



**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. CC**

**Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera-IP17**

**Coordinatore *Prof.ssa Maria Immacolata Scattino***

**Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano***

# INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<i>BREVE DESCRIZIONE DELL'ISTITUTO</i>	<i>3</i>
<i>PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)</i>	<i>4</i>
<i>QUADRO ORARIO ...</i>	<i>6</i>
<i>PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE</i>	<i>7</i>
<i>STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI</i>	<i>10</i>
<i>PROFILO DELLA CLASSE</i>	<i>10</i>
<i>ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE</i>	<i>11</i>
<i>COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	<i>12</i>
<i>STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE</i>	<i>13</i>
<i>VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE</i>	<i>25</i>
<i>VALUTAZIONE</i>	<i>27</i>
<i>CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO</i>	<i>31</i>

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**

## **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 70.108<sup>1</sup> 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.

<sup>1</sup> Fonte: ISTAT 01.01.2024

## **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.

#### **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

**QUADRO ORARIO ...**

<b>IP17 -ENOGASTRONOMIA-ENOGASTRONOMIA</b>					
<b>AREA GENERALE</b>					
	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 Giurd. Econ.	2	2			
Matematica	4	4	3	3	3
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Religione	1	1	1	1	1
<b>Totale ore area generale</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>14</b>
<b>AREA D'INDIRIZZO</b>					
2^ Lingua	2	2			
Scienze integrate		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
<b>Totale ore di indirizzo</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>TOTALE ORE SETTIMANALI</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

## **PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE**

La classe 5<sup>a</sup>CC è composta da 17 alunni, 6 femmine e 11 maschi, provenienti dai comuni di Altamura, Gravina in Puglia, Santeramo in Colle e Toritto. Dal 1° febbraio 2024 una delle alunne proveniente da Spinazzola ha interrotto la frequenza e ha presentato domanda come candidata privatista. Dal 4 aprile 2024 un ulteriore alunno ha interrotto la frequenza a causa di seri problemi di salute che l'hanno costretto ad un ricovero ospedaliero e ad un lungo periodo di riposo medico domiciliare per sottoporsi alle dovute terapie mediche tese ad ottenere il recupero delle varie funzioni compromesse e che saranno meglio specificati nella relazione allegata al documento. Tutti gli alunni provengono dalla classe 4<sup>a</sup>CC dell'a. s. 2022/2023. Nella classe sono presenti tre alunni con BES per i quali il Consiglio di Classe ha predisposto sin da subito ai fini dell'inclusione per due di loro la redazione di un Piano Didattico Personalizzato e individuate le misure compensative e dispensative, per l'alunno diversamente abile un Piano Educativo Individualizzato in cui, rispetto alla progettazione didattica della classe, sono state applicate personalizzazioni in relazione agli obiettivi specifici di apprendimento (conoscenze, abilità, competenze) e ai criteri di valutazione con verifiche equipollenti. Le specifiche relative alle strategie didattiche individuate e agli obiettivi raggiunti sono dettagliatamente descritte nel PEI elaborato secondo una programmazione paritaria e condiviso con la famiglia e nell'apposita relazione. Per l'alunno diversamente abile il Consiglio di Classe ritiene necessaria l'assistenza del docente di sostegno nell'espletamento delle prove d'esame.

Gli alunni, durante l'ultimo anno scolastico, hanno sempre tenuto un comportamento sostanzialmente improntato alla correttezza sia con i compagni, sia con i docenti, sia nelle attività didattiche in aula che in quelle nei laboratori. Per quanto attiene frequenza e puntualità la classe si è dimostrata abbastanza corretta e assidua; tuttavia, alcuni studenti si sono assentati anche ripetutamente, rallentando i propri progressi e richiedendo interventi di recupero. In generale il gruppo classe ha affrontato l'ultimo anno scolastico con responsabilità, discreto impegno e spirito di collaborazione sia con i docenti che al loro interno. Nonostante i livelli di partenza non fossero significativi, anche a causa della lunga parentesi della didattica a distanza verificatasi nel corso

della pandemia che ha ovviamente rallentato e indebolito il progresso degli apprendimenti negli anni precedenti, gli alunni hanno acquisito tutti, seppur con livelli differenti, un metodo di studio adeguato e una buona autonomia nell'approccio alle diverse discipline.

Per quanto riguarda le attività didattiche svolte durante l'anno scolastico presso l'Istituto Professionale "De Nora-Lorusso" di Altamura, ogni docente ha provveduto al recupero delle competenze e capacità minime richieste e al recupero di eventuali lacune delle conoscenze. Inoltre, il Consiglio di Classe ha cercato di impostare l'attività didattica attraverso un itinerario il più possibile interdisciplinare e conforme alle linee guida programmando e attuando una serie di Unità Didattiche di Apprendimento su cinque nuclei fondanti della figura professionale.

Gli studenti hanno partecipato con entusiasmo e impegno alle attività di PCTO e all'ampliamento dell'offerta formativa. Alla fine del percorso scolastico si rilevano differenze di preparazione di base, per lo più dovute alla personale predisposizione, ad interessi personali e alla disponibilità all'apprendimento ed impegno profuso in classe e a casa. Evidente la propensione che gli studenti hanno mostrato per gli aspetti tecnico-applicativi del percorso di studi intrapreso, dove il gruppo classe ha ottenuto risultati migliori, tuttavia non mancano studenti che hanno mostrato interesse, passione e attitudine anche per altri settori non strettamente legati a quelli professionalizzanti. La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione mediamente sufficiente, pochi allievi sono riusciti a distinguersi, dimostrando apprezzabili capacità di analisi e di sintesi nonché attitudini alla riflessione critica conseguendo perciò valutazioni di buon livello. Solo per qualcuno persistono lacune pregresse che avrebbero richiesto un impegno più costante per essere sanate. Questi ultimi studenti, nonostante le ripetute sollecitazioni e gli stimoli promossi da tutti i docenti, hanno stentato ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per scarsa inclinazione allo studio, che per carenza di motivazione, riservando all'ultima parte dell'anno un maggior impegno, teso al recupero delle insufficienze evidenziate. 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. Per quanto

riguarda i rapporti scuola - famiglia, la partecipazione delle famiglie è stata esigua nonostante la disponibilità della coordinatrice di classe e di tutti i docenti di mantenere contatti costanti pur non essendo presente la componente genitoriale nel consiglio.

## STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. Ammessi alla classe successiva
2021 / 22	22	1		16
2022 / 23	16	3		18
2023 / 24	18	/	/	

## PROFILO DELLA CLASSE

La classe 5<sup>a</sup> CC, formata da 18 alunni di cui uno ha rinunciato agli studi, deriva dalla 4<sup>a</sup> CC del 2022-23 con tre inserimenti nell'anno precedente.

## **ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE**

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

<b>Scansione oraria</b>	
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

<b>Disciplina</b>	<b>Docente</b>	
	<b>Cognome</b>	<b>Nome</b>
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Romano	Sara
<b>Storia</b>	Romano	Sara
<b>Lingua inglese</b>	Rizzo	Renato Luigi
<b>Matematica</b>	Indrio	Domenico
<b>Scienze motorie e sportive</b>	De Pinto	Lucia Maria
<b>IRC</b>	Mininni	Luigi
<b>Francese</b>	Caponio	Francesca Romana
<b>D.T.S.A.R.</b>	Chiarolla	Emilio
<b>Lab. Serv. Enog. Cucina</b>	Silletti	Paolo

<b>Materia alternativa</b>	Colafelice	Maria
<b>Sostegno</b>	Scattino	Maria Immacolata
<b>Sc. cultura dell'alimentazione</b>	Pavone	Aurelia Anna
<b>Educazione civica</b>	Colafelice	Maria

### STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

<b>Disciplina</b>	<b>Continuità docenti</b>		
	<b>A.S. 2021/22 3^ CC</b>	<b>A.S. 2022/23 4^CC</b>	<b>A.S. 2023/24 5^ CC</b>
<b>D.T.S.A.R.</b>	Chiarolla Emilio	Chiarolla Emilio	Chiarolla Emilio
<b>Educazione civica</b>	Loporecaro Domenico	Carlucci R.	Colafelice Maria
<b>IRC</b>	Ricciardi P.	Ricciardi P.	Mininni L.
<b>Lab. Serv. Enog. Cucina</b>	Silletti Paolo / Acquaviva Angelo	Silletti Paolo	Silletti Paolo
<b>Lingua e letteratura italiana</b>	Romano Sara	Romano Sara	Romano Sara

<b>Storia</b>	Romano Sara	Romano Sara	Romano Sara
<b>Lingua inglese</b>	Rizzo R.	Rizzo R.	Rizzo R.
<b>Matematica</b>	Fiore D.	Fiore D.	Indrio D.
<b>Sc. cultura dell'alimentazione</b>	Perrucci Mariaelena	Pavone A.A.	Pavone A.A.
<b>Scienze motorie e sportive</b>	De Pinto L.	De Pinto L.	De Pinto L.
<b>Seconda lingua straniera (Francese)</b>	Continisio C.	Caponio F.	Caponio F.
<b>Materia Alternativa</b>	Silvestri Tommaso	Marvulli Giuseppe	Colafelice Maria
<b>Sostegno</b>	Scattino M.I.	Scattino M.I.	Scattino M.I.
<b>Sostegno</b>	Percoco Laura	Scattino M.I.	Scattino M.I.



## PERCORSI INTERDISCIPLINARI (AII. 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 2:

Titolo del percorso o Macroarea	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
<b>UDA</b>			
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 Libri di testo Riviste settoriali Computer LIM

I canali di approvvigionamento dei prodotti alimentari	Pentamestre	Cucina, Sala e vendita, Scienza e cultura dell'alimentazione	Libri di testo Riviste settoriali Computer
<b>MACROAREE</b>			
1. MODERNITÀ INNOVAZIONE	Italiano Storia Inglese Sc. e Cult. dell'Alimentazione Lab. Serv. Enog. Cucina D.T.S.A.R. Matematica Ed.Civica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Belle époque</li> <li>• Futurismo</li> <li>• Fast food and global fast food market</li> <li>• I nuovi prodotti alimentari : prodotti innovativi realizzati con le moderne tecnologie alimentari</li> <li>• I prodotti BIO e OGM, aspetti controversi della modernità alimentare</li> <li>• Il marketing strategico e marketing operativo</li> <li>• Le disequazioni di primo e di secondo grado</li> <li>• Lo Statuto Albertino</li> </ul>	
2. SUD MEDITERRANEO	Italiano Storia Inglese Sc. e Cult. dell'Alimentazione Lab. Serv. Enog. Cucina D.T.S.A.R. Matematica Ed.Civica	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verga e il Verismo</li> <li>• La questione meridionale</li> <li>• Mediterranean pyramid,</li> <li>• apulian recipes</li> <li>• Punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche. La dieta mediterranea : dieta per eccellenza</li> <li>• La cucina dei localismi in Italia, l'influenza dei popoli sulla tradizione enogastronomica meridionale</li> <li>• I contratti delle imprese ristorative</li> <li>• Le equazioni e disequazioni esponenziali</li> <li>• La Costituzione Italiana nascita e caratteri</li> </ul>	
3. BELLEZZA	Italiano Storia Inglese Sc. e Cult.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• D'Annunzio e il Decadentismo</li> <li>• L'Italia e la Prima guerra mondiale</li> <li>• Alternative diets</li> <li>• Anoressia e bulimia : due patologie</li> </ul>	

	<p>dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Matematica</p> <p>Ed.Civica</p>	<p>alimentari tra loro connesse- Dieta dell'adolescente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le scelte alimentari, una reale necessità o solo una questione di moda</li> <li>• Il marketing operativo e la comunicazione</li> <li>• Il calcolo del dominio di funzioni razionali fratte e irrazionali</li> <li>• I Principi Fondamentali</li> </ul>
<p>4.</p> <p>NATURA</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Matematica</p> <p>Ed.Civica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pascoli e il decadentismo</li> <li>• La Seconda Guerra Mondiale e i bombardamenti atomici di Hiroshima e Nagasaki</li> <li>• Slow food</li> <li>• healthy eating</li> <li>• Filiera agroalimentare e sviluppo sostenibile</li> <li>• Globalizzazione o microterritorialità, due visioni a confronto</li> <li>• Il mercato turistico internazionale</li> <li>• Caratteristiche di una funzione razionale fratta, dato il grafico</li> <li>• Il Parlamento Italiano</li> </ul>
<p>5.</p> <p>TRASFORMAZIONE</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Matematica</p> <p>Ed.Civica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I.Svevo</li> <li>• Gli anni ruggenti americani e la crisi del '29</li> <li>• Haccp</li> <li>• Food handler and handle food</li> <li>• Migration</li> <li>• Igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema HACCP</li> <li>• Le diverse gamme alimentari legate al tipo di trasformazione dell'alimento</li> <li>• Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</li> <li>• Caratteristiche di una funzione irrazionale, con radicando intero, dato il grafico</li> <li>• Iter Legislativo</li> </ul>
<p>6.</p> <p>BENESSERE - SALUTE</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L. Pirandello</li> </ul>

	<p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Matematica</p> <p>Ed.Civica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• I totalitarismi</li> <li>• Intolerances and allergies</li> <li>• Coeliac diseases</li> <li>• Racism</li> <li>• Le contaminazioni alimentari e i loro risvolti sull'uomo</li> <li>• I pesticidi e il glifosato, massimizzare la produzione a discapito della salute?</li> <li>• La filiera agroalimentare</li> <li>• Caratteristiche di una funzione esponenziale, con base <math>&lt;1</math>, dato il grafico</li> <li>• Il Governo e le sue funzioni</li> </ul>
<p>7. ECCELLENZE</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Inglese</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Matematica</p> <p>Ed.Civica</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• G .Ungaretti</li> <li>• La fine della seconda guerra mondiale e gli organismi Sovranazionali</li> <li>• European Union</li> <li>• Brexit</li> <li>• Qualità alimentare e qualità totale.</li> <li>• Norme e certificazioni</li> <li>• I marchi di tutela, una garanzia per le numerose eccellenze enogastronomiche tradizionali del nostro territorio</li> <li>• Le abitudini alimentari e l'economia del nostro territorio</li> <li>• Caratteristiche di una funzione esponenziale, con base <math>&gt;1</math>, dato il grafico</li> <li>• Il Presidente della Repubblica Italiana e le sue funzioni</li> </ul>

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

<b>Titolo del percorso</b>	<b>Periodo</b>	<b>Durata</b>	<b>Discipline coinvolte</b>	<b>Azienda di svolgimento</b>
ESPERTO DELLA RISTORAZIONE INTEGRATA	2021/2022	90 h.	Lab. Enog. Cucina Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vedi Progetto
	2022/2023	60 h.		
	2023/2024	60 h.		

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 ore al terzo e 60 ore al quarto anno, 60 ore al quinto.

**ESPERIENZE LAVORATIVE**

Gli alunni hanno svolto le attività di stage presso diverse strutture ristorative del territorio anche in base ai luoghi di provenienza degli stessi.

**GRADO DI APPRENDIMENTO**

Dall'analisi delle valutazioni ottenute della disciplina di enogastronomia, gli alunni hanno dimostrato di aver appreso pienamente i contenuti inerenti alle varie attività laboratoriali, e sono in grado di rielaborare ed arricchire personalmente alcune tematiche trattate.

**ABILITÀ ACQUISITE**

- Ideare e perfezionare continuamente il proprio prodotto/servizio per soddisfare i nuovi bisogni dei clienti;
- Pianificare e stabilire gli obiettivi e mettere in atto delle strategie per cercare di raggiungerli;
- Produrre e realizzare il prodotto/servizio;
- Verificare, controllare e analizzare i risultati ottenuti e confrontarli con gli obiettivi prefissati.
- Riorganizzare il lavoro ogni qualvolta se ne rendesse necessario.

## COMPORAMENTO (partecipazione al dialogo educativo)

Gli alunni hanno avuto un comportamento alquanto corretto mantenendo il pieno rispetto nei confronti del personale della struttura, dei docenti tutor e dei compagni di classe. Discreta è stata la partecipazione al dialogo educativo.

## ATTITUDINI

Gli alunni hanno manifestato particolare interesse oltre che in materie strettamente pratiche di laboratorio, e prevenzione sul posto di lavoro, delineando le caratteristiche fondamentali di chi è intenzionato a supportare il proprio lavoro con la conoscenza di elementi fondamentali.

Dopo aver analizzato il registro delle presenze degli allievi, le valutazioni ottenute nelle discipline professionalizzanti e il registro dello stage, si evince che gli alunni hanno dimostrato di aver ottemperato con responsabilità e maturità ai propri impegni, raggiungendo buoni risultati nellamaggior parte delle attività svolte.

Il risultato complessivo raggiunto dagli alunni è più che discreto.

## **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
La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-96 Lo Statuto Albertino e la Costituzione	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Italiano</li> <li>• Storia</li> <li>• DTASR</li> </ul>	<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>
La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• DTASR</li> <li>• Sc. Alimenti</li> <li>• Francese</li> <li>• Inglese</li> </ul>	<p>Il valore dei beni culturali. Il turismo sostenibile. La tutela delle eccellenze agroalimentari.</p>
I testimoni della memoria e legalità.		



## **Attività di Orientamento e ampliamento dell'offerta formativa**

- **24-10-2023** Incontro online con La FIDELIS Di Bari In Collaborazione con ASSORIENTA- Orientamento Professionale In Istruzione E Lavoro Forze Di Polizia e Forze Armate.
- **08-11-2023** Incontro Con La FMTS – EXPERIENCE leader in Italia nel settore della mobilità transnazionale e dell'apprendimento permanente.
- **15/11/2023** Incontro con il prof. Giuseppe Lupo, autore del libro letto nelle classi “Gli Anni Del Nostro Incanto”. Il tema dell'incontro è il mondo delle imprese raccontato attraverso le affascinanti storie delle donne e degli uomini che le hanno fondate e le hanno fatte crescere nell'ambito del progetto “Biennale dei Racconti di impresa” edizione 2023, Un'iniziativa di club delle imprese per la cultura di Confindustria Bari E BAT.
- **16-11-2023** Incontro-laboratorio sulla violenza di genere a cura dell'attrice Altamura Daniela Baldassarra e del centro antiviolenza “Liberamente”.
- **20/11/2023, 06/12/2023, 25/01/2024** Incontri online dedicati ai Temi Di Educazione Civica E Cittadinanza Economica, Con Particolare Riferimento Alla Sostenibilità, All'economia Civile E Circolare E Alla Sicurezza Dei Pagamenti Digitali.
- **29/11/2023** Orientamento In Uscita - Incontro Con “Alma”, Scuola Internazionale Di Cucina Italiana DALLE 11:00 ALLE 12:30 c/o l' auditorium del plesso sulla via per Ruvo
- **02/02/2024** Orientamento Con Università SSML Nelson Mandela
- **06/02/2024** Safer Internet Day: Giornata Mondiale Per La Sicurezza In Rete Dalle Ore 10.00 Alle 12.30 In Diretta Streaming Sul Canale Youtube Del MIM
- **22/02/2024** Incontro Su “Lezioni Di ...Vita” Con Aido Dalle Ore 10:00 Alle Ore 11:00 C/O L' Auditorium Di Via Ruvo.
- **23/02/2024** Orientamento Partecipazione Al Convegno Club Di Prodotto Gal Terre Di Murgia Dalle 10,00 Alle 12,00
- **13/03/2024** Orientamento con DARFORMA dalle ore 10:15 alle ore 12:15 presso l'auditorium del plesso sulla via per Ruvo.
- **21/03/2024** Uscita didattica presso Il Museo Nazionale Di Matera- Palazzo Lanfranchi che ospita la mostra “Futurismo Italiano. Il contributo del

Mezzogiorno agli sviluppi del movimento” La mostra permanente su Carlo Levi.

- **15/04/2024** Orientamento con ITST – ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER L’INDUSTRIA DELL’OSPITALITA’ E DEL TURISMO ALLARGATO presso l’Auditorium del plesso sulla via per Ruvo Ore 9:00-10:30
- **22/04/2024** Orientamento con ITS – Fondazione Academy Agripuglia presso l’auditorium del plesso sulla via per Ruvo ore 8:30-10:30.
- **30/04/2024** Orientamento presso la LUM di Casamassima per partecipare alla lezione del fisico Vincenzo Schettino, Professore e Autore del libro "La Fisica che ci Piace" ore 8:00-14:00.
- **02/05/2024** Incontro con il dottor Loreto GESUALDO sul tema “Il Microbiota: l’invisibile mondo che condiziona la nostra salute” dalle ore 9:00 alle ore 11:00, nell’Auditorium di Via Ceraso.
- **8/05/2024** Scuola di Alta Formazione Gastronomica IN CIBUM c/o Auditorium Plesso sulla Via per Ruvo.
- **10/05/2024** LiberiAMOci dal fumo! - incontro di formazione e consapevolezza sui rischi del fumo, dalle ore 9:00 alle 10:30, c/o Auditorium Plesso sulla Via per Ruvo.

## 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
<b>PROVE SCRITTE</b>
<p><b>Le verifiche scritte</b> effettuate durante la didattica in presenza hanno ricalcato le tipologie previste dall’Esame di Stato:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Trattazione di argomenti e tematiche varie;</li><li>• Relazioni tecniche;</li><li>• Prove strutturate e semi-strutturate;</li><li>• Quesiti a risposta aperta;</li><li>• Risoluzione di problemi;</li><li>• Prove esperte</li></ul>
Per la <b>valutazione delle verifiche scritte</b> sono stati adottati i seguenti descrittori:

- 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
<b>LIVELLO BASE NON RAGGIUNTO</b>	<b>1-2-3</b> (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
	<b>4</b> (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
	<b>5</b> (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
<b>LIVELLO BASE</b>	<b>6</b> (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
<b>LIVELLO INTERMEDIO</b>	<b>7</b> (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
	<b>8</b> (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
<b>LIVELLO AVANZATO</b>	<b>9-10</b> (Ottimo)	Conoscenze complete e approfondite tra le quali stabilisce autonomamente	Sa cogliere e stabilire relazioni anche in problematiche complesse	Esegue compiti complessi Sa applicare con precisione contenuti e procedure in	Partecipazione costruttiva, trainante Impegno notevole

		connessioni	Esprime valutazioni critiche personali e	qualsiasi contesto in modo autonomo e originale	
--	--	-------------	--	---	--

## 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	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≤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 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	
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	
<b>MEDIA</b>			

## **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 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 10/05/2024.**

**La Dirigente Scolastica**

*Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

*Maria Lucia Giordano*

**Il Consiglio di Classe**

Romano Sara

*Sara Romano*

Rizzo Luigi Renato

*Luigi Renato Rizzo*

Indrio Domenico

*Domenico Indrio*

Pavone Aurelia Anna

*Aurelia Anna Pavone*

de Pinto Lucia Maria

*Lucia Maria de Pinto*

Mininni Luigi

*Luigi Mininni*

Caponio Francesca Romana

*Francesca Romana Caponio*

Chiarolla Emilio

*Emilio Chiarolla*

Silletti Paolo

*Paolo Silletti*

Scattino Maria Immacolata

*Maria Immacolata Scattino*

Colafelice Maria

*Maria Colafelice*