

**ISTITUTO PROFESSIONALE**

**"Domenico Modugno"**

Via L. Sturzo n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727  
e-mail: [barh120005@istruzione.it](mailto:barh120005@istruzione.it) - PEC: [barh120005@pec.istruzione.it](mailto:barh120005@pec.istruzione.it) - Sito web: [www.modugno.edu.it](http://www.modugno.edu.it)  
Codice Univoco Ufficio: UP060P - Codice ICA: [www.ica.gov.it](http://www.ica.gov.it)



Prot. N° del 15 maggio 2022

# ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2021-2022

## DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 DELL' O.M. n. 65 del 14 marzo 2022)

**IP "D. Modugno" Polignano a Mare**

**Classe V Sez. A Enogastronomia**

**COORDINATORE: Prof.ssa Francesca Gezzi**

**DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita Manghisi**

SEDE: I.P.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677  
CORSO DIURNO: BARH120005 CORSO SERALE: BARH12050E  
SEDE ASSOCIATA: I.P.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via Lamanna, 2 - 70016 Noicattaro (BA) - C.M.: BARH120016  
SEDE ASSOCIATA: I.P.S.S. - Via Pantaleo, 1 - 70014 Conversano (BA) - tel./fax 080 4955408  
CORSO DIURNO: BARH120027 CORSO SERALE: BARH12051G

## Sommario

1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE .....	3
1.1 Breve descrizione del contesto .....	3
1.2 Presentazione Istituto .....	3
2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO .....	4
2.1 PECUP (Profilo Educativo culturale professionale) .....	4
2.2 Profilo dell'Indirizzo " _____ " .....	4
2.3 Educazione Civica .....	6
2.4 Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione civica .....	6
2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno .....	7
2.6 Quadro orario settimanale .....	7
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE .....	8
3.1 Breve storia della classe .....	8
3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso .....	8
3.3 Composizione della classe .....	9
3.4 Composizione del Consiglio di classe .....	9
3.5 Continuità docenti .....	9
3.6 Prospetto dati della classe .....	10
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	10
4.1 Didattica in presenza - Didattica Digitale Integrata .....	10
4.2 Metodologie di insegnamento previste .....	11
4.3 Modalità didattiche .....	11
4.5 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza .....	11
4.6 Modalità di verifica .....	11
5 VALUTAZIONE .....	12
5.1 Valutazione del profitto .....	12
5.2 Criteri di valutazione .....	13
5.3 Tipologie di prova .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
5.4 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale .....	13
5.5 Criteri per la determinazione del voto di condotta .....	13
5.6 Simulazione Esame di Stato .....	13

6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	14
6.1 Attività di recupero e potenziamento .....	14
6.2 Percorsi interdisciplinari.....	14
6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a.s. 2019/20 .....	14
6.4 Attività di PCTO .....	14
6.5 Altre attività.....	14
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO.....	17
7.1 Argomenti individuati per le simulazioni a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato .....	17
7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana .....	18
7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato .....	18
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI.....	21
9 CREDITO SCOLASTICO.....	21
10 CONSIDERAZIONI FINALI .....	22
ALLEGATI .....	24

# **1 DESCRIZIONE DEL CONTESTO GENERALE**

## **1.1 Breve descrizione del contesto**

L'istituto professionale Domenico Modugno ha sede a Polignano a Mare, a Conversano e a Noicattaro. La sede principale è ubicata a Polignano a Mare, un comune di 17.982 abitanti della città metropolitana di Bari in Puglia.

Il territorio comunale, delimitato a est dal Mare Adriatico, confina a nord con Mola di Bari, ad ovest con Conversano, a sud-ovest con Castellana Grotte a sud-est con Monopoli.

A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

Il contesto socio economico di provenienza è di livello medio sia nell'Istituto di Polignano sia nella sede di Noicattaro. Risulta medio-basso, invece, nella sede di Conversano.

L'elevato numero di scuole medie di provenienza (20 Comuni limitrofi), con differenze nell'impostazione e nei livelli di preparazione di base, richiede un certo impegno nella fase iniziale dell'organizzazione del lavoro. Particolarmente delicata risulta la fase di accoglienza perché è difficile strutturare gruppi classe eterogenei per livelli. Gli studenti pendolari incontrano qualche difficoltà nelle attività extrascolastiche legate alla disponibilità dei mezzi di trasporto.

La vocazione economica del territorio incentrata sul turismo, sull'enogastronomia, sulle attività artigianali e agricole, nonché sul settore audio visivo costituisce un bacino importante di assorbimento del profilo professionale in uscita. I progetti FESR e EELL concorrono alla realizzazione di nuovi laboratori in conformità ai diversi profili professionalizzanti. È attiva una rete relazionale proficua con i comuni limitrofi per la realizzazione di attività progettuali sul territorio e per corrispondere i bisogni educativi degli alunni in stato di difficoltà. Le risorse presenti nel territorio, soprattutto quelle turistiche, rappresentano un'opportunità importante per l'istituzione scolastica perché implementano le competenze professionalizzanti e di cittadinanza attraverso l'esperienza di PCTO.

## **1.2 Presentazione Istituto**

L'Istituto Professionale "Domenico Modugno" di Polignano a Mare è composto da tre sedi: Polignano a Mare, Noicattaro e Conversano. A Polignano a Mare e a Noicattaro sono attivi gli indirizzi di Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera, mentre a Conversano sono attivi gli indirizzi: Servizi per la sanità e l'assistenza sociale, Servizi Culturali e per lo Spettacolo, Industria e Artigianato per il Made in Italy.

L'Istituto si pone all'interno di un sistema e di un territorio in cui impresa, scuola, università, enti di ricerca collaborano per scambiarsi conoscenze e professionalità ed intende costruire un percorso di miglioramento continuo della formazione che miri alla crescita personale e alla realizzazione sociale di cittadini attivi e consapevoli, anche al di là di ogni forma di svantaggio fisico, sociale ed economico. Le innovazioni metodologiche di insegnamento rappresentano un valido strumento per assicurare il successo formativo e la valorizzazione del potenziale individuale.

## 2 INFORMAZIONI SUL CURRICOLO

### 2.1 PECUP (Profilo Educativo culturale professionale)

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomatici nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

### 2.2 Profilo dell'Indirizzo "Enogastronomico"

Il Diplomatico di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;
- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;

- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

L'indirizzo presenta le articolazioni: “**Enogastronomia**”, “**Servizi di sala e di vendita**” e “**Accoglienza turistica**”, nelle quali il profilo viene orientato e declinato.

Nell'articolazione “**Enogastronomia**”, il diplomato è in grado di intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

Nell'articolazione “**Servizi di sala e di vendita**”, il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale, i diplomati nelle relative articolazioni “**Enogastronomia**” e “**Servizi di sala e di vendita**”, conseguono i risultati di apprendimento di seguito specificati in termini di competenze.

1. Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
2. Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
3. Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.

Nell'articolazione “**Accoglienza turistica**”, il diplomato è in grado di intervenire nei diversi ambiti delle attività di ricevimento, di gestire e organizzare i servizi in relazione alla domanda stagionale e alle esigenze della clientela; di promuovere i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione di prodotti turistici che valorizzino le risorse del territorio.

A conclusione del percorso quinquennale, il Diplomato nell'articolazione “**Accoglienza turistica**” consegue i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.
2. Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza e ospitalità in relazione alle richieste dei mercati e della clientela.
3. Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico-alberghiera anche attraverso la progettazione dei servizi turistici per valorizzare le risorse ambientali, storico-artistiche, culturali ed enogastronomiche del territorio.
4. Sovrintendere all'organizzazione dei servizi di accoglienza e di ospitalità, applicando le tecniche di gestione economica e finanziaria alle aziende turistico-alberghiere



## 2.3 Educazione Civica

Le Istituzioni scolastiche sono chiamate ad aggiornare i curricula di istituto e l'attività di programmazione didattica, al fine di sviluppare "la conoscenza e la comprensione delle strutture e dei profili sociali, economici, giuridici, civici e ambientali della società" (articolo 2, comma 1 della Legge 20 agosto 2019, n. 92 "Introduzione dell'insegnamento scolastico dell'educazione civica"), nonché ad individuare nella conoscenza e nell'attuazione consapevole dei regolamenti di Istituto, dello Statuto delle studentesse e degli studenti, nel Patto educativo di corresponsabilità, un terreno di esercizio concreto per sviluppare "la capacità di agire da cittadini responsabili e di partecipare pienamente e consapevolmente alla vita civica, culturale e sociale della comunità" (articolo 1, comma 1 della Legge).

Il testo di legge prevede che l'orario dedicato a questo insegnamento non possa essere inferiore a 33 ore per ciascun anno di corso, da svolgersi nell'ambito del monte ore complessivo annuale previsto dagli ordinamenti, comprensivo della quota di autonomia eventualmente utilizzata.

Il percorso si sviluppa intorno a tre nuclei concettuali che costituiscono i pilastri della Legge 92/2019, a cui possono essere ricondotte tutte le diverse tematiche dalla stessa individuate:

- 1) COSTITUZIONE, diritto (nazionale e internazionale), legalità e solidarietà
- 2) SVILUPPO SOSTENIBILE, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio
- 3) CITTADINANZA DIGITALE

## 2.4 Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'Educazione civica

- Conoscere l'organizzazione costituzionale ed amministrativa del nostro Paese per rispondere ai propri doveri di cittadino ed esercitare con consapevolezza i propri diritti politici a livello territoriale e nazionale.
- Conoscere i valori che ispirano gli ordinamenti comunitari e internazionali, nonché i loro compiti e funzioni essenziali.
- Essere consapevoli del valore e delle regole della vita democratica anche attraverso l'approfondimento degli elementi fondamentali del diritto che la regolano, con particolare riferimento al diritto del lavoro. Esercitare correttamente le modalità di rappresentanza, di delega, di rispetto degli impegni assunti e fatti propri all'interno di diversi ambiti istituzionali e sociali.
- Partecipare al dibattito culturale.
- Cogliere la complessità dei problemi esistenziali, morali, politici, sociali, economici e scientifici e formulare risposte personali argomentate.
- Prendere coscienza delle situazioni e delle forme del disagio giovanile ed adulto nella società contemporanea e comportarsi in modo da promuovere il benessere fisico, psicologico, morale e sociale. Rispettare l'ambiente, curarlo, conservarlo, migliorarlo, assumendo il principio di responsabilità.
- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile.

- Perseguire con ogni mezzo e in ogni contesto il principio di legalità e di solidarietà dell'azione individuale e sociale, promuovendo principi, valori e abiti di contrasto alla criminalità organizzata e alle mafie.
- Esercitare i principi della cittadinanza digitale, con competenza e coerenza rispetto al sistema integrato di valori che regolano la vita democratica.
- Compiere le scelte di partecipazione alla vita pubblica e di cittadinanza coerentemente agli obiettivi di sostenibilità sanciti a livello comunitario attraverso l'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile.
- Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.
- Rispettare e valorizzare il patrimonio culturale e dei beni pubblici comuni.

## 2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno

(Inserire il quadro orario dell'indirizzo della classe)

Discipline AREA COMUNE	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4	3	3
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	—	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	6	4	4
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

Tab. 1 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno

## 2.6 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua straniera Francese	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Matematica	Lingua straniera Inglese
2	D.T.A.S.R.	Lingua straniera Inglese	Lingua straniera Francese	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Scienze Motorie



3	Matematica	Lingua e Letteratura Italiana	D.T.A.S.R.	Lingua e Letteratura Italiana	Lab. Servizi Enogastronomici settore cucina
4	Storia	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	Storia	Lab. Servizi Enogastronomici settore cucina
5	Lingua straniera Francese	D.T.A.S.R.	D.T.A.S.R.	Lingua straniera Inglese	Lab. Servizi Enogastronomici settore cucina
6	Scienze Motorie	Matematica	Lingua e Letteratura Italiana	D.T.A.S.R.	Lab. Servizi Enogastronomici settore cucina
7	Lab. Servizi Enogastronomici settore Sala e vendita	I.R.C.			

Tab. 2 Quadro orario settimanale

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Breve storia della classe

Nel corso del Triennio la classe ha fatto rilevare atteggiamenti comportamentali e cognitivi diversi ed eterogenei. Ad un esiguo gruppo di studenti che ha seguito, nel complesso, con impegno e responsabilità l'iter formativo, ha fatto riscontro un gruppo più cospicuo che ha richiesto continue sollecitazioni motivazionali e richiami ad un atteggiamento più responsabile e partecipe. Infine, un gruppo di studenti ha partecipato al dialogo formativo in maniera frammentaria, superficiale e scarsamente motivata.

Il ricorso alla DAD ha acuito un progressivo straniamento della classe nei confronti dell'azione didattica e delle relazioni interpersonali.

#### 3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

Si è evidenziato un livello di preparazione complessiva eterogeneo, con indicatori che vanno dalla insufficienza, fino a punte di livello medio e una bassa percentuale- 3%-circa di livello medio -alto.

Sul piano cognitivo l'aspetto specificatamente disciplinare è stato nel complesso caratterizzato da incertezze nell'approccio metodologico e da difficoltà organizzative nel processo di lavoro. Pertanto si sono rese necessarie modalità di riallineamento nelle dinamiche del dialogo formativo e nell'azione didattica, soprattutto per quanto riguarda il metodo di studio, che ha prediletto, - per buona parte degli studenti, - un approccio poco analitico e critico, non sempre in grado di correlare gli elementi tematici in una relazione sinergica tra le discipline.

Si è resa quindi necessaria una costante sollecitazione motivazionale supportata da indicazioni metodologiche specifiche disciplinari.

Migliori sono stati i risultati conseguiti in ambito delle discipline tecnico-pratiche.

Il profilo comportamentale ha presentato nel corso dell'anno alcuni elementi di problematicità, con manifestazioni non sempre consoni all'ambiente scolastico. Molto frequenti, per buona parte del gruppo classe, sono state le assenze che per alcuni alunni hanno determinato un processo formativo poco organico e discontinuo; pertanto per costoro si è dovuto fare ricorso ad un percorso che ha previsto continue modalità di coinvolgimento e di recupero, realizzate anche attraverso recuperi in itinere e sportelli didattici.

### 3.3 Composizione della classe

La classe è composta da 23 studenti, -1 non frequentante- (7 ragazze e 16 ragazzi), tra cui 5 alunni - 2 DSA e 3 BES- per i quali la certificazione degli Enti preposti ha rilevato Bisogni educativi speciali sulla base dei quali è stato redatto il PDP, e uno studente diversamente abile per il quale è stato predisposto un PEI, a cui si rimanda.

*Nota: non inserire i nomi degli alunni*

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
	Lingua e Letteratura Italiana	GEZZI	FRANCESCA
	Storia	GEZZI	FRANCESCA
	Lingua e Cultura Inglese	D'AMBROSIO	ROBERTA
	Matematica	D'ALESSANDRO	GIUSEPPE
	Scienze Motorie e Sportive	ANNESE	MYRIAM OLGA
	Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	ROMANO	ANNALISA GIUSEPPINA
	Lingua e Cultura Francese	FORNARELLI	MARIA LUGIA
	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	PELLICO CENTRONE	GIUSEPPE ROMEO
	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	CALDERARO	VITO PASQUALE
	Sostegno	MANGHISI	CATRINE
	I.R.C.	BIANCO	GIUSI
	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	PERNIOLA	MARIA FRANCA

*Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe*

### 3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
Lingua e Letteratura Italiana	Conversano Giovanna- Meuli Oriana	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca

Storia	Conversano Giovanna- Meuli Oriana	Gezzi Francesca	Gezzi Francesca
Lingua Straniera- Inglese	Marasciulo Flora	De Carlo Caterina- Colucci Rita - D'Ambrosio Roberta	D'Ambrosio Roberta
Seconda Lingua Francese	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
Matematica	Pietanza Maria	Pietanza Maria	D'Alessandro Giuseppe
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina	Pellico Giuseppe	Pellico Giuseppe Centrone Romeo	Pellico Giuseppe Centrone Romeo
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita	-	Chiarella Francesco	Calderaro Vito Pasquale
Diritto e Tecniche Amministrative delle strutture ricettive	Romano Annalisa Giuseppina	Desiati Antonella	Gaudiuso Francesca Romano Annalisa Giuseppina
Scienze Motorie e Sportive	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
Religione Cattolica	Lippo Carla	Di Vagno Maria	Bianco Giusi
Sostegno	Amelia Latorre	Amelia Latorre	Manghisi Catrine

Tab. 4 Variazione del consiglio di classe nel triennio

### 3.6 Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2019/2020	25	--	--	24
2020/2021	26	2	1	22
2021/2022	24	2	2	

Tab. 5 Prospetto dati della classe

## 4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

### 4.1 Didattica in presenza - Didattica Digitale Integrata per i casi previsti dalla normativa

L'assetto didattico dell'istruzione professionale è caratterizzato:

- dall'aggregazione, nel biennio, delle discipline all'interno degli assi culturali caratterizzanti l'obbligo di istruzione e dall'aggregazione, nel triennio, delle discipline di istruzione generale;
- dalla progettazione interdisciplinare dei percorsi didattici caratterizzanti i diversi assi culturali;
- dall'utilizzo prevalente di metodologie didattiche per l'apprendimento di tipo induttivo, attraverso esperienze laboratoriali e in contesti operativi, analisi e soluzione dei problemi relativi alle attività

economiche di riferimento, il lavoro cooperativo per progetti, nonché la gestione di processi in contesti organizzati;

- dalla possibilità di attivare percorsi di PCTO;
- dall'organizzazione per Unità di Apprendimento, che, partendo da obiettivi formativi adatti e significativi per le singole studentesse e i singoli studenti, sviluppano appositi percorsi di metodo e di contenuto, tramite i quali si valuta il livello delle conoscenze e delle abilità acquisite e la misura in cui la studentessa e lo studente abbiano maturato le competenze attese. Le unità di apprendimento rappresentano il necessario riferimento per il riconoscimento dei crediti posseduti dalla studentessa e dallo studente.

La DDI è una modalità didattica che ha integrato momenti di insegnamento a distanza, quando gli studenti risultavano positivi al COVID o in casi particolari dovuti a fragilità proprie o all'interno dei nuclei familiari (come previsti da specifica normativa), ad attività svolte in presenza.

La scuola ha utilizzato la piattaforma digitale G Suite for Education di Google per classi virtuali e video lezioni. Tale strumento informatico ha permesso:

- una didattica individualizzata, personalizzata e inclusiva;
- un carico di lavoro assegnato agli Studenti congruo ed equilibrato alle caratteristiche del gruppo classe, nonché alla specifica contingenza per la quale la DDI costituisce una risorsa.

Le attività sincrone, in caso di DDI per alcuni alunni, sono state svolte principalmente utilizzando Hangouts Meet attraverso videoconferenze in collegamento con tutta la classe.

#### **4.2 Metodologie di insegnamento previste**

Si è tenuto conto degli argomenti di studio e delle competenze da far raggiungere, ed è stato usato il metodo induttivo, logico-deduttivo, socio-affettivo.

Ci si è avvalsi di lezioni frontali ed interattive, lavori di gruppo ed individualizzati, lavori di ricerca, discussioni in presenza e online, analisi dei compiti svolti

#### **4.3 Modalità didattiche**

- Didattica erogativa con momenti di approfondimento anche interattivi
- Discussioni in presenza e online in caso di DDI per la classe o per alcuni studenti
- Analisi dei compiti svolti
- Presentazioni multimediali

#### **4.5 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza**

Libri di testo – giornali – saggi - mezzi audiovisivi - modulistica specifica - mappe concettuali e letture critiche,

#### **4.6 Modalità di verifica**

Le tipologie di prova utilizzate sono state le seguenti:

- Verifiche orali

- Colloqui orali orientati al problem solving
- Colloqui a piccoli gruppi
- Esposizione autonoma di argomenti a seguito di attività di ricerca personale o approfondimenti
- Verifiche scritte
- Tesine
- Argomentazioni scritte
- Studio di caso
- Creazione di lavori multimediali
- Autobiografie valutative
- Lavori interdisciplinari
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio
- Simulazione della prova orale

Tutti i docenti, nella progettazione e realizzazione delle attività hanno dedicato particolare attenzione alla presenza in classe di alunni in possesso di diagnosi rilasciate ai sensi delle Leggi 104/92 e 170/2010, e ai rispettivi PEI e piani didattici personalizzati. Sono stati previsti strumenti compensativi e dispensativi propri dei rispettivi PDP.

## 5 VALUTAZIONE

### 5.1 Valutazione del profitto

La valutazione degli alunni, intesa sia come verifica dei risultati, sia come valutazione dei processi cognitivi, rappresenta l'insieme delle “attività intraprese dagli insegnanti e/o dagli alunni, che forniscono informazioni da utilizzare come feedback per modificare le attività di insegnamento/apprendimento in cui sono impegnati.

Il voto è stato considerato espressione di sintesi valutativa, pertanto si è fondato su una pluralità di prove di verifica riconducibili a diverse tipologie, coerenti con le strategie metodologiche – didattiche adottate, come riporta la C.M. N. 89 del 18/10/2012.

Il D. lgs. N. 62 del 13 aprile 2017, l'art. 1 comma 2 recita “La valutazione è coerente con l'offerta formative delle istituzioni scolastiche, con la personalizzazione dei percorsi e con le Indicazioni Nazionali per il curriculum e le Linee guida ai D.P.R. 15 marzo 2010 n. 87; è effettuata dai docenti nell'esercizio della propria autonomia professionale, in conformità con i criteri e le modalità definiti dal collegio dei docenti e inseriti nel piano triennale dell'offerta formativa”.

L'art.1 comma 6 del D. Lgs n.62 del 13 aprile 2017 recita: “L'istituzione scolastica certifica l'acquisizione delle competenze progressivamente acquisite anche al fine di favorire l'orientamento per la prosecuzione degli studi”.

La tabella di valutazione del profitto utilizzata è quella approvata dal Collegio docenti (Allegato n. 1)



## **5.2 Criteri di valutazione**

Nel processo di valutazione sono stati utilizzati i criteri approvati dal Collegio docenti

- assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace compartecipazione alle lezioni in presenza e on line
- la puntualità e il rispetto delle consegne
- l'acquisizione o il potenziato di competenze disciplinari e multidisciplinari
- l'acquisizione o il potenziato di competenze di Cittadinanza

## **5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale**

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame:

- Il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate in riferimento al PECUP dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di Educazione Civica acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

## **5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta**

Alla determinazione del voto di comportamento concorre la valutazione delle attività svolte nell'ambito della metodologia di PCTO come previsto dalla Guida operativa per la scuola - PCTO - MIUR. I criteri sono esplicitati nel regolamento d'istituto CAPO VI art. 26

I criteri di massima da utilizzare per l'assegnazione del voto di condotta negli scrutini intermedi e finali sono i seguenti:

- rispetto del Regolamento di Istituto e del Patto di corresponsabilità
- comportamento responsabile e partecipazione al dialogo educativo
- frequenza e puntualità
- impegno e costanza

Il consiglio di classe terrà conto, al momento della valutazione, della prevalenza dei descrittori corrispondenti al voto proposto secondo la griglia di valutazione della condotta allegata (allegato n. 2).

## **5.5 Simulazione Esame di Stato**

Il C.d.C. ha programmato una simulazione sia delle prove scritte sia del colloquio d'esame per consentire agli studenti di esercitarsi in vista dell'esame di Stato.



Le simulazioni si svolgeranno i giorni 19-20-23 maggio 2022.

Per le valutazioni delle simulazioni della prima e della seconda prova i docenti utilizzeranno le griglie predisposte dai dipartimenti sulla base degli indicatori dei QdR ( All.3 B,C) ; per il colloquio d'esame il Consiglio di Classe utilizzerà la scheda proposta dal Ministero (Allegato A Griglia di valutazione della prova orale) allegata al presente documento (Allegato n. 3)

## **6 ATTIVITÀ E PROGETTI**

### **6.1 Attività di recupero e potenziamento**

Le attività di recupero e potenziamento attivate durante il corso dell'A.S. sono state le seguenti:

- 1) Attività di recupero in itinere
- 2) Sportello didattico

### **6.2 Percorsi interdisciplinari**

Il percorso interdisciplinare realizzato ha coinvolto l'Unità di Apprendimento di Educazione Civica.

### **6.3 Unità di Apprendimento di Educazione Civica Attività e percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a.s. 2019/20**

Dall'a.s. 20/21 è stato introdotto il nuovo insegnamento trasversale di Educazione Civica. Al presente documento vengono allegati tutti gli atti relativi ai percorsi e ai progetti svolti nell'ambito del previgente insegnamento di Cittadinanza e Costituzione che presentano elementi di continuità con l'insegnamento di Educazione Civica (Allegato n. 4 )

### **6.4 Attività di PCTO**

Le attività di PCTO svolte dalla classe nel Triennio sono indicate nella tabella allegata al presente documento (Allegato n.5)

### **6.5 Altre attività**

Inserire le altre attività a cui ha partecipato la classe durante il corrente A.S.:

<b>TITOLO</b>	<b>BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO</b>	<b>ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
---------------	---------------------------------------	---	-----------------------------

<p><b>“Lector in Tavola”</b> 2021-2022</p>	<p>Presentazione Progetto “Lector in Tavola”</p> <p>Incontri su temi di attualità con esperti del mondo della cultura e del giornalismo e dell’enogastronomia</p> <p>Diramazione culinaria dell’affermata kermesse culturale “Lector in fabula” in programma ogni anno a Conversano la cui I edizione nasce nel 2017 con lo slogan “la rivoluzione parte dal cibo”</p>	<p>Incontri con gli autori:</p> <p>-Carlo Cambi</p> <p>-Luca Iaccarino</p> <p>su tematiche specifiche riguardanti l’inclusione e la diversità legate alla Cultura del gusto.</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Promozione della cucina e dei prodotti tipici del territorio e del Mar Mediterraneo.</p> <p>Acquisire una sensibilità ed una cultura storico letteraria nei confronti dei prodotti tipici del nostro territorio, per consentirne la promozione e la valorizzazione in ambito nazionale ed internazionale.</p>
<p><b>Legalitria</b> 2021-2022</p>	<p>Presentazione del progetto Legalitria</p>	<p>Incontri con gli autori:</p> <p>-Alessandro Schino, “Almeno uno” ed. Radici future”</p> <p>-Vito Antonio Loprieno, “Loro di Puglia” ed. Il Grillo</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni.</p> <p>Distinguere correttamente fatti e opinioni</p> <p>Sviluppare una maggiore sensibilità nei confronti della legalità e delle problematiche sociali - economiche e culturali ad essa connesse, anche in dimensione storica e diacronica.</p>

<p><b>“Moro vive”</b></p> <p>2021-2022</p>	<p>Progetto promosso dal consiglio regionale della Puglia sul tema della legalità attraverso la figura e l’impegno politico di Aldo Moro</p>	<p>Partecipazione all’incontro con l’on. Gero Grassi. Approfondimento del contesto storico entro cui si colloca l’impegno politico di Aldo Moro. Presentazione del libro “La verità negata”</p> <p>L’edizione si è tenuta in presenza nella “sala delle feste” dell’Istituto</p>	<p>Comprensione e uso dei linguaggi settoriali: politico e giornalistico</p> <p>Rispetto dei diritti altrui</p> <p>Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi</p> <p>Distinzione tra fatti e opinioni</p>
<p><b>Autori e cinema</b></p> <p>2021-2022</p>	<p>Progetto BAMPCINEMA</p> <p>Attività di sensibilizzazione nei confronti della tematica dell’inclusione.</p>	<p>Visione guidata del film “La famiglia Belier” presso il cinema-teatro Vignola d Polignano a Mare</p> <p>Dibattito conclusivo</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Capacità di sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della solidarietà, della relazione interpersonale e dell’inclusione</p>
<p><b>“Libriamoci”</b></p>	<p>Giornata dedicate all’incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico</p>	<p>Incontro in classe con l’autore: Franco Caprio</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Sensibilizzazione nei confronti del piacere della lettura.</p> <p>Acquisire e interpretare le informazioni derivanti dal colloquio con gli autori.</p>

<b>Cyberbullismo</b>  2021-2022	“Come diventare cittadini digitali consapevoli”	Scopo dell’intero progetto è stato quello di promuovere all’interno della scuola un ruolo più attivo degli alunni nei percorsi di sensibilizzazione, formazione e crescita per una corretta cittadinanza digitale.	Imparare ad imparare  Capacità di sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della partecipazione e della relazione interpersonale
<b>Giornata della Memoria</b>  2020-2021	Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah	Lettura poesia “un paio di scarpette rosse” di Joyce Salvadori Lussu partigiana e scrittrice italiana	Imparare ad imparare  Acquisire e interpretare l’informazione.  Capacità di cogliere il senso del rispetto per se stessi e per gli altri.
2021-2022	Nell’ambito dell’Assemblea di Istituto: lettura e commento di testi sulla Shoah con la partecipazione degli studenti e dei docenti	Lettura di testi in prosa e in versi di autori vari	Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani  Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.

## 7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

### 7.1 Argomenti individuati per le simulazioni

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

L’elaborato della seconda prova concernente la disciplina caratterizzante Scienza e Cultura dell’Alimentazione -come individuato nell’allegato B/3, - ha tipologia e forma coerente con tale disciplina.

Le caratteristiche della seconda prova scritta sono indicate nei quadri di riferimento adottati con D.M. 769/2018. Le simulazioni predisposte sono indicate nell’Allegato 6.

## 7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

Libro di testo: "Chiare Lettere", di Paolo Di Sacco, Edizioni Scolastiche Bruno Mondadori

TESTI	OPERE	AUTORI
Lettera-prefazione a "L'amante di Gramigna"	<i>Vita dei Campi</i>	Giovanni Verga
Cavalleria rusticana	<i>Vita dei Campi</i>	Giovanni Verga
Rosso Malpelo	<i>Vita dei Campi</i>	Giovanni Verga
La fiumana del progresso	<i>I Malavoglia- Prefazione</i>	Giovanni Verga
La famiglia Toscano	<i>I Malavoglia</i>	
Libertà	<i>Novelle rusticane</i>	Giovanni Verga
Spleen	<i>I fiori del male – "Les fleurs du mal"</i>	Charles Baudelaire
La rivelazione della bellezza	<i>Il ritratto di Dorian Gray</i>	Oscar Wilde
Il ritratto dell'esteta	<i>Il Piacere</i>	Gabriele D'annunzio
Il fanciullino che è in noi	<i>Il fanciullino</i>	Giovanni Pascoli
Il lampo	<i>Myricae</i>	Giovanni Pascoli
X Agosto	<i>Myricae</i>	Giovanni Pascoli
La mia sera	<i>Canti di Castelvecchio</i>	Giovanni Pascoli
San Martino del Carso	<i>Il Porto Sepolto- L'Allegria</i>	Giuseppe Ungaretti
Veglia	<i>Il Porto Sepolto- L'Allegria</i>	Giuseppe Ungaretti
Fratelli	<i>Il Porto Sepolto- L'Allegria</i>	Giuseppe Ungaretti
Soldati	<i>Il Porto Sepolto</i>	Giuseppe Ungaretti
La vecchia imbellettata	<i>L' Umorismo</i>	Luigi Pirandello
Il treno ha fischiato	<i>Novelle per un anno</i>	Luigi Pirandello
Adriano Meis	<i>Il fu Mattia Pascal</i>	Luigi Pirandello
Il naso di Moscarda	<i>Uno, nessuno e centomila</i>	Luigi Pirandello
L'ingresso dei sei personaggi	<i>Sei personaggi in cerca d'autore</i>	Luigi Pirandello
Il fumo	<i>La coscienza di Zeno</i>	Italo Svevo
Spesso il male di vivere ho incontrato	<i>Ossi di seppia</i>	Eugenio Montale
Il furto fallito e l'arresto del Ricetto	<i>Ragazzi di vita</i>	Pierpaolo Pasolini
Il loro caseggiato era distrutto	<i>La Storia</i>	Elsa Morante

Tab. 6 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana

## 7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali PECUP	Temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team- working più	Positivismo e anti- positivismo Naturalismo e Verismo	Lingua e Letteratura Italiana

<p>appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento</p> <p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera</p> <p>Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p> <p>Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.</p>	<p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità del soggetto</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.</p> <p>L'impegno degli intellettuali del secondo dopoguerra: il Neorealismo</p> <p>L'Italia post-unitaria</p> <p>Il decennio giolittiano</p> <p>La Prima Guerra Mondiale</p> <p>La crisi dello Stato Liberale</p> <p>I Totalitarismi: il Fascismo e il Nazismo</p> <p>La Seconda Guerra Mondiale</p> <p>Il difficile dopoguerra</p> <p>La guerra fredda</p> <p>Cenni sul conflitto bellico in Ucraina</p> <p>Sostenibilità ambientale e nuovi prodotti alimentari.</p> <p>La dieta in condizioni fisiologiche.</p> <p>Tipologie dietetiche.</p> <p>La dieta nelle principali patologie: cardiovascolari, metaboliche e dell'apparato digerente.</p> <p>Allergie e intolleranze alimentari.</p> <p>Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari.</p> <p>Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche.</p> <p>Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione.</p> <p>Le certificazioni di qualità</p> <p>Le etichette</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche - allergie e intolleranze</p>	<p>Storia</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore cucina</p>
--	---	---



	<p>alimentari alle principali patologie.  Il sistema HACCP  Tutela e sicurezza del cliente.  Promozione della cucina pugliese e valorizzazione del territorio.  Le diverse tipologie di buffet-banqueting e catering  Alimentazione sostenibile.  Ristorazione commerciale e collettiva.</p> <p>La seduta di allenamento.  Sport di squadra con regolamento tecnico e fondamentali: la Pallavolo  Il Fair Play  Il Doping  La dieta dello sportivo e i principi per una corretta alimentazione.  Disturbi alimentari.  Prevenzione e primo soccorso.  Educazione ad un sano stile di vita.  Effetti e benefici dello sport nelle vari fasi della vita</p> <p>Career paths  Safety procedure and Nutrition  The Eatwell plate  The Mediterranean diet  Teenagers and diet  Food allergies and intolerances  Eating disorders  Alternative diet  Sustainable food  Agenda 2030  The Slow Food Movement</p> <p>L'enogastronomia e la ristorazione</p>	<p>Scienze Motorie e Sportive</p> <p>Lingua e Cultura Inglese</p>
--	--	---

	Il servizio, l'accoglienza Il menu e la lista delle vivande La cucina di sala Il barman e le bevande miscelate Aperitivi e appetizer Tipologie di ristorazione Il Banqueting in side e out side Processo di vinificazione in bianco, rosso e rosato L'analisi sensoriale e il servizio del vino Produzione enologica italiana Il catering e la ristorazione collettiva	Laboratorio dei servizi di Enogastronomia- Settore Sala e Vendita
--	--	---

*Tab. 7 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato*

## 8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

Si allegano al presente documento la scheda informativa disciplinare di ciascun docente (Allegato n. 7).

## 9 CREDITO SCOLASTICO

Per il corrente anno scolastico il credito scolastico è attribuito fino a un massimo di cinquanta punti. Il credito scolastico, con il quale gli studenti partecipano all'esame, scaturisce dalla somma del credito assegnato per la classe terza e per la classe quarta, cui aggiungere quello attribuito per la classe quinta. In virtù di quanto disposto dall'OM n. 65/2022 per l'A.S. 2021/22 il credito scolastico si calcola sommando il credito scolastico attribuito per la classe quinta a quello assegnato per le classi terza e quarta, sulla base della tabella (Allegato A) allegata al D.lgs. 62/2017 che è in quarantesimi, e poi convertito in cinquantiesimi, sulla base della tabella 1 di cui all'allegato C all'OM.

In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

- 1) attribuzione del credito in quarantesimi sulla base dell'Allegato A al D.lgs. 62/2017 (a tal fine si somma: credito terzo anno, credito quarto anno e credito attribuito per il quinto anno);
- 2) conversione in cinquantiesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quarantesimi.

## **10 CONSIDERAZIONI FINALI**

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. n. 65 del 14 marzo 2022, costituisce la carta di identità della classe V ed esplicita, anche attraverso gli allegati, i contenuti, i metodi, gli spazi, i criteri e gli strumenti di valutazione e di attribuzione del credito, le attività di PCTO e i percorsi di apprendimento trasversale di Educazione civica.

Il documento del Consiglio di Classe è stato approvato nella seduta del 13 **maggio 2022**.

**IL COORDINATORE**  
**prof.ssa Francesca Gezzi**



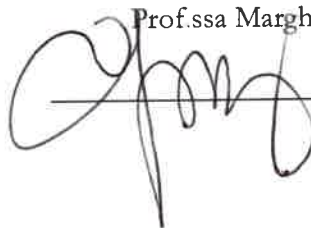
**Francesca Gezzi**

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
GEZZI FRANCESCA	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA STORIA
PERNIOLA MARIA FRANCA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
PELLICO GIUSEPPE CENTRONE ROMEO	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE CUCINA
ROBERTA D'AMBROSIO	LINGUA E CULTURA INGLESE
MARIA LUGIA FORNARELLI	LINGUA E CULTURA FRANCESE
ROMANO ANNALISA GIUSEPPINA	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE
BIANCO GIUSI	I.R.C.
D'ALESSANDRO GIUSEPPE	MATEMATICA
ANNESE MYRIAM OLGA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
CALDERARO VITO PASQUALE	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SETTORE SALA E VENDITA
MANGHISI CATRINE	SOSTEGNO

**LA DIRIGENTE SCOLASTICA**

Prof.ssa Margherita Manghisi



## **ALLEGATI**

- All. 1 Tabella di valutazione del profitto
- All. 2 Griglia di valutazione della condotta
- All. 3 Griglie di valutazione prova orale/prove scritte
- All. 4 UDA di Educazione Civica
- All. 5 Tabella attività PCTO
- All. 6 Simulazione seconda prova
- All. 7 Schede informative disciplinari