



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. DC

Indirizzo: Enogastronomia

Coordinatore: prof/prof.ssa Emanuela Capodiferro

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)	5
QUADRO ORARIO	7
PROFILO E PRESENTAZIONE DELLA CLASSE	8
STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI	10
PROFILO DELLA CLASSE	10
ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE	11
COMPOSIZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE	12
STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE	13
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	14
PERCORSI DI EDUCAZIONE CIVICA	21
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO	24
ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA	25
VERIFICHE E VALUTAZIONI EFFETTUATE	27
VALUTAZIONE	29
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO	32
CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL VOTO DI COMPORTAMENTO	34

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;

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 70.108¹ 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, Poggiorsini).

¹ Fonte ISTAT 01.01.2024

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.

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

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 Giurd. 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		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 5aDC è composta da 13 alunni, 3 femmine e 10 maschi, provenienti dai comuni di Altamura, Gravina in Puglia e Grumo. Una parte prevalente degli alunni proviene dalla classe quarta DC dell'a. s. 2022/2023. Nella classe sono presenti quattro alunni con BES, per uno è stato redatto un Piano Didattico Personalizzato e per gli altri è stato elaborato il Piano Educativo Individualizzato di cui uno con programmazione paritaria e due con programmazione differenziata. Ai fini dell'inclusione per gli alunni diversamente abili il Consiglio di Classe ritiene indispensabile che gli alunni siano supportati dai rispettivi docenti di sostegno durante l'esame.

Gli alunni, durante l'ultimo anno scolastico, hanno sempre tenuto un comportamento abbastanza corretto sia tra loro che 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 poco assidua e presente; 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 impegno discontinuo e partecipazione passiva, solo alcuni hanno cercato di impegnarsi per colmare le proprie lacune e consolidare il metodo di studio. Molte delle difficoltà derivano dalla lunga parentesi pandemica che ha, negli anni precedenti, rallentato e reso fragile il progresso degli apprendimenti, rendendo gli alunni poco responsabili nei confronti dello studio e della formazione. Solo pochi studenti hanno raggiunto un livello di competenza avanzato in tutte le discipline, mentre è più frequente trovare allievi che si distinguono in singole discipline e mantengono un livello di competenza modesto nelle altre.

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. Gli studenti hanno partecipato con curiosità e partecipazione alle attività PCTO, all'ampliamento dell'offerta formativa e alle numerose attività di Orientamento. 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 all'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.

La maggior parte degli studenti ha raggiunto un livello di preparazione sufficiente. Solo per qualcuno persistono lacune importanti 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, si sono rivelati leggermente inferiori rispetto agli obiettivi preventivati, attestandosi al di sotto della media prevista. Nonostante ciò, rimangono in linea con il profilo professionale richiesto, sebbene vi sia una variazione in termini di modalità e tempi di apprendimento, nonché nelle diverse capacità cognitive e operative.

Per quanto riguarda i rapporti scuola - famiglia, nonostante la disponibilità dei docenti, la partecipazione delle famiglie è stata esigua.

STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. Ammessi alla classe successiva
2021/22	20			20
2022/23	20		3	12
2023/24	13			

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, formata da 13 alunni di cui 10 di sesso maschile e 3 di sesso femminile, provenienti dalla 4[^] DC dell'anno scolastico 2022-23 è il risultato di una decisa selezione nell'anno precedente, inoltre quest'anno si è aggiunto un alunno proveniente dalla 4[^]AA del settore accoglienza turistica. L'anno precedente invece la classe aveva accolto tre alunni.

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	Capodiferro	Emanuela
Lingua inglese	Indrio	Rita Lucia
Storia	Capodiferro	Emanuela
Matematica	Matera	Rosa
Scienze motorie e sportive	de Pinto	Lucia Maria
Lab. Serv. Enog. Cucina	Visci	Vito
Seconda lingua straniera	Caponio	Francesca Romana
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Pavone	Aurelia Anna
D.T.S.A.R.	Silvestri	Tommaso Martino
Sostegno 1	Scattino	Maria Immacolata
Sostegno 2	Duni	Simona
Sostegno 3	Loviglio	Giuseppe
IRC	Mininni	Luigi
Educazione civica	Loiudice	Floriana

STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Continuità docenti		
	A.S. 2021/22 3^ DC	A.S. 2022/23 4^DC	A.S. 2023/24 5^DC
Lingua e letteratura italiana	Savino R.	Savino R.	Capodiferro E.
Lingua inglese	Indrio R. L.	Indrio R. L.	Indrio R. L.
Storia	Savino R.	Savino R.	Capodiferro E.
Matematica	Matera R.	Matera R.	Matera R.
Scienze motorie e sportive	de Pinto L.M.	de Pinto L.M.	de Pinto L.M.
IRC	Mininni L.	Mininni L.	Mininni L.
Francese	Marrulli M.	Caponio F. R.	Caponio F. R.
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Pavone A.A.	Pavone A.A.	Pavone A.A.
D.T.S.A.R.	Silvestri T. M.	Silvestri T. M.	Silvestri T. M.
Lab. Serv. Enog. Cucina	Visci V.	Visci V.	Visci V.
Sostegno 1	Olita E.	Scattino M. I.	Scattino M. I.
Sostegno 2	Percoco L.	Mastrangelo A. Melodia V.	Loviglio G.
Sostegno 3	Scordari S.	Scordari S.	Duni S.
Ed. Civica	Loporcaro D.	Carlucci R.	Loiudice F.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

(All. 2)

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 per quanto riguarda le UDA:

Titolo del percorso o Macroarea	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
UDA			
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
MACROAREE			
SUD - MEDITERRANEO	Italiano Storia Matematica Inglese Lab. Serv. Enog. Cucina D.T.S.A.R.	<p>Il Verismo: Verga e Matilde Serao</p> <p>Questi autori trattano spesso la vita nel Sud Italia, in particolare in Sicilia (nel caso di Verga) e a Napoli (nel caso di Serao). Le loro opere sono influenzate anche dalla realtà sociale e economica del Sud durante l'età post-unitaria e giolittiana. Il Verismo di Verga, ad esempio, rappresenta una critica delle condizioni di vita e delle ingiustizie sociali del periodo, temi che sono strettamente legati alla questione meridionale.</p> <p>Indice di massa corporea: L'indice di massa corporea (IMC) è una misura utilizzata per valutare il peso corporeo di una persona in relazione alla sua altezza. È interessante analizzare come l'IMC e la salute fisica siano influenzati dalla dieta e dallo stile di vita, con particolare attenzione alle abitudini alimentari del</p>	

	<p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p>	<p>Mediterraneo, che sono considerate più salutari rispetto ad altre diete.</p> <p>Punti di forza e di debolezza delle diverse tipologie dietetiche e dieta mediterranea, quest'ultima è considerata una delle diete più salutari al mondo. Esaminare i suoi punti di forza, come l'abbondanza di frutta, verdura, cereali integrali, pesce e olio d'oliva, e confrontarli con le debolezze di altre tipologie dietetiche può offrire spunti interessanti sulla relazione tra alimentazione e salute nel contesto mediterraneo.</p> <p>La cucina dei localismi in Italia, l'influenza dei popoli sulla tradizione enogastronomica meridionale: Questo argomento si collega direttamente alla ricchezza culinaria del Mediterraneo e del Sud Italia in particolare. La cucina meridionale è influenzata da una varietà di popoli e culture che si sono susseguiti nel corso dei secoli, lasciando un'impronta indelebile sulla tradizione enogastronomica della regione.</p> <p>I contratti delle imprese ricettive e ristorative: Questo tema può essere considerato dal punto di vista economico e lavorativo, collegandolo alle dinamiche del settore turistico e ristorativo nel Sud e nel Mediterraneo. Esaminare i contratti delle imprese in questi settori può fornire informazioni sulle condizioni di lavoro e sulle politiche occupazionali nella regione, oltre a riflettere sulle sfide e le opportunità legate al turismo e all'enogastronomia.</p> <p>Il cammino dei diritti in Italia ha come elemento centrale il diritto al voto.</p>
<p>NATURA</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Serv. Enog. Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p>	<p>Pascoli o D'Annunzio e il Decadentismo: Entrambi questi autori hanno affrontato la tematica della natura in modo significativo nelle loro opere. Pascoli, ad esempio, era noto per la sua sensibilità nei confronti della natura e delle sue manifestazioni, mentre D'Annunzio spesso esaltava la bellezza sensuale e decadente della natura. Le loro opere possono essere esaminate alla luce delle loro diverse rappresentazioni della natura nel contesto del Decadentismo. Il contesto storico in cui questo movimento si colloca nel nostro Paese è sicuramente quello dei primi due decenni del Novecento.</p> <p>Analisi del mercato turistico internazionale attraverso lo studio di funzione: Questo argomento può essere collegato alla natura attraverso l'analisi del turismo ecologico e del turismo sostenibile. Studiando le preferenze e i comportamenti dei turisti internazionali in relazione alla natura e all'ambiente, è</p>

		<p>possibile comprendere meglio come la natura influenzi le scelte di viaggio e il mercato turistico globale.</p> <p>Filiera agroalimentare e sviluppo sostenibile: Questo argomento si concentra sulla relazione tra agricoltura, alimentazione e ambiente naturale. Esaminare la filiera agroalimentare dal punto di vista dello sviluppo sostenibile implica considerare come le pratiche agricole e alimentari possano preservare e proteggere la natura, riducendo al contempo l'impatto ambientale delle attività umane.</p> <p>Globalizzazione o microterritorialità, due visioni a confronto: Questo tema si presta a considerare come la globalizzazione influenzi la gestione delle risorse naturali e la conservazione dell'ambiente. Da un lato, la globalizzazione può portare a una standardizzazione delle pratiche e delle politiche ambientali, mentre, dall'altro, l'approccio basato sulla microterritorialità può favorire la conservazione e la valorizzazione delle risorse naturali a livello locale.</p> <p>L'Unione europea: ha un impatto significativo sulla gestione dell'ambiente naturale attraverso le sue politiche ambientali e di sviluppo sostenibile.</p>
TRASFORMAZIONE	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Serv. Enog.</p> <p>Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p>	<p>Pirandello è noto per la sua analisi della natura umana e delle sue molteplici identità, tema che si presta bene a esplorare la trasformazione individuale e sociale. In un contesto simile, il Fascismo rappresenta una trasformazione politica radicale che ha influenzato profondamente la società italiana.</p> <p>Analisi del mercato turistico nazionale attraverso lo studio di funzione: questo argomento può essere collegato alla trasformazione del settore turistico nazionale nel corso del tempo, in risposta a cambiamenti economici, sociali e culturali, adattandosi alle esigenze e alle tendenze dei viaggiatori nazionali.</p> <p>Igiene degli ambienti di lavoro, igiene del personale, sistema HACCP: Il sistema HACCP rappresenta una trasformazione significativa nelle politiche di sicurezza alimentare, introducendo un approccio basato sulla prevenzione e il controllo dei rischi legati alla trasformazione e alla manipolazione degli alimenti.</p> <p>Le diverse gamme alimentari legate al tipo di trasformazione dell'alimento: Questo argomento riguarda la trasformazione degli alimenti attraverso processi di lavorazione e trasformazione. Le diverse gamme alimentari, come fresco, surgelato, confezionato, sono il risultato di diverse tecniche di</p>

		<p>trasformazione che possono influenzare il valore nutrizionale e la qualità degli alimenti stessi.</p> <p>Il mercato turistico nazionale: una panoramica sulla trasformazione del settore turistico a livello nazionale nel corso del tempo. Esaminare le tendenze, le politiche e le strategie nel mercato turistico nazionale consente di comprendere come questo settore si sia trasformato per rispondere alle esigenze dei viaggiatori italiani e agli sviluppi nel contesto socio-economico.</p> <p>Dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica italiana: una prospettiva sulla trasformazione delle istituzioni politiche e giuridiche in Italia. Il passaggio dallo Statuto albertino alla Costituzione della Repubblica rappresenta una trasformazione significativa nel sistema politico italiano, evidenziando cambiamenti nei diritti e nelle libertà dei cittadini, nonché nelle strutture di governo.</p>
<p>BENESSERE - SALUTE</p>	<p>Italiano Storia Matematica Inglese Lab. Serv. Enog. Cucina D.T.S.A.R. Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p>	<p>Svevo, con le sue opere che spesso analizzano la psiche umana, può offrire uno spunto per discutere dell'importanza della salute mentale per il benessere complessivo dell'individuo. Allo stesso tempo, il Nazismo può essere esaminato per comprendere gli impatti sulla salute mentale delle persone sotto regimi totalitari e le conseguenze sul benessere individuale e collettivo.</p> <p>Analisi della filiera agroalimentare attraverso lo studio di funzione: Questo argomento può essere collegato al benessere fisico e alla salute attraverso l'esame delle relazioni tra dieta e salute. L'analisi della filiera agroalimentare, considerando aspetti come la qualità degli alimenti, le pratiche di produzione e trasformazione, può offrire informazioni cruciali per comprendere come le scelte alimentari influenzino la salute e il benessere delle persone.</p> <p>Le contaminazioni alimentari e i loro risvolti sull'uomo: si evidenzia l'importanza della sicurezza alimentare per il benessere e la salute umana. Le contaminazioni alimentari possono causare malattie e problemi di salute che compromettono il benessere fisico e mentale delle persone, per cui è fondamentale attuare pratiche di produzione e di controllo della qualità alimentare.</p> <p>I pesticidi e il glifosato: il conflitto tra interessi economici e salute pubblica nel settore agricolo. L'uso eccessivo di pesticidi, come il glifosato, solleva preoccupazioni sulla sicurezza alimentare e sulla salute umana, ponendo in discussione la priorità data alla</p>

		<p>massimizzazione della produzione agricola rispetto alla tutela della salute.</p> <p>La filiera agroalimentare: La qualità e la composizione degli alimenti lungo la filiera agroalimentare possono influenzare direttamente la salute e il benessere delle persone, evidenziando l'importanza di politiche e pratiche che promuovano la produzione e il consumo di alimenti salutari.</p> <p>I decreti-legge: funzione legislativa del Governo.</p> <p>Il Governo: composizione, funzioni e formazione: Questi aspetti si collegano alla salute pubblica attraverso l'esame delle politiche e delle leggi volte a proteggere e promuovere la salute della popolazione. I decreti-legge e le decisioni governative possono influenzare direttamente la qualità dell'ambiente, la sicurezza alimentare, l'accesso ai servizi sanitari e altri fattori che incidono sul benessere e sulla salute delle persone.</p>
<p>ECCELLENZE</p>	<p>Italiano</p> <p>Storia</p> <p>Matematica</p> <p>Inglese</p> <p>Lab. Serv. Enog.</p> <p>Cucina</p> <p>D.T.S.A.R.</p> <p>Sc. e Cult. dell'Alimentazione</p>	<p>Montale, con le sue opere, rappresenta un'eccellenza nella poesia italiana del Novecento (premio Nobel) e può essere considerato un simbolo di resistenza intellettuale contro l'oppressione del regime fascista durante il secondo conflitto mondiale.</p> <p>Alan Turing: un'eccellenza nell'ambito della scienza e della tecnologia, in particolare per il suo contributo alla decrittazione del codice Enigma durante la Seconda guerra mondiale. Il suo lavoro è stato fondamentale per il successo degli Alleati e ha avuto un impatto significativo sulla storia della crittografia e dell'informatica.</p> <p>Qualità alimentare e qualità totale: garantire la qualità totale significa assicurare standard elevati in tutte le fasi della filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo, promuovendo eccellenze alimentari e tutelando la salute dei consumatori.</p> <p>Norme e certificazioni: rappresentano un modo per garantire e promuovere le eccellenze nel settore agroalimentare. Le certificazioni di qualità, come i marchi DOP e IGP, attestano l'origine e la tipicità dei prodotti alimentari, garantendo standard elevati e contribuendo a valorizzare le eccellenze enogastronomiche tradizionali del territorio.</p> <p>I marchi di tutela, una garanzia per le numerose eccellenze enogastronomiche tradizionali del nostro territorio: i marchi sono fondamentali per preservare la diversità e la tipicità dei prodotti alimentari tradizionali,</p>

		<p>contribuendo alla valorizzazione del patrimonio culinario del territorio.</p> <p>Le abitudini alimentari e l'economia del territorio: possono influenzare l'economia del territorio promuovendo e sostenendo le eccellenze enogastronomiche locali. Il consumo di prodotti alimentari tipici e di qualità può favorire lo sviluppo economico delle comunità locali, contribuendo alla creazione di posti di lavoro e alla valorizzazione delle risorse territoriali.</p> <p>Il Presidente della Repubblica rappresenta la massima istituzione dello Stato italiano e, come tale, è chiamato a svolgere un ruolo di rappresentanza e garanzia delle istituzioni democratiche. Le elezioni del Presidente e le sue funzioni istituzionali sono fondamentali per assicurare il corretto funzionamento delle istituzioni e la tutela dei valori costituzionali, che rappresentano eccellenze nel panorama politico nazionale.</p>
--	--	--

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>La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico</p> <p>I testimoni della memoria e legalità.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Italiano • Storia • DTASR <ul style="list-style-type: none"> • DTASR • Sc. Alimenti • Francese • Inglese <ul style="list-style-type: none"> • Italiano e Storia 	<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>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</p>

<p>La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo</p> <p>La comunicazione in Rete</p> <p>Educazione all'informazione</p> <p>Informazione e disinformazione in Rete</p> <p>I Cybercrimes</p>	<ul style="list-style-type: none"> • DTARS 	<p>Organismi internazionali:</p> <p>ONU</p> <p>La questione femminile</p> <p>Web marketing</p> <p>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 della filiera corta: cucina	2021/2022	90h	Lab. Enog. Cucina Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Vedi progetto
	2022/2023	60h		
	2023/2024	60h		

Il Percorso formativo proposto e integrato con il sistema scolastico ha avuto come tipologia d'azione il completamento della formazione di base degli alunni e l'acquisizione di un livello minimo di competenza specifiche professionali emergenti e orientate al mondo del lavoro. Si è favorito il raccordo tra l'istruzione, la formazione e il mondo del lavoro per sviluppare l'occupabilità degli studenti.

Il percorso formativo di specializzazione proposto è stato:

- coerente con il percorso di studi effettuato dagli studenti operando l'opportuna curvatura sulla figura in uscita ed orientata al modo del lavoro;
- effettivamente spendibile nel mondo del lavoro;
- coerente con il fabbisogno del territorio.

Il Progetto dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) ha previsto 210 ore di stage svolte nell'arco del Triennio presso diverse strutture ristorative del territorio anche in base ai luoghi di provenienza degli stessi.

ATTIVITÀ DI ORIENTAMENTO E AMPLIAMENTO OFFERTA FORMATIVA

Data	Attività
24.10.2023	<p>Orientamento con Fidelis online</p> <p>La Fidelis srls svolge orientamento in uscita presso le scuole secondarie di secondo grado della provincia di Bari, prospettando:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) il ventaglio delle carriere nelle Forze Armate e Forze di Polizia 2) l'iter concorsuale di accesso alle carriere nelle Forze Armate e Forze di Polizia 3) i requisiti di accesso alle carriere nelle Forze Armate e Forze di Polizia 4) l'organizzazione e gli scopi delle Forze Armate e Forze di Polizia
8.11.2023	<p>Orientamento con FMTS – EXPERIENCE</p> <p>La FMTS – EXPERIENCE si occupa di viaggi internazionali inclusi nel pacchetto Erasmus+, che permettono di accrescere le conoscenze linguistiche e le competenze alla scoperta di altre culture e modi di vivere. Leader in Italia nel settore della mobilità transnazionale e dell'apprendimento permanente, la FMTS – EXPERIENCE crea opportunità lavorative sia nelle aziende ospitanti estere che nel Paese di origine al rientro dalla mobilità.</p>
15.11.2023	Incontro con l'autore Giuseppe Lupo – Storie di impresa a scuola
16.11.2023	Incontro con l'attrice Daniela Baldassarra : A scuola di non violenza
20.11.2023	Webinar di Educazione Finanziaria su sostenibilità ed economia
06.12.2023	
25.01.2024	
29.11.2023	<p>Orientamento con ALMA scuola internazionale di cucina italiana</p> <p>La Scuola è riconosciuta come il più autorevole centro di formazione professionale dedicato all'ospitalità e alla ristorazione italiana a livello internazionale. L'impegno della scuola, che ha lanciato il progetto "Next Generation Chef", è di formare professionisti pensanti, padroni della tecnica ma anche della storia e della cultura della gastronomia del nostro paese.</p>
23.01.2024	SIGEP - 46° Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianale e Caffè - Rimini
24.01.2024	
02.02.2024	Orientamento con Università Ssmi Nelson Mandela

06.03.2024	Orientamento con DARFORMA DarForma è un Polo Didattico Universitario, centro accreditato delle Università Telematiche Pegaso, Mercatorum e San Raffaele, da sempre attento alle aspirazioni e agli obiettivi degli studenti.
08.03.2024	Orientamento con IDD Matera L'Istituto Del Design di Matera è un'istituzione AFAM (Alta Formazione Artistica, Musicale e Coreutica) autorizzata dal Ministero dell'Università e della Ricerca al rilascio del Diploma Accademico di Primo Livello in Design.
15.04.2024	Orientamento con ITST – ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER L' INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO Gli Istituti Tecnici Superiori (ITS) sono “Academy di alta specializzazione tecnologica” istituite dal Ministero dell'Istruzione e costituiscono il segmento di Formazione Terziaria Professionalizzante.
22.04.2024	Orientamento con ITS – FONDAZIONE ACADEMY AGRIPUGLIA
30.04.2024	Orientamento sede LUM di Casamassima – Lezione con V. Schettino
02.05.2024	Incontro con il dottor Loreto GESUALDO “Il Microbiota: l'invisibile mondo che condiziona la nostra salute”.
08.05.2024	Orientamento con IN CIBUM scuola di alta formazione professionale di Salerno
10.05.2024	LiberiAMOCi dal fumo! - incontro di formazione e consapevolezza sui rischi del fumo

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
PROVE SCRITTE
<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
<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>

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
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 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 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 (MAX 0,25)	FORMATIVI	ESTERNI	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. In uno o due dei casi seguenti: 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 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.

Maria Lucia Giordano

Il Consiglio di Classe

Capodiferro Emanuela

Emanuela Capodiferro

Pavone Aurelia

Aurelia Pavone

Matera Rosa

Rosa Matera

Indrio Rita Lucia

Rita Lucia Indrio

de Pinto Lucia Maria

Lucia Maria de Pinto

Mininni Luigi

Luigi Mininni

Caponio Francesca

Francesca Caponio

Silvestri Tommaso Martino

Tommaso Martino Silvestri

Visci Vito

Vito Visci

Scattino Maria Immacolata

Maria Immacolata Scattino

Duni Simona

Simona Duni

Loviglio Giuseppe

Giuseppe Loviglio

Loiudice Floriana

Floriana Loiudice