressiva, soprattutto in ambito tecnico specialistico per le difficoltà di assimilazione ed uso dei lessici specifici.

Infine in pochi alunni, persistono lacune pregresse che richiederebbero un impegno più costante per essere sanate. Questi ultimi studenti, nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli promossi da tutti i docenti, hanno stentato ad allinearsi ai ritmi di lavoro sia per scarso interesse per lo studio sia per carenza di motivazione, nonostante siano stati messi nelle condizioni di recupero dai docenti e abbiano seguito i corsi di recupero delle abilità di base istituiti e predisposti dalla scuola.

I contatti con le famiglie sono stati frequenti in particolar modo nella prima parte dell'anno scolastico. Occorre sottolineare che in diversi casi sono stati proficui.

La partecipazione ad iniziative culturali è stata positiva. Buona parte degli studenti è stata interessata ad ampliare i propri orizzonti conoscitivi con la partecipazione attiva ad eventi di orientamento organizzati dalla scuola.

STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. Ammessi alla classe successiva
2021/22	18	2	1 Ritirato	17
2022/23	20	3		19
2023/24	19	0	1 privatista	

ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE

La scansione oraria delle lezioni ha seguito la seguente organizzazione, in un unico turno di ingresso e di uscita.

Scansione oraria	
Ingresso	8:00
Prima ora	8:00 – 8:55
Seconda ora	8:55 – 9:50
Terza ora	9:50 – 10:50
Quarta ora	10:50 – 11:50
Quinta ora	11:50 – 12:40
Sesta ora	12:40 – 13:30
Settima ora	13:30 – 14:20

COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	
	Cognome	Nome
Lingua e letteratura italiana e Storia	Monacis	Lucia
Inglese	Casio	Giuditta
Francese	Covelli	Maria
Matematica	Lomurno	Caterina
DTASR	Petronella	Maria Teresa
Sc. e cultura dell'alimentazione	Labbadia	Stefania
Lab. Enogastronomico	Acquaviva	Angelo
Sc. Motorie	Montaruli	Rosalia
Religione	Perrucci	Michele
Ed Civica	Maffei	Donato
Lab. Enogastronomico	Molinari	Giovanni
Sostegno	Baldassarra	Giuseppina
Sostegno	Tirelli	Annunziata Eliana

STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Continuità docenti		
	A.S. 2021/22 3^ AC	A.S. 2022/23 4^ AC	A.S. 2023/24 5^ AC
Lingua e letteratura italiana e Storia	MONACIS LUCIA	MONACIS LUCIA	MONACIS LUCIA
Inglese	FIORINO PAOLA	CLEMENTE ANGELO	CASIO GIUDITTA
Francese	CALABRESE GIOVANNA	CALABRESE GIOVANNA	COVELLI MARIA
Matematica	LOMURNO CATERINA	LOMURNO CATERINA	LOMURNO CATERINA
DTASR	D'ALELIO ELISABETTA	D'ALELIO ELISABETTA	PETRONELLA MARIA TERESA
Sc. e cultura dell'alimentazione	GAUDIANO COSIMO	IACOVETTI FRANCESCO	LABBADIA STEFANIA
Lab. Serv. Enog. Cucina	ACQUAVIVA ANGELO	ACQUAVIVA ANGELO	ACQUAVIVA ANGELO, MOLINARI GIOVANNI
Sc. Motorie	DEROSA ANGELA	NACCI LUCIANO	MONTARULI ROSALIA
Religione	RICCIARDI PIERFRANCESCO	RICCIARDI PIERFRANCESCO	PERRUCCI MICHELE
Ed. Civica	PARADISO ANTONELLA NICOLETTA	LOPORCARO DOMENICO	MAFFEI DONATO
Sostegno	RITOTA ALESSIA, SCASCIAMACCHIA VITTORIA	DI CORLETO ROSA, LOIZZO ROSA	SANCHIRICO MARCELLA SALVATRICE, GIUSEPPINA BALDASSARRA
Sostegno	TIRELLI ANNUNZIATA ELIANA	TIRELLI ANNUNZIATA ELIANA	TIRELLI ELIANA ANNUNZIATA

PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Al. 2)

(NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI: MACROAREE)

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente tabella e riportati nell'Allegato 3:

Titolo del percorso o Macroarea	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
Costituzione ed Unione Europea	Trimestre	Storia, Seconda lingua, Inglese, Dtasr, Cucina, Laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Libri di testo Riviste settoriali Computer LIM
Domani...io lavoro?	Trimestre	Italiano, Lingue straniere, Matematica, Diritto, Laboratorio di sala e vendita/ cucina	Archivio dati del tessuto produttivo e di associazioni di categoria Manuali e report Libri di testo Riviste settoriali Computer LIM
Il lavoro del "gastronomo"	Pentamestre	Laboratorio servizi enogastronomici, settore cucina e di sala e vendita; Scienza e cultura dell'alimentazione	Testi, articoli e video sui menu, strumenti e attrezzature di settore
Piramide Alimentare: una versione locale	Pentamestre	Seconda lingua, Inglese, Cucina, Laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie e Scienze degli Alimenti	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet
I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	Pentamestre	Cucina, Sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libri di testo

MACROAREE INDIVIDUATE DAL CONSIGLIO DI CLASSE
- SUD E MEDITERRANEO,
- BELLEZZA,
- TRASFORMAZIONE,
- MODERNITÀ E INNOVAZIONE,
- ECCELLENZE.

PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA (All. 4)

La legge 92 del 20 agosto 2019 “Introduzione dell’insegnamento scolastico dell’educazione civica”, (d’ora in avanti, Legge), ha introdotto dall’anno scolastico 2020-2021 l’insegnamento scolastico trasversale dell’educazione civica oltre che nel primo anche nel secondo ciclo d’istruzione. Il tema dell’educazione civica e la sua declinazione in modo trasversale nelle discipline scolastiche rappresenta una scelta “fondante” del sistema educativo, contribuendo a “formare cittadini responsabili e attivi e a promuovere la partecipazione piena e consapevole alla vita civica, culturale e sociale delle comunità, nel rispetto delle regole, dei diritti e dei doveri”.

Il Consiglio di Classe, in coerenza con il PTOF d’Istituto e la L. 92/agosto 2019, ha proposto agli studenti la trattazione del seguente percorso di Educazione Civica riportato nella seguente tabella:

Titolo del percorso	Discipline coinvolte	Argomenti
La partecipazione democratica e l’ordinamento della Repubblica Unione europea e Costituzione	DTASR - Francese – Storia - Inglese (13 h. Trimestre)	Il significato di diritto internazionale Fonte del diritto internazionale e di organizzazione internazionale
		Le istituzioni francesi
		UK Political system Italy: government EU institutions
		Nascita, evoluzione ed effetti dell’Unione Europea La nazione come concetto storico

Titolo del percorso	Discipline coinvolte (20 h Pentamestre)	Argomenti
<p>La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-96 Lo Statuto Albertino e la Costituzione</p>	<p>Italiano • Storia • DTASR</p>	<p>I principi ispiratori della Costituzione Artt. 3 e 32 Analisi della Parte II della Costituzione Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati L'iter legislativo Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni Il Governo: struttura e funzioni Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni</p>
<p>La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico</p>	<p>DTASR Sc. Alimenti Francese Inglese</p>	<p>Il valore dei beni culturali. Il turismo sostenibile. La tutela delle eccellenze agroalimentari. La dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità Unesco e dieta mediterranea</p>
<p>I testimoni della memoria e legalità. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo</p>	<p>Italiano e Storia</p>	<p>La Shoah. Il discorso di Liliana Segre. Organismi internazionali: ONU La questione femminile</p>
<p>La comunicazione in Rete Educazione all'informazione Informazione e disinformazione in Rete I Cybercrimes</p>	<p>DTARS Matematica</p>	<p>Web marketing Il Web per collaborare</p>

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO (All. 3)

Titolo del percorso	Periodo	Durata	Discipline coinvolte	Azienda di svolgimento
Esperto dei servizi della ristorazione collettiva	2021/2022	90 h	Cucina, esperti interni, esterni.	Aziende ristorative del territorio
Esperto dei servizi della ristorazione collettiva	2022/2023	60 h	Cucina, esperti interni, esterni.	Aziende ristorative del territorio
Esperto dei servizi della ristorazione collettiva	2023/2024	60 h	Cucina, esperti interni, esterni.	Aziende ristorative del territorio

Il Progetto dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) prevede 210 ore da svolgersi nell'arco del Triennio così suddivise: 90 h al terzo 60 h al quarto anno, 60 h al quinto. Tuttavia occorre evidenziare che diversi alunni non hanno svolto il monte ore complessivo.

Attività di Orientamento

- 24/10/2024 Orientamento professionale in Istruzione e Lavoro nelle Forze di Polizia e nelle Forze Armate piattaforma Zoom (circ. 31)
- 8/11/2023 Orientamento con FMTS – EXPERIENCE (circ. 41)
- 29/11/2023 Orientamento in uscita - Incontro con “Alma”, scuola internazionale di cucina italiana (circ. 58)
- 29/01/2024 Orientamento con Università Ssml Nelson Mandela (circ. 86)
- 26/02/2024 Orientamento con DARFORMA (circ. 104)
- 08/03/2024 Orientamento con IDD Matera (circ. 105)
- 10/04/2024 Incontro Di Educazione Stradale – Teatro Mangiatordi
- 29/04/2024 Uscita didattica “Altamura fascista, luoghi del fascismo presenti nella nostra città” (circ. 169)

- 15/04/2024 Orientamento con ITST – ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER L’ INDUSTRIA DELL’OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO (circ. 146)
- 22/04/2024 Orientamento con ITS – FONDAZIONE ACADEMY AGRIPUGLIA (circ. 160)
- 08/05/2024 Orientamento con IN CIBUM Scuola di Alta Formazione Gastronomica (circ. 182)

ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

TIPOLOGIA	OGGETTO	LUOGO	DATA
Progetti e Manifestazioni culturali	SIGEP	Fiera di Rimini	24-25 -01-2024

VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE

L’anno scolastico è stato suddiviso in due periodi didattici: trimestre e pentamestre senza alcuna interruzione. Per verificare i progressi degli allievi nel processo di apprendimento sono state utilizzate verifiche scritte, orali e pratiche esplicitando agli studenti criteri e modalità di valutazione concordati nei rispettivi Dipartimenti disciplinari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI
<p style="text-align: center;">PROVE SCRITTE</p> <p>Le verifiche scritte effettuate durante la didattica in presenza hanno ricalcato le tipologie previste dall’Esame di Stato:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trattazione di argomenti e tematiche varie; • Relazioni tecniche; • Prove strutturate e semi-strutturate; • Quesiti a risposta aperta; • Risoluzione di problemi; • Prove esperte
<p>Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati adottati i seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprensione del testo • Aderenza alla traccia; • Coerenza logica e formale nello sviluppo dell’elaborato; • Capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente;

- Conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi;
- Abilità e competenze specifiche e trasversali.

PROVE ORALI

Le verifiche orali sono state individuali e, a seconda dei casi, estese all'intera classe al fine di favorire la partecipazione al dialogo didattico/educativo di tutti gli studenti. Come materiale di partenza si è fatto ricorso alla lettura di una frase inerente all'argomento richiesto, ad immagini, tabelle, grafici riportati sugli stessi libri di testo per sviluppare la riflessione e l'analisi e collegamenti trasversali.

Per la **valutazione delle verifiche orali** sono stati utilizzati i seguenti descrittori:

- Capacità ad orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;
- Individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;
- Capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;
- Capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;
- Capacità di integrare le conoscenze;
- Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;
- Efficacia comunicativa;
- Analisi e sintesi.

VERIFICHE TECNICO-PRATICHE

Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.

VALUTAZIONE

L'obiettivo della valutazione nella didattica è stato quello di porre l'attenzione sui progressi dell'allievo e sulla validità dell'azione didattica.

Nel processo di valutazione, per ogni alunno si è tenuto conto di elementi relativi all'area socio-relazionale e di elementi afferenti all'area cognitiva.

Per la valutazione dell'area socio-relazionale si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- rispetto delle regole;
- frequenza;
- interesse e partecipazione al dialogo didattico educativo di classe
- impegno;
- qualità dei rapporti interpersonali.

Per la valutazione delle conoscenze/abilità /competenze si è fatto riferimento ai seguenti indicatori:

- acquisizione degli obiettivi minimi di ogni disciplina; capacità espositive/argomentative;
- capacità di rielaborazione critica, analitica e sintetica;
- grado di autonomia raggiunto;
- media dei voti attribuiti.
- La corrispondenza docimologica tra conoscenze, abilità e competenze possedute e voto attribuito è stata effettuata secondo la griglia seguente:

LIVELLI	VOTO	DESCRITTORI			
		Conoscenze	Capacità/Abilità	Competenze	Impegno e Partecipazione
LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO	1-2-3 (Gravemente insufficiente)	Conoscenze nulle o errate	Non riesce ad organizzarsi, neanche se guidato opportunamente	Non riesce ad applicare neppure le poche conoscenze di cui è in possesso	Partecipazione di disturbo Impegno nullo
	4 (Insufficiente)	Conoscenze confuse e frammentarie	Riesce a organizzare le poche conoscenze solo se opportunamente guidato	Esegue solo compiti semplici e commette molti e/o gravi errori nell'applicazione delle procedure	Partecipazione saltuaria Impegno debole
	5 (Mediocre)	Conoscenze generiche, superficiali e mnemoniche	Utilizza in modo limitato le conoscenze	Esegue semplici compiti; ha difficoltà ad applicare le conoscenze acquisite; se aiutato riesce a correggersi	Partecipazione dispersiva Impegno discontinuo
	6	Conoscenze generali ed essenziali	Utilizza in modo essenziale i	Esegue semplici compiti,	Partecipazione sollecitata

LIVELLO BASE	(Sufficiente)		nuclei fondanti delle discipline	applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Impegno accettabile
LIVELLO INTERMEDIO	7 (Discreto)	Conoscenze complete	Sa organizzare ed esprimere le conoscenze in maniera appropriata	Esegue compiti di una certa complessità, applicando con coerenza le giuste procedure	Partecipazione recettiva Impegno soddisfacente
	8 (Buono)	Conoscenze complete e adeguatamente articolate	Sa cogliere e stabilire relazioni in varie problematiche Effettua analisi e sintesi complete e coerenti	Esegue compiti complessi Sa applicare i contenuti anche in contesti non usuali	Partecipazione attiva Impegno notevole
LIVELLO AVANZATO	9-10 (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente connessioni	Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse Esprime valutazioni critiche e personali	Esegue compiti complessi Sa applicare con precisione contenuti e procedure in qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	Partecipazione costruttiva, trainante Impegno notevole

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il C. di C. attribuisce a tutti gli alunni il credito scolastico minimo nella relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto, secondo le disposizioni O.M. n. 55 del 22 marzo 2024, art. 11.

Media dei voti	Fasce di credito III anno	Fasce di credito IV anno	Fasce di credito V anno
M<6	-	-	7-8
M=6	7-8	8-9	9-10
6<M≤7	8-9	9-10	10-11
7<M≤8	9-10	10-11	11-12
8<M≤9	10-11	11-12	13-14
9<M≤10	11-12	12-13	14-15

Il C. di C. esamina i seguenti elementi di valutazione in aggiunta alla media dei voti conseguita nello scrutinio

FREQUENZA ATTIVITÀ' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1%<assenze<20%	0,1	
	10,1%<assenze<15%	0,15	
	5,1%<assenze<10%	0,2	
	assenze ≤ 5%	0,25	
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)	VC=VOTO DI COMPORAMENTO		
	VC ≥9	0,25	
	VC=8	0,2	
	VC=7	0,1	
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni	0,25	
CREDITI FORMATIVI ESTERNI (MAX 0,25)	didattico-culturali	0,25	
	sportivi		
	lavoro		
	volontariato		
	orientamento		
MEDIA DI PROFITTO			
MEDIA RICALCOLATA (TOTALE DELL'ULTIMA COLONNA - max 1 p.to di media)			
CREDITO (se la media calcolata rientra nella banda di oscillazione successiva si attribuisce il minimo di tale banda)			

Il C. di C., attribuisce per tutte le fasce solo il minimo del credito se il voto di condotta è uguale a 6 o se la sufficienza in 1 materia sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo ma per voto di consiglio dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale.

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO

Vista

la nota prot. 3062/90 del 31/07/08 recante disposizioni esplicative-applicative del DPR 21/11/07 n. 235 “Regolamento recante modifiche ed integrazioni al DPR 24/06/98 n. 249- art. 9 (disciplina) e art. 5 bis (patto educativo) – concernente lo Statuto delle Studentesse e degli Studenti della scuola secondaria”;

Vista

la legge di conversione n. 169 del 30/10/08;

Visto

il Decreto Ministeriale n. 5 del 16/01/2009 “Criteri e modalità applicative della valutazione del comportamento”;

Visto

il Regolamento di disciplina interno;

Il collegio dei docenti dell’I.P. “De Nora - Lorusso” delibera i criteri di assegnazione del voto di condotta, in base ai seguenti indicatori:

1. Comportamento
2. Frequenza
3. Partecipazione
4. Socializzazione
5. PCTO

Sono considerate valutazioni positive della condotta i voti dal sei al dieci.

I voti di condotta minori del sei dovranno trovare riscontro in una corretta applicazione del regolamento d’Istituto e dello Statuto delle Studentesse e degli Studenti. Inoltre, i consigli di classe sono tenuti a monitorare in itinere il comportamento degli allievi e sanzionare gli atti poco corretti, in maniera che lo studente possa correggere il proprio comportamento attraverso la sanzione, che non ha carattere punitivo ma educativo

L’insufficienza in condotta dovrà essere motivata con un giudizio e verbalizzata in sede di scrutinio intermedio e finale.

La valutazione, espressa in sede di scrutinio finale, non potrà riferirsi ad un singolo episodio, ma dovrà scaturire dall’esame della maturazione e della crescita civile e culturale dello studente durante l’intero anno scolastico. In particolare, tenuto conto della valenza formativa ed educativa cui deve rispondere l’attribuzione del voto sul comportamento, il Consiglio di classe terrà in debita evidenza e considerazione i progressi e i miglioramenti realizzati dallo studente nel corso dell’anno.

Premesso che in presenza di comportamenti, perseguibili a termini di legge, il voto di condotta non potrà essere superiore a cinque, in tutti gli altri casi si applicheranno i criteri riportati nella tabella

“griglia di valutazione della condotta degli studenti”.

L’insufficienza nel voto di condotta (voto inferiore a 6) comporterà la non ammissione all’anno successivo o agli esami di Stato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COMPORTAMENTO DEGLI STUDENTI

Classe 5^__ Alunno/a:

	OBIETTIVI VERIFICATI	VOTO	
		Range	Voto
RISPETTO DELLE REGOLE	1. Corretto e rispettoso	9-10	
	2. Corretto	8-7	
	3. <u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. b) Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. c) Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6	
	4. Scorretto e indisciplinato (se i tre casi precedenti si verificano contemporaneamente).	5	
	5. Gravemente e inequivocabilmente irrispettoso delle regole e delle persone.	1-4	
FREQUENZA	1. Continua (assenze inferiori al 10%)	9-10	
	2. Assidua (assenze tra il 10,1% e il 15%)	8-7	
	3. Normale (assenze tra il 15,1% e il 25%)	6	
	4. Discontinua (assenze tra il 25,1% e il 50%)	5	
	5. Irregolare (assenze oltre il 50%)	1-4	
PARTECIPAZIONE	1. Propositiva	9-10	
	2. Interessata	8-7	
	3. Sollecitata	6	
	4. Passiva	5	
	5. Di disturbo	1-4	
SOCIALIZZAZIONE	1. Buoni rapporti con tutti	9-10	
	2. Rapporti selettivi	8-7	
	3. Difficoltà relazionali (per comportamento)	6	
	4. Difficoltà a riconoscere le regole del gruppo	5	
	5. Atteggiamenti di intolleranza	1-4	
PCTO	1. Giudizio eccellente	9-10	
	2. Giudizio ottimo	8-9	
	3. Giudizio buono	7-8	
	4. Giudizio discreto	6-7	
	5. Giudizio sufficiente	5-6	
	6. Giudizio insufficiente	1-4	
MEDIA			

PRIMA PROVA SCRITTA

- Ai sensi dell'art. 17, co.3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato
- Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico.
- La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici,

espressivi, e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

- Le tracce sono elaborate nel rispetto del QdR allegato al d.m. 21/11/2019, n.1095.

SECONDA PROVA SCRITTA

- Negli Istituti Professionali di nuovo ordinamento (D. Lgs. 61/2017), la seconda prova scritta si realizza seguendo l'art.20 dell'O.M. n. 55/2024, per cui non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei tematici fondamentali di indirizzo ad esse collegati. È un'unica prova integrata di cui il Ministero fornisce la tipologia della prova da costruire e uno o più nuclei tematici (tra quelli previsti nel Quadro di riferimento dell'indirizzo di cui al D.M.n.164/2022); le commissioni costruiscono le tracce declinando le indicazioni ministeriali secondo lo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

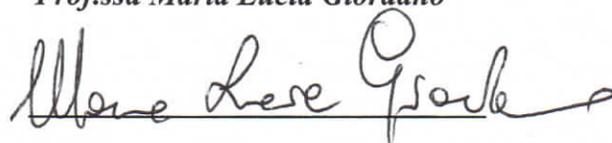
COLLOQUIO

- Il colloquio è disciplinato dall'art.17, co. 9 d. lgs 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.
- Il colloquio si svolge a partire dall'analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione, attinente alle Linee guida per gli istituti tecnici e professionali. Il materiale è costituito da un testo, un documento, un'esperienza, un progetto, un problema, ed è predisposto e assegnato dalla sottocommissione. Il materiale è finalizzato a favorire la trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline e del loro rapporto interdisciplinare.
- La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio e il coinvolgimento delle diverse discipline, evitando una rigida distinzione tra le stesse.

Il presente documento e relativi allegati sono stati elaborati e approvati all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del giorno 10/05/2024.

La Dirigente Scolastica

Prof.ssa Maria Lucia Giordano



Cognome e Nome	Materia di insegnamento	Firma
1. Prof.ssa Monacis Lucia	Italiano Storia	Lucia Monacis
2. Prof.ssa Casio Giuditta	Inglese	Giuditta Casio
3. Prof.ssa Covelli Maria	Francese	Maria Covelli
4. Prof.ssa Lomurno Caterina	Matematica	C. Lomurno
5. Prof.ssa Petronella Maria Teresa	DTASR	Maria Teresa Petronella
6. Prof.ssa Labbadia Stefania	Sc. e cultura dell'alimentazione	Stefania Labbadia
7. Prof. Acquaviva Angelo	Lab.Serv.Enog.Cucina	Angelo Acquaviva
8. Prof.ssa Montaruli Rosalia	Sc. Motorie	Rosalie Montaruli
9. Prof. Perrucci Michele	Religione	Michele Perrucci
10. Prof. Maffei Donato	Ed Civica	Donato Maffei
11. prof. Molinari Giovanni	Lab.Serv.Enog.Cucina	Giovanni Molinari
12. Prof.ssa Giuseppina Baldassarra	Sostegno	Giuseppina Baldassarra
13. Prof.ssa Tirelli Eliana Annunziata	Sostegno	Eliana Annunziata Tirelli