



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 5[^] Sez. AS

Indirizzo: Enogastronomia e ospitalità alberghiera – IP17

Coordinatore: prof Vito Domenico Popolizio

Il Dirigente Scolastico *Prof.ssa Maria Lucia Giordano*

INDICE DEL DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

Elenco degli Allegati	pag. 3
Breve descrizione dell'Istituto	pag. 4
Profilo culturale, educativo, professionale (PECUP)	pag. 5
Quadro orario	pag. 8
Presentazione della classe	pag. 9
Storico della classe: alunni	pag. 10
Profilo della classe	pag. 10
Organizzazione oraria della classe	pag. 13
Composizione consiglio di classe	pag. 14
Storico del consiglio di classe	pag. 15
Percorsi interdisciplinari	pag. 17
Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento PCTO	pag. 18
Percorsi di educazione civica	pag. 18
Attività ampliamento offerta formativa	pag. 20
Verifiche effettuate e valutazione	pag. 21
Valutazione	pag. 22
Criteri di attribuzione del voto di comportamento	pag. 24
Griglia di valutazione del comportamento	pag. 25
Criteri attribuzione del credito scolastico	pag. 26
Dettagli I, II, prova e colloquio (secondo le normative)	pag. 27
Firma del documento	pag. 28

ALLEGATI

ALLEGATO 1 - Attività di preparazione all'esame di stato (prove effettuate, iniziative realizzate e 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 69 880¹ abitanti, non solo è uno dei centri più dinamici nel settore agricolo, artigianale e commerciale dell'entroterra barese, ma anche snodo vitale nel collegamento appulo-lucano.

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

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

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

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

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

¹ Fonte: ISTAT 01.01.2023

PROFILO CULTURALE, EDUCATIVO E PROFESSIONALE (PECUP)

DESCRIZIONE SINTETICA

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

Competenze in uscita, comuni a tutti i percorsi di istruzione professionale

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, culturali, scientifici, economici, tecnologici e professionali.
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali ed internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro.
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro.
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali.
- Individuare ed utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento.
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo.
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi.
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio.
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi.

Competenze specifiche di indirizzo

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività, 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'ecosostenibilità 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-SALA BAR					
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 (Sc. della terra)					
Scienze integrate (Chimica)		2			
TIC	2	1			
Scienze degli alimenti	2	2			
Lab. di ricettività	2	3			
Lab. di cucina /sala	6	4			
2^ lingua			3	3	3
inglese tecnico			1	1	2
Sc. E cult dell'alim.			4	4	4
Lab. di enog. Sala			7	6	5
DTASR			3	4	4
Totale ore di indirizzo	14	14	18	18	18
TOTALE ORE SETTIMANALI	32	32	32	32	32

copresenze

b012	1	2			
b016	2	2			
b019	1	0			
b020	1	1			
b021	1	1	2	1	1

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE

COMPOSIZIONE DELLA CLASSE: ALUNNI

N°	Cognome	Nome	Provenienza
1	B.	E.	4^ AS
2	D.	V.	4^ AS
3	D.	A.	4^ AS
4	F.	T.	4^ AS
5	F.	N.	5^ AA
6	L.	M.	4^ AS
7	L.	M.	4^ AS
8	M.	M.	4^ AS
9	N.	A.	4^ AS
10	N.	O.	4^ BS
11	S.	K	5^ AS

STORICO DELLA CLASSE: ALUNNI

Anno Scolastico	N. Iscritti	N. Inserimenti	N. Trasferimenti	N. Ammessi alla classe successiva
2021/22	18	0		13
2022/23	13	0	0	10
2023/24	10	3		----

PROFILO DELLA CLASSE

La classe inizialmente formata da 13 alunni, è passata a 11 alunni per il ritiro dalla frequenza di due alunni, ed è ora costituita da 6 alunni e 5 alunne, la maggior parte provenienti dalla 4AS, a cui si sono aggiunti un alunno ripetente proveniente dalla 5AS e da un'alunna già diplomata presso il nostro istituto proveniente dall'indirizzo di accoglienza turistica. Gli alunni provengono dai comuni di Altamura, Gravina in Puglia, Santeramo in Colle, Grumo Appula, Toritto e Cassano Murge.

Due alunni presentano difficoltà di apprendimento, configurabili come DSA/BES, per i quali sono stati predisposti P.D.P. Per l'alunno Nuzzi Alessandro, assegnatario del docente di sostegno per 18 ore settimanali, è stato predisposto il P.E.I., che prevede una programmazione paritaria con obiettivi minimi. I documenti (P.D.P. e P.E.I.) dei suddetti alunni saranno consegnati alla commissione in busta chiusa.

Quasi tutti gli alunni e le alunne appartengono a famiglie di estrazione socio-culturale modesta. La maggior parte di essi svolgono lavori a carattere saltuario nel settore dei servizi ristorativi, mettendo così a fuoco le competenze professionali acquisite nel percorso degli studi.

Tuttavia, il dedicarsi al lavoro ha comportato un minor tempo da dedicare allo studio delle discipline dell'area generale.

In occasione di manifestazioni ed eventi, gli alunni sono stati disponibili a partecipare attivamente, collaborando fattivamente con gli insegnanti-tutor.

Per quanto concerne il PCTO, tutti gli alunni e alunne hanno completato il percorso, opportunamente predisposto dal C.d.C., sotto la supervisione del docente-tutor prof. Antonio Viggiani.

Dal punto di vista disciplinare, si sono comportati quasi sempre con correttezza, tranne in sporadici casi e per alcuni soggetti il comportamento è stato caratterizzato da atteggiamenti e relazioni non rispettosi con quanto previsto dal regolamento d'Istituto.

Le attività didattiche si sono svolte in un clima sereno e di reciproco rispetto, finalizzate, nei discenti, a suscitare curiosità, consapevolezza delle proprie potenzialità, all'acquisizione di un metodo di studio efficace, al conseguimento di una autonomia di giudizio, preferendo tuttavia l'acquisizione, per la maggior parte di essi, delle competenze professionali più spendibili nell'immediato nel mondo del lavoro.

Durante il triennio, ogni docente ha provveduto, in ragione delle necessità ravvisate, al recupero e potenziamento delle conoscenze, abilità e capacità minime richieste.

La programmazione del Consiglio di Classe, ha tenuto conto delle linee guida deliberate dagli organi collegiali impostando e favorendo le attività didattiche in un'ottica di interdisciplinarietà, tenendo conto del Pecup e delle linee guida ministeriali.

L'impegno degli alunni ha avuto come obiettivo il consolidamento ed il miglioramento sia del lavoro svolto in aula che di quello svolto durante le diverse attività extra-aula.

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

Sono ancora presenti, tra gli alunni, differenze di preparazione di base, perlopiù dovute ad inclinazioni, ad interessi personali e alla maggiore o minore disponibilità all'apprendimento e all'impegno profuso, in classe ed a casa. Maggiore è la propensione che gli studenti hanno mostrato per gli aspetti tecnico-pratici e applicativi del percorso di studi, durante il quale il gruppo ha ottenuto, complessivamente, risultati apprezzabili.

Per quanto riguarda, invece, le discipline che richiedono una concettualizzazione e formalizzazione espositiva, non si sono conseguiti gli stessi risultati. Il livello di preparazione complessivo raggiunto dal gruppo è più che sufficiente, ma non omogeneo, poiché disomogeneo è il grado di maturazione e motivazione personale.

Pochi sono riusciti a distinguersi, dimostrando apprezzabili capacità di analisi e di sintesi, nonché attitudine alla riflessione, conseguendo valutazioni di buon livello, mostrando impegno, capacità di riflessione personale, raggiungendo un livello soddisfacente di preparazione e formazione.

Per la maggioranza persiste ancora qualche incertezza nella preparazione, sia nelle discipline dell'area comune, sia nelle discipline tecnico-pratiche. Nonostante le ripetute sollecitazioni e stimoli, alcuni alunni hanno mostrato difficoltà ad allinearsi ai ritmi di lavoro, sia per modesta inclinazione allo studio, sia per impegno discontinuo, sia per carenza di motivazione. Ciononostante, i risultati si possono considerare, nel complesso, in linea con gli obiettivi preventivati e confacenti al profilo professionale, pur differenziandosi in relazione ai modi e ai tempi di apprendimento e alle differenti abilità cognitive ed operative di ciascun alunno, di cui, comunque, bisogna tenere conto.

In definitiva, è possibile suddividere il gruppo classe in tre livelli:

- Primo livello , alunni che si sono sempre impegnati, dimostrando interesse e partecipazione continui, e che hanno raggiunto livelli di profitto buoni, con alcune punte di eccellenza per capacità di analisi, sintesi e dedizione allo studio, al lavoro, al cooperative learning;
- Secondo livello , alunni che, con impegno apprezzabile, ma selettivo, sono riusciti a raggiungere risultati più che sufficienti;
- Il terzo livello è costituito da alunni che, a causa di un metodo di studio poco efficace o per discontinuità nella frequenza o ancora per basso interesse, si sono impegnati soprattutto nell'ultima parte dell'anno scolastico, raggiungendo risultati che nel complesso possono considerarsi sufficienti .

- Per quanto riguarda i rapporti scuola-famiglia, durante i ricevimenti in presenza, vi è stata una scarsa partecipazione di genitori. Pertanto, i docenti hanno incoraggiato il dialogo con le famiglie anche per via telefonica, sia in momenti formali che informali.

ORGANIZZAZIONE ORARIA DELLA CLASSE e dell'ISTITUTO

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-parte docente

Disciplina	Docente	
	Cognome	Nome
Sostegno 1	LOMURNO	ATTILIO
D.T.A.S.R. (diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive)	CIRROTTOLA	GIOVANNI
Lingua e letteratura italiana/ Storia	DILEO	DOMENICA MARIA
Scienze motorie e sportive	CORRADO SALATI	SALVATORE
Lingua straniera inglese	CEGLIA	NICOLETTA
Matematica	LOMURNO	CATERINA
IRC (religione)	MANCINI	GIANPIERO
Scienza e cultura dell'alimentazione	POPOLIZIO	VITO DOMENICO
Sostegno 2	FIORINO	ANTONIA
Lingua straniera francese	CALABRESE	GIOVANNA
Lingua straniera tedesco	DE TOMASO	CLAUDIA
Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	VIGGIANI	ANTONIO
Educazione Civica	MAFFEI	DONATO

STORICO DEL CONSIGLIO DI CLASSE-parte docente

Cognome e nome	disciplina	Continuità docenti		
		A.S. 21/22 3^	A.S. 22/23 4^	A.S. 23/24 5^
LOMURNO ATTILIO	Sostegno 1	no	si	si
CIRROTTOLA GIOVANNI	D.T.A.S.R. (diritto e tecniche amministrative delle strutture ricettive)	si	si	si
DILEO DOMENICA MARIA	Lingua e letteratura italiana/ Storia	no	no	si
CEGLIA NICOLETTA	Lingua straniera Inglese	si	si	si
CORRADO SALATI SALVATORE	Scienze motorie e sportive	no	no	si
FIORINO ANTONIA	Sostegno 1	no	no	si
LOMURNO CATERINA	Matematica	no	no	si
MANCINI GIANPIERO	IRC (religione)	no	no	si
POPOLIZIO VITO DOMENICO	Scienza e cultura dell'alimentazione	si	no	si
FIORINO MARIA	Sostegno 2	no	no	si
CALABRESE GIOVANNA	Lingua straniera francese	no	no	si
DE TOMASO CLAUDIA	Lingua straniera tedesco	no	no	Si
VIGGIANI ANTONIO	Laboratorio di servizi enogastronomici, settore sala e vendita	si	si	si

MAFFEI DONATO	Educazione Civica	no	no	si
----------------------	-------------------	----	----	----

PERCORSI INTERDISCIPLINARI (Al. 2)

(NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI: MACROAREE)

Il Consiglio di Classe, per l'Esame di Stato, ha individuato i seguenti percorsi interdisciplinari, riportati nella tabella sottostante nonché nell'Allegato 2:

Titolo del percorso o macroarea	Periodo	Discipline coinvolte	Materiali
Costituzione ed Unione Europea	Trimestre	Storia, Seconda lingua, Inglese, Laboratorio di sala e vendita, Scienze motorie	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Domani...io lavoro?	Trimestre	Italiano, matematica, inglese, seconda lingua, Lab. Sala e Vendita	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Piramide Alimentare: una versione locale	Pentamestre	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita Scienze Motorie	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
La costruzione del menu	Pentamestre	Seconda lingua, Inglese, Sala e Vendita, Scienze degli alimenti, Italiano e Storia, Dtsar.	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio
Banqueting e catering	Pentamestre	Seconda lingua, inglese, Cucina, Scienza e cultura dell'alimentazione e Dtsar.	Libro di testo, materiale sia reperito dagli allievi sia fornito dai docenti, riviste e quotidiani, LIM, software e hardware, attrezzature di laboratorio

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

Titolo del percorso	Periodo	Durata in h	Discipline coinvolte	Azienda di svolgimento
Esperto della Sommellerie	2021/2022	90 12 teoria in presenza 78 Webinar e stage in azienda	Tutte	Webinar Wecanjob JAItalia Aziende ristorative del territorio
Esperto della Sommellerie	2022/2023	60 Stage in aziende	Tutte	Aziende ristorative del territorio
Esperto della Sommellerie	2023/2024	60 Stage in aziende	Tutte	Aziende ristorative del territorio

Il Progetto dei Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento (PCTO) prevede 210 ore da svolgersi nell'arco del Triennio così suddivise: 90h al terzo, 60 h al quarto anno e 60 h al quinto.

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

		<p>UK Political system</p> <p>Italy: government</p> <p>EU institutions</p>
		<p>Nascita, evoluzione ed effetti dell'Unione Europea</p> <p>La nazione come concetto storico</p>
Titolo del percorso	Discipline coinvolte (20 h Pentamestre)	Argomenti
<p>La Costituzione e l'ordinamento della Repubblica: artt. 55-96 Lo Statuto Albertino e la Costituzione</p>	<p>Italiano</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia • DTASR 	<p>I principi ispiratori della Costituzione Artt. 3 e 32</p> <p>Analisi della Parte II della Costituzione</p> <p>Il Parlamento: il sistema bicamerale italiano</p> <p>Composizione e funzioni di Senato della Repubblica e Camera dei deputati</p> <p>L'iter legislativo</p> <p>Il Presidente della Repubblica: elezioni e principali funzioni</p> <p>Il Governo: struttura e funzioni</p> <p>Il Presidente del Consiglio e i suoi ministri: elezioni, fiducia/sfiducia e funzioni</p>
<p>La tutela del patrimonio artistico, paesaggistico, culturale ed enogastronomico</p>	<p>DTASR</p> <p>Sc. Alimenti</p> <p>Francese</p> <p>Inglese</p>	<p>Il valore dei beni culturali.</p> <p>Il turismo sostenibile.</p> <p>La tutela delle eccellenze agroalimentari.</p> <p>La dieta mediterranea, patrimonio immateriale dell'umanità</p> <p>Unesco e dieta mediterranea</p>
<p>I testimoni della memoria e legalità. La costruzione e il mantenimento della pace nel mondo</p>	<p>Italiano e Storia</p>	<p>La Shoah. Il discorso di Liliana Segre.</p> <p>Organismi internazionali: ONU</p> <p>La questione femminile</p>
<p>La comunicazione in Rete Educazione all'informazione Informazione e disinformazione in Rete I Cybercrimes</p>	<p>DTARS</p>	<p>Web marketing</p> <p>Il Web per collaborare</p>

Attività di Orientamento e Ampliamento O.F.

- 24/10/2023 INCONTRO CON FIDELIS (online)
- 8/11/2023 INCONTRO CON FMFS-EXPERIENCE (in presenza)
- 15/11/2023 Incontro con l'autore Giuseppe Lupo – Storie di impresa a scuola
- 20/11-06/12/2023; 25/01/2024 Webinar di Educazione Finanziaria su sostenibilità ed economia circolare (5[^]BS-CC-DC)
- 29/11/2023 Incontro con Alma, scuola internazionale di cucina italiana
- Gennaio 2024 Viaggio di Istruzione a Barcellona (Spagna)
- 29/01-02/02/2024 Incontro con Università SSML Nelson Mandela
- 26/02-06/03-15/03/2024 Incontro con il Polo Universitario DarForma
- 15/04/2024 Incontro con ITST – ISTITUTO TECNOLOGICO SUPERIORE PER L'INDUSTRIA DELL'OSPITALITÀ E DEL TURISMO ALLARGATO
- 22/04/2024 Incontro con ITS – FONDAZIONE ACADEMY AGRIPUGLIA
- 29/04/2024 USCITA DIDATTICA "ALTAMURA NEL VENTENNIO FASCISTA"
- 30/04/2024 Visita alla Università LUM di Casamassima (Ba)

VERIFICHE EFFETTUATE E VALUTAZIONI

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 criteri e modalità di valutazione, concordati nei rispettivi Dipartimenti disciplinari.

VERIFICHE E VALUTAZIONI
<p style="text-align: center;">PROVE SCRITTE</p>
<p>Le verifiche scritte effettuate durante la didattica in presenza hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato:</p> <ul style="list-style-type: none">• Trattazione di argomenti e tematiche varie;• Relazioni tecniche;• Prove strutturate e semi-strutturate;• Quesiti a risposta aperta;• Risoluzione di problemi;• Prove esperte
<p>Per la valutazione delle verifiche scritte sono stati adottati i seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Comprensione del testo• Aderenza alla traccia;• Coerenza logica e formale nello sviluppo dell'elaborato;• Capacità di usare i linguaggi specifici delle discipline in modo pertinente;• Conoscenza e applicazione delle formule idonee per la risoluzione di problemi;• Abilità e competenze specifiche e trasversali.
<p style="text-align: center;">PROVE ORALI</p>
<p>Le verifiche orali sono state individuali e, a seconda dei casi, estese all'intera classe al fine di favorire la partecipazione al dialogo didattico/educativo di tutti gli studenti. Come materiale di partenza si è fatto ricorso alla lettura di una frase inerente all'argomento richiesto, ad immagini, tabelle, grafici riportati sugli stessi libri di testo per sviluppare la riflessione e l'analisi e collegamenti trasversali.</p>
<p>Per la valutazione delle verifiche orali sono stati utilizzati i seguenti descrittori:</p> <ul style="list-style-type: none">• Capacità ad orientarsi di fronte alle richieste dell'insegnante;• Individuazione delle tematiche fondamentali in relazione ai vari argomenti trattati;• Capacità di esporre con chiarezza e competenza linguistica;• Capacità logiche e associative per la risoluzione di problemi;• Capacità di integrare le conoscenze;• Acquisizione dei linguaggi specifici delle varie discipline;• Efficacia comunicativa;• Analisi e sintesi.
<p style="text-align: center;">VERIFICHE TECNICO-PRATICHE</p>
<p>Sono state svolte essenzialmente durante le esercitazioni di laboratorio per le discipline ove previste.</p>

VALUTAZIONE

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

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

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

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

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

- acquisizione degli obiettivi minimi di ogni disciplina;
- capacità espositive/argomentative;
- capacità di rielaborazione critica, analitica e sintetica;
- grado di autonomia raggiunto;
- media dei voti attribuiti.

La corrispondenza docimologica tra conoscenze, abilità e competenze possedute e voto attribuito è stata effettuata 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 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

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			

CRITERI DI ATTRIBUZIONE DEL CREDITO SCOLASTICO

Il C. d. C. attribuisce a tutti gli alunni il credito scolastico minimo nella relativa banda di oscillazione in base alla media di profitto, secondo le disposizioni O.M. 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. d. C. esamina i seguenti elementi di valutazione in aggiunta alla media dei voti conseguita nello scrutinio

FREQUENZA ATTIVITÀ' CURRICULARI (MAX 0,25)	15,1%<assenze<20%	0,1	
	10,1%<assenze<15%	0,15	
	5,1%<assenze<10%	0,2	
	assenze ≤ 5%	0,25	
PARTECIPAZIONE AL DIALOGO EDUCATIVO (MAX 0,25)	VC=VOTO DI COMPORAMENTO		
	VC ≥9	0,25	
	VC=8	0,2	
	VC=7	0,1	
CREDITI FORMATIVI INTERNI (MAX 0,25)	progetti PON /POF	1	0,15
		2	0,2
		3	0,25
	gare o manifestazioni	0,25	
CREDITI (MAX 0,25)	FORMATIVI	0,25	
	ESTERNI		
	didattico-culturali		
	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. d. C. attribuisce, per tutte le fasce, solo il minimo del credito, se il voto di condotta è uguale a 6 o se la sufficienza in una materia sia stata raggiunta dallo studente non in modo autonomo, ma per voto di consiglio, dopo attenta riflessione collegiale in sede di scrutinio finale.

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

Per gli istituti professionali del vigente ordinamento (dlgs 61/2017), la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati.

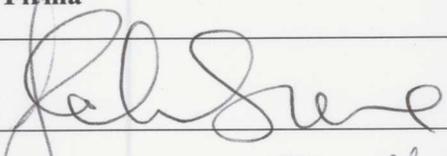
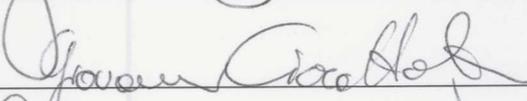
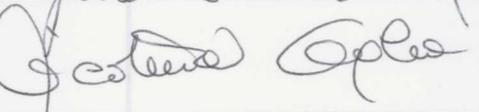
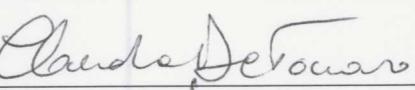
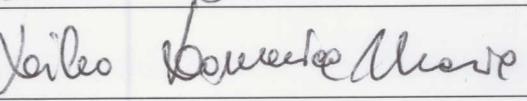
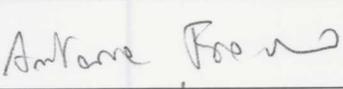
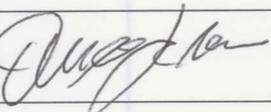
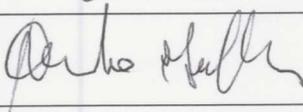
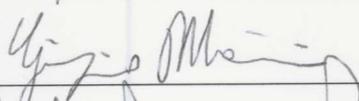
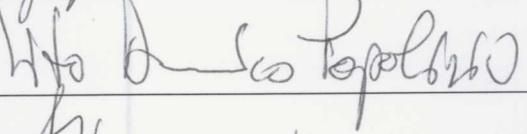
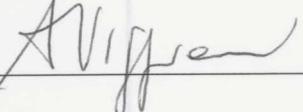
Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento (O.M. 55 2024) è un'unica prova integrata, in cui il ministero fornisce la "cornice nazionale generale di riferimento" e le commissioni costruiscono le tracce declinano le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dalla scuola.

COLLOQUIO

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

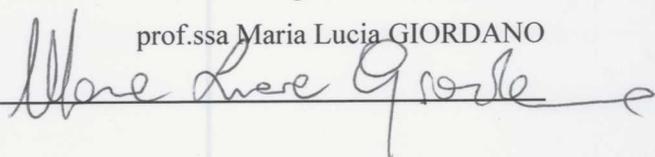
Il presente documento e relativi allegati sono stati elaborati e approvati all'unanimità dal Consiglio di Classe nella seduta del giorno 13.05.2024.

il Consiglio di Classe, componente docente

	Cognome e Nome	Materia	Firma
1	Calabrese Giovanna	Lingua straniera francese	
2	Cirrottola Giovanni	D.T.A.S.R.	
3	Ceglia Nicoletta	Lingua straniera inglese	
4	Corrado Salati Salvatore	Scienze motorie	
5	De Tomaso Claudia	Lingua straniera tedesco	
6	Dileo Domenica Maria	Italiano e Storia	
7	Fiorino Antonia	Sostegno 2	
8	Lomurno Attilio	Sostegno 1	
9	Lomurno Caterina	Matematica	
10	Maffei Donato	Educazione Civica	
11	Mancini Gianpiero	Religione	
12	Popolizio Vito Domenico	Scienze e cult. dell'alimentazione	
13	Viggiani Antonio	Laboratorio sala e vendita	

Il Dirigente Scolastico

prof.ssa Maria Lucia GIORDANO



Altamura, 13.05.2024