



**ISTITUTO PROFESSIONALE "DE NORA - LORUSSO"**

Via Lago Passarello, 3 - 70022 ALTAMURA - Tel. 0803115518 - Fax 0803149258

Cod. Fisc. 91140780726 Cod. Mecc. BARI14000T

PEO: [bari1400i@istruzione.it](mailto:bari1400i@istruzione.it) PEC: [bari14000i@pec.istruzione.it](mailto:bari14000i@pec.istruzione.it)

**ESAME di STATO**

**ANNO SCOLASTICO 2023/2024**

**DOCUMENTO del CONSIGLIO di CLASSE**

**(O.M. n. 55 del 22 Marzo 2024)**

**Classe 5<sup>^</sup> Sez. A**

**Indirizzo: Arte Bianca**

**Coordinatore: prof. Francesco Iacovetti**

**Dirigente Scolastico: prof.ssa Maria Lucia Giordano**

## INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Breve descrizione dell'istituto	pag. 03
Quadro culturale, educativo e professionale (PECUP)	pag. 04
Quadro orario	pag. 06
Profilo e presentazione della classe	pag. 07
Storico della classe: alunni	pag. 07
Profilo della classe	pag. 08
Organizzazione oraria della classe	pag. 10
Composizione del consiglio di classe	pag. 10
Storico del consiglio di classe	pag. 11
Percorsi interdisciplinari	pag. 12
Percorsi di educazione civica	pag. 13
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento	pag. 15
Attività ampliamento offerta formativa	pag. 16
Verifiche e valutazione effettuate	pag. 17
Valutazione	pag. 18
Criteri attribuzione del credito scolastico	pag. 20
Criteri di attribuzione del voto di comportamento	pag. 21
Griglia di valutazione del comportamento	pag. 22
Modalità di svolgimento delle prove d'esame (O.M. n.55 del 22 marzo 2024)	pag. 23
Firma del documento	pag. 24

### ALLEGATI

**ALLEGATO 1** -Attività di preparazione all'esame di stato (prove effettuate, iniziative realizzate, griglie di valutazione);

**ALLEGATO 2** – UDA svolte

**ALLEGATO 3** – PCTO, stage e tirocini effettuati

**ALLEGATO 4** – Curricolo di Educazione Civica

**ALLEGATO 5** – Percorso formativo disciplinare.

## **BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO**

L'I.P. "DE NORA - LORUSSO" 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. "M. De Nora". Attualmente la sede amministrativa è in via Lago Passarello, n. 3, Altamura.

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

I corsi ed i relativi indirizzi di studio sono i seguenti:

- MANUTENZIONE E ASSISTENZA TECNICA (M.A.T.)(Art. 5 comma terzo DPR 87/2010)
- SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA (Articolato in Opzioni e Curvatura programmatica Turistica art. 5 DPR 87/2010)
- SERVIZI PER LA SANITA' E L'ASSISTENZA SOCIALE (Articolato in Opzioni art. 5 DPR 87/2010)

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 circa 70.000 abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento tra la Puglia e la Basilicata.

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.

Attività di rilievo sono la produzione del pane esportato in numerosi paesi e dei prodotti da forno (arte bianca) fiore all'occhiello dell'enogastronomia locale. Non meno importanti sono le produzioni casearie locali e dei comuni limitrofi come il Pallone di Gravina (presidio slow food).

La popolazione scolastica proviene da Altamura, e da Comuni limitrofi quali Gravina in Puglia, Toritto, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Grumo Appula, Binetto, Spinazzola. Non meno importante è la presenza di stranieri che risiedono nel territorio che rendono la scuola multietnica. Questo di per sé non è un aspetto negativo; il venire a contatto con culture, lingue, religioni e tradizioni diverse, apre la mente e fa sì che la scuola diventi un vero e proprio "esercizio di mondo" come ribadito dalla pedagoga Graziella Favaro, esperta in didattica interculturale.

La mission dell'Istituto è la formazione, per i vari indirizzi, di figure tecniche e professionali fortemente correlate con il contesto territoriale.

## **QUADRO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)**

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, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e di gestione dei servizi. Nell'articolazione "Enogastronomia" il diplomato è in grado di:

Competenze specifiche di apprendimento in uscita:

- 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 ed 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.

Nell'area dell'istruzione generale, a conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nell'articolazione "Arte Bianca" conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze:

- 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.
- 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.

## QUADRO ORARIO IP17

Discipline	Ore annue				
	I	II	III	IV	V
<b>Insegnamenti dell'Area Generale</b>					
Lingua e letteratura italiana	132	132	132	132	132
Lingua inglese	99	99	99	99	99
Storia	33	33	66	66	66
Matematica	132	132	99	99	99
Scienze Giuridiche e Economiche	66	66			
Geografia	33	33			
Scienze motorie e sportive	66	66	66	66	66
RC o attività alternative	33	33	33	33	33
<b>Insegnamenti dell'Area di Indirizzo</b>					
TIC	66	33			
Scienze integrate (Chimica)		33			
Scienza degli alimenti	66	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici–settore cucina	99	66			
Laboratorio di servizi enogastronomici – settore sala e vendita	99	66			
Laboratorio di servizi di accoglienza turistica	66	99			
Seconda lingua straniera	66	66	99	99	99
Inglese Tecnico			33	33	33
Scienza e Cultura Dell'alimentazione Analisi e Controlli Microbiologici dei Prodotti Alimentari			132	132	132
Diritto e tecniche amministrative Az. Rist.			99	99	99
Laboratorio servizi enogastronomici–settore pasticceria			231	165	165
Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi			0	66	66

## PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

### COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI

N°	Cognome	Nome	Provenienza
1	A.	G.	4^ AAB
2	C.	V.	4^ AAB
3	C.	A.	4^ AAB
4	D.	A.	4^ AAB
5	D.	A.	4^ AAB
6	F.	A.	4^ AAB
7	L.	G.	4^ AAB
8	M.	V.	Istituto Alberghiero Molfetta
9	P.	M.	4^ AAB
10	T.	P.	4^ AAB
11	T.	A.	4^ AAB

### STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. Ritirati	N. Ammessi alla classe successiva
2021/22	15	0	0	0	14
2022/23	14	0	0	0	11
2023/24	11	1	0	1	

## **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe, ad oggi, è formata da 11 alunni, di cui 5 di sesso maschile e 6 di sesso femminile, tutti provenienti dalla classe 4<sup>A</sup>AB, a.s. 2022-23, tranne l'alunna Monacis Violeta proveniente da altro Istituto (Istituto Alberghiero Molfetta). La provenienza territoriale abbraccia i comuni di Altamura, Gravina in Puglia, Santeramo in Colle, Poggiorsini e Cassano delle Murge. Tre tra loro presentano un DSA per il quale è stato predisposto il PdP. Quasi tutti gli alunni appartengono a famiglie di estrazione socio-culturale media. La maggior parte di essi contribuisce al bilancio familiare svolgendo lavori continuativi o saltuari in strutture ristorative della zona; in tal modo, gli alunni acquisiscono ed integrano competenze e conoscenze che l'istituzione scolastica, nel corso del triennio, ha sempre cercato di trasmettere e far acquisire loro, talvolta agevolmente, talvolta a fatica. Ciononostante, tutti gli alunni hanno sempre offerto, spontaneamente, la loro disponibilità, in occasione di manifestazioni ed eventi, partecipando attivamente e collaborando tra loro e con gli insegnanti.

Dal punto di vista disciplinare, gli alunni si sono comportati sempre correttamente (disinvolti, ma controllati), e tra loro e nei confronti dei docenti.

Le attività didattiche si sono svolte in un clima di sostanziale serenità e rispetto reciproco. Esse sono sempre state finalizzate a suscitare, negli alunni, curiosità per i contenuti e consapevolezza delle proprie responsabilità, all'acquisizione di un metodo di studio proficuo, alla graduale maturazione di autonomia di giudizio, all'acquisizione di conoscenze e competenze spendibili nel mondo del lavoro. Durante il triennio, ogni singolo docente ha provveduto, in ragione delle necessità ravvisate, al recupero delle competenze e capacità minime richieste e al recupero delle lacune inerenti conoscenze pregresse. Il Consiglio di Classe ha cercato continuamente, soprattutto in previsione dell'Esame di Stato, compatibilmente con il tempo a disposizione, di impostare le attività didattiche in guisa da favorire l'interdisciplinarietà, anche tenendo conto delle linee guida ministeriali.

L'impegno degli alunni ha avuto come obiettivo quello di mettere a punto il lavoro svolto in aula e durante le altre attività extra-aula, il miglioramento del dialogo educativo e formativo, il consolidamento degli apprendimenti nel lavoro personale extrascolastico.

La classe ha sempre aderito con entusiasmo e proficua partecipazione alle attività di PCTO e di ampliamento dell'offerta formativa.

Nel corso del triennio sono state proposte attività ed esperienze strettamente collegate all'ambito professionale e tese ad arricchire la cultura e la preparazione tecnica di settore, oltre che la cultura generale.

Sono ancora presenti, tra gli alunni, differenze di preparazione di base, per lo più dovute ad inclinazioni, ad interessi personali e alla maggiore o minore disponibilità all'apprendimento e all'impegno profuso, in classe ed a casa. Maggiore è la propensione che gli studenti hanno mostrato per gli aspetti tecnico-pratici-



applicativi del percorso di studi, durante il quale il gruppo ha ottenuto risultati apprezzabili. Per quanto riguarda, invece, le discipline che richiedono una concettualizzazione e formalizzazione espositiva, non si sono raggiunti gli stessi risultati.

Il livello di preparazione raggiunto dal gruppo è più che sufficiente, ma non omogeneo, poiché disomogeneo è il grado di maturazione e motivazione personale. Un congruo numero di allievi sono riusciti a distinguersi, dimostrando apprezzabili capacità di analisi e di sintesi, nonché attitudine alla riflessione, conseguendo valutazioni di buon livello. Essi hanno imparato ad utilizzare bene le proprie risorse, mostrando impegno, capacità di riflessione personale, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e formazione.

Per pochi altri persiste ancora qualche incertezza nella preparazione, sia nelle discipline dell'area comune, sia nelle discipline tecnico-pratiche. Nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli promossi dai docenti, hanno faticato ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per scarsa inclinazione allo studio, sia per impegno discontinuo, sia per carenza di motivazione. Tuttavia, i risultati, nel complesso, sono da considerarsi in linea con gli obiettivi preventivati e rispondenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento e alle differenti abilità cognitive ed operative di ciascun alunno.

In definitiva, è possibile strutturare la classe in tre fasce di livello:

nella prima fascia, un gruppo di alunni che si è sempre impegnato, dimostrando interesse e partecipazione continui, riportando livelli di profitto buoni, con alcune punte di eccellenza per capacità di analisi, sintesi e dedizione allo studio, al lavoro e alla collaborazione;

nella seconda, vi sono alunni che, con impegno apprezzabile, in alcuni casi selettivo, sono riusciti a raggiungere risultati sufficienti;

la terza fascia è costituita da alunni che, a causa di un metodo di studio poco efficace o per discontinuità nella frequenza o ancora per scarso interesse, hanno potenziato il loro rendimento solo nell'ultima parte dell'anno scolastico, per cercare di recuperare le carenze accumulate.

Va comunque sottolineato che tutti hanno dimostrato un miglioramento nelle acquisizioni delle conoscenze, delle competenze e delle abilità. Per quanto riguarda i rapporti scuola-famiglia, durante i ricevimenti formali, vi è stata la partecipazione di pochissimi genitori. Tuttavia, tutti i docenti hanno sempre incoraggiato il dialogo, anche se contattati telefonicamente, in momenti formali ed informali.

## ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE

Le ore di lezione hanno avuto la scansione oraria di seguito riportata.

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

Le giornate con lezioni di laboratorio hanno la durata di moduli orario da 50 o 60 minuti con turni mattutini o pomeridiani a seconda dell'orario dei laboratori.

## COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE, componente docente

Cognome e Nome	Disciplina
NARDONE Nicoletta	Lingua e letteratura italiana / Storia
MONTARULI Rosalia	Scienze motorie e sportive
FIORE Francesco Paolo	Laboratorio servizi enogastronomici
IACOVETTI Francesco	Scienza e cultura dell'alimentazione
INDRIO Domenico	Matematica
INDRIO Rita Lucia	Inglese
PERRUCCI Michele	Religione
COVELLI Maria	Francese
MAFFEI Donato	Diritto e tecniche amministrative – Ed. Civica
VENTURA Giovanni	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi
PETRONELLA Maria Teresa	Materia alternativa RC

**STORICO DEL CONSIGLIO dell'attuale CLASSE**

Cognome e Nome	Disciplina	Continuità docenti		
		A.S. 21/22 Cl 3^AAB	A.S. 22/23 Cl 4^AAB	A.S. 23/24 Cl 5^AAB
NARDONE Nicoletta	Lingua e letteratura italiana / Storia	Si	Si	Si
MONTARULI Rosalia	Scienze motorie e sportive	No	No	Si
FIORE Francesco Paolo	Laboratorio servizi enogastronomici	Si	Si	Si
IACOVETTI Francesco	Scienza e cultura dell'alimentazione	Si	Si	Si
INDRIO Domenico	Matematica	Si	Si	Si
INDRIO Rita Lucia	Inglese	Si	Si	Si
PERRUCCI Michele	Religione	Si	Si	Si
COVELLI Maria	Francese	Si	Si	Si
MAFFEI Donato	Diritto e tecniche amministrative – Ed. Civica	No	No	Si
VENTURA Giovanni	Tecniche di organizzazione e gestione dei processi produttivi	///	Si	Si
PETRONELLA Teresa	Materia alternativa RC	No	No	Si

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI SVOLTI

(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 2:

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	Trimestre	Italiano e Storia, Seconda lingua, Inglese, Dtasr, Laboratorio di servizi enogastronomici- Arte Bianca	Laboratorio, Libri di testo Riviste settoriali, Computer
Domani...io lavoro?	Trimestre	Italiano e Storia, Seconda lingua, Inglese, Matematica, Dtasr, Laboratorio di servizi enogastronomici - Arte Bianca	Archivio dati del tessuto produttivo e di associazioni di categoria, Manuali e report Libri di testo Riviste settoriali Computer LIM
Il cioccolato: "dalla pianta all'arte pura"	Pentamestre	Laboratorio di servizi enogastronomici- Arte Bianca, Scienze e cultura dell'alimentazione, Dtasr, Inglese, Seconda lingua	Laboratorio, Libri di testo, Riviste settoriali, Computer, LIM
La pasticceria internazionale	Pentamestre	Italiano e Storia, Seconda lingua, Inglese, Scienze e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici- Arte Bianca	Laboratorio multimediale con utilizzo di strumenti digitali e internet Libri di testo Riviste settoriali Computer LIM
I dolci e la salute	Pentamestre	Seconda lingua, Inglese, Scienze e cultura dell'alimentazione, Laboratorio di servizi enogastronomici- Arte Bianca	Laboratorio Libri di testo Riviste settoriali Computer

## 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:

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Argomenti</b>
La partecipazione democratica e l’ordinamento della Repubblica  Unione europea e Costituzione	italiano – Storia -Inglese- Francese(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>La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico</p> <p>I testimoni della memoria e legalità. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo</p> <p>La comunicazione in Rete Educazione all'informazione Informazione e disinformazione in Rete I Cybercrimes</p>	<p>Italiano Storia DTA</p> <p>DTA Sc. Alimenti Inglese</p> <p>Italiano- Storia- Religione</p> <p>DTA Matematica Tecnica e Gestione dei sistemi produttivi</p>	<p>I principi fondamentali della Costituzione 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>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>La Shoah. Il discorso di Liliana Segre. Organismi internazionali: ONU La questione femminile</p> <p>Web marketing Il Web per collaborare</p>

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

(Ex Alternanza Scuola Lavoro)

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Azienda di svolgimento</b>
	<b>2021/2022</b>			
	<b>2022/2023</b>			
	<b>2023/2024</b>			

Segue un documento di sintesi; il progetto integrale è riportato nell'allegato 3.

DOCUMENTO DI SINTESI DEL TRIENNIO 2021- 2024

CLASSE 5<sup>^</sup> AAB

Esperto della pasticceria e dei prodotti da forno

ALUNNI			<b>Totale Ore Svolte</b>
1	A.	G.	210
2	C.	V.	210
3	C.	A.	210
4	D.	A.	210
5	D.	A.	90
6	F.	A.	210
7	L.	G.	210
8	M.	V.	0
9	P.	M.	210
10	T.	P.	210
11	T.	A.	210

Il Progetto dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO),aggiornato, prevede 210 ore. Così suddivise: 90 h al terzo anno, 60 al quarto e quinto anno

## **ATTIVITÀ AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA**

- Incontro con Fidelis (online) (24-10-2023);
- Incontro Con Fmts-Experience (in presenza) (8-11-2023);
- Incontro con l'autore Giuseppe Lupo – Storie di impresa a scuola (15-11-2023);
- Incontro con Alma, scuola internazionale di cucina italiana (29-11-2023)
- Partecipazione e visione filmato nell'ambito del programma "Italia Viaggio nella bellezza" (12-01-2024);
- Partecipazione al SIGEP di Rimini (23-01-2024);
- Incontro con Università Ssml Nelson Mandela (29-01-2024);
- Partecipazione al convegno Club di Prodotto: il Brand del Turismo e dell'Enogastronomia del Gal Terre di Murgia (23-02-2024);
- Incontro con il Polo Universitario DarForma (26-02-2024);
- Incontro di Educazione Stradale – Teatro Mangiatori (10-04-2024);
- Incontro con ITST – Istituto Tecnologico Superiore per L'industria dell'Ospitalità e del Turismo Allargato (15-04-2024);
- Uscita didattica - Altamura nel ventennio fascista (29-04-2024)
- Partecipazione alla lezione tenuta dal fisico Vincenzo Schettino, presso la LUM sede Casamassima (30-04-2024).



## 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.

<b>VERIFICHE E VALUTAZIONI</b>
<b>PROVE SCRITTE</b>
<p><b>Le verifiche scritte</b> hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato:</p> <p>Trattazione di argomenti e tematiche varie; Relazioni tecniche; Prove strutturate e semi-strutturate; Quesiti a risposta aperta; Risoluzione di problemi; Prove esperte</p>
<p>Per la <b>valutazione delle verifiche scritte</b> sono stati adottati i seguenti descrittori:</p> <p>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.</p>
<b>PROVE ORALI</b>
<p>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.</p>
<p>Per la <b>valutazione delle verifiche orali</b> sono stati utilizzati i seguenti descrittori:</p> <p>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.</p>
<b>VERIFICHE TECNICO-PRATICHE</b>
<p>Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.</p>

## 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.

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
LIVELLO BASE	6 (Sufficiente)	Conoscenze generali ed essenziali	Utilizza in modo essenziale i nuclei fondanti delle discipline	Esegue semplici compiti, applicando le conoscenze acquisite seppur con qualche imprecisione o incertezza	Partecipazione sollecitata 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 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.d.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. 09 Marzo 2023, n. 45, art. 11.

Media dei voti	Fasce di credito	Fasce di credito	Fasce di credito
	III anno	IV anno	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

Il C.d.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 Comportamento			
	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		
	Alternanza Scuola Lavoro	Giudizio ≥ buono	0,25	
		giudizio discreto	0,2	
	Giudizio suff.	0,1		
CREDITI FORMATIVE 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)				
<b>CREDITO</b> (se la media calcolata rientra nella banda di oscillazione successiva si attribuisce il minimo di tale banda)				

Il C.d.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 una 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

OBIETTIVI VERIFICATI		VOTO	
		Range	Voto
RISPETTO DELLE REGOLE	1. Corretto e rispettoso	9-10	
	2. Corretto	8-7	
	<u>In uno o due dei casi seguenti:</u> a) Non rispetta i tempi e i modi corretti della conversazione. Si dedica all'attività didattica in modo saltuario. Coinvolge il gruppo-classe in comportamenti dispersivi e/o in azioni di disturbo.	6	
	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	
<b>MEDIA</b>			

## **MODALITA' DI SVOLGIMENTO DELLE PROVE (O.M. n.55 del 22 marzo 2024)**

### **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'OM 55 del 22 Marzo 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 in 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 13 maggio 2024.

Il Dirigente Scolastico  
Prof.ssa Maria Lucia Giordano

Il Dirigente Scolastico

Prof.ssa Maria Lucia Giordano

*Maria Lucia Giordano*

Il consiglio di classe

Cognome e Nome	Materia di insegnamento	Firma
Covelli Maria	Francese	<i>Maria Covelli</i>
Nardone Nicoletta	Italiano e Storia	<i>Nicoletta Nardone</i>
Montaruli Rosalia	Scienze Motorie	<i>Rosalie Montaruli</i>
Fiore Francesco Paolo	Laboratorio di Arte Bianca	<i>Paolo Fiore</i>
Iacovetti Francesco	Scienza e cultura dell'alimentazione	<i>Francesco Iacovetti</i>
Indrio Domenico	Matematica	<i>Domenico Indrio</i>
Indrio Rita Lucia	Inglese	<i>Rita Lucia Indrio</i>
Perrucci Michele	Religione	<i>Michele Perrucci</i>
Maffei Donato	DTA	<i>Donato Maffei</i>
Ventura Giovanni	Tecniche Org. e Gest. Proc. Produttivi	<i>Giovanni Ventura</i>
Petronella Maria Teresa	Materia alternativa RC	<i>Maria Teresa Petronella</i>