

ISTITUTO PROFESSIONALE

"Domenico Modugno"

Via L. Sturzo s.n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727
e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it Sito web: www.modugno.edu.it
Codice Uniproco Ufficio: UF060F - Codice IPA: ipdmbs



Prot. N° 5170 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 SALA Sez. A

COORDINATORE: Prof.ssa Pierangela Venneri

DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita Manghisi

SEDE: I.P.S.S.E.O.A. "Domenico Modugno" - Via L. Sturzo, s.n.c. - 70044 Polignano a Mare (BA) - tel./fax 080 4241677
CORSO DIURNO: BARH120005 CORSO SERALE: BARH120050E

SEDE ASSOCIATA: I.P.S.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: BARH12001G

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 “ Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera “	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 per i casi previsti dalla normativa	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.....	12
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	12
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	13
5.5 Simulazione Esame di Stato	13

6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	13
6.1 Attività di recupero e potenziamento	13
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	16
6.5 Altre attività.....	16
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO.....	18
7.1 Argomenti individuati per le simulazioni a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato	18
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	19
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	21
9 CREDITO SCOLASTICO	21
10 CONSIDERAZIONI FINALI.....	21
ALLEGATI.....	23

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 " Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera "

Il Diplomato 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 almeno 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 menu 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 curricoli 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
Totale ore area comune	15	15	15
Discipline AREA di INDIRIZZO	CLASSE III	CLASSE IV	CLASSE V
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	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	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina		2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

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

2.6 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Lab.Cucina	DTASR	IRC	Scienze motorie e sportive	Lab. Cucina
2	DTASR	Scienza e cultura dell'alimentazione	Matematica	Matematica	Lingua e cultura inglese

3	Scienze motorie e sportive	DTASR	Lingua e letteratura italiana	Lingua e cultura francese	Lab Sala e Vendita
4	Lingua e cultura inglese	Lingua e cultura francese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Storia	Lab Sala e Vendita
5	Lingua e cultura francese	Matematica	Lingua e cultura inglese	Scienza e cultura dell'alimentazione	Lab Sala e Vendita
6	Storia	Lingua e letteratura italiana	Lingua e letteratura italiana	DTASR	Lab Sala e Vendita
7		Lingua e letteratura italiana			DTASR

Tab. 2 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

La classe si è formata nell'a.s. 2019/ 20. All'inizio dell'anno scolastico si sono verificati 2 inserimenti di alunni provenienti da altri istituti e si è riscontrata la mancata frequenza o la presenza sporadica di un gruppo di alunni che non è stato ammesso alla classe successiva. Nell' a.s. 2020/21 si è inserito un alunno proveniente da altra scuola e ed è stato formalizzato il ritiro di un'alunna che non aveva mai frequentato le lezioni. Nell'anno scolastico in corso la V A SALA risulta formata da 12 alunni, dopo il ritiro e il trasferimento di 2 alunni ripetenti che erano stati inseriti nella classe. Globalmente buono il profitto generale della classe; corretto il comportamento, sereni i rapporti all'interno della classe.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

Dal punto di vista disciplinare la classe si presenta corretta, motivata nello studio e rispettosa delle regole. Il clima relazionale è sereno e improntato al dialogo; la partecipazione alle lezioni risulta attiva.

Sul piano didattico la maggior parte classe si applica con costanza e senso di responsabilità approdando a risultati soddisfacenti; qualche alunno, a causa dello studio altalenante, ha raggiunto risultati solo sufficienti.

Il livello di profitto può ritenersi medio-alto; risulta globalmente apprezzabile l'interesse per le tematiche e per le attività proposte.

Gli alunni seguono con regolarità le lezioni, fatta eccezione per qualche alunno che ha totalizzato numerose assenze.

Nel gruppo classe è presente un alunno diversabile, che, seguito dal docente di sostegno per n. 9 ore alla settimana, persegue una programmazione paritaria equipollente; per un alunno è stato predisposto un PDP (Funzionamento intellettuale limite); un altro alunno ha rinunciato al pdp mediante dichiarazione scritta da parte della famiglia in data 16 settembre 2021.

3.3 Composizione della classe

La classe è composta da 12 alunni, 9 maschi e 3 femmine. Nel gruppo classe è presente un alunno con disabilità certificata per il quale è stato redatto un PEI (Allegato n.8) e che segue una programmazione paritaria. E' presente altresì uno studente con certificazione per cui il consiglio di classe ha redatto il PDP per facilitare l'apprendimento e la partecipazione alla vita scolastica (Funzionamento intellettuale limite). Gli alunni BES si sono serviti durante l'anno scolastico del supporto di strumenti compensativi quali mappe mentali, cognitive, schemi e ppt.

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e letteratura italiana	Veneri	Pierangela
1	Storia	Veneri	Pierangela
2	Sostegno	Casalino	Sonia Maria Antonella
3	Matematica	Mastrososa	Maria
4	Scienza e cultura dell'alimentazione	Licciulli	Cecilia
5	Lingua e cultura inglese	Zaccagni	Dejanira
6	Lingua e cultura francese	Garrisi	Maristella
7	Religione cattolica	D'Alessandro	Giusy
8	Lab. Enogastronomia - Sala e Vendita	Giliberti	Domenico
9	DTASR	Furio	Gianni
10	Scienza e cultura degli Alimenti	Licciulli	Cecilia
11	Lab. Enogastronomia – settore Cucina	Teofilo	Giuseppe
12	Scienze motorie e sportive	Narracci	Gianni

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	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela
Storia	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela	Veneri Pierangela
Matematica	Pietanza Maria	Pietanza Maria	Mastrososa Maria
Scienza e cultura degli Alimenti	Calisi Roberto	Calisi Roberto	Licciulli Cecilia
Lingua e cultura inglese	D'Ambrosio Roberta; D'Attoma Grazia	Pesole Elisabetta	Zaccagni Dejanira
Lingua e cultura francese	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella
Lab Enogastronomia – Settore Sala e Vendita	Giliberti Domenico	Giliberti Domenico	Giliberti Domenico

Lab Enogastronomia – Settore Cucina		Pellico Giuseppe	Teofilo Giuseppe
Scienze motorie e sportive	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni
Sostegno	Grande Mariacristina, Salviola Donatella	Mazzacane Francesco	Casalino Sonia Maria Antonella
Religione cattolica	Lippo Carla	Di Vagno Maria	D'Alessandro Giusy
DTASR	Mazzone Antonio	Pagliara Domenico	Furio Gianni

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	16	2	0	6
2020/2021	13	1	1	12
2021/2022	14	0	n.1 e n.1 ritiro	

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 videolezioni. 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 curricolo 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 partecipazione 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 - M UR. 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 il 19, 20 e 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 (Allegato n.3B e Allegato n. 3C); per il colloquio d'esame il Consiglio di Classe utilizzerà la scheda proposta dal Ministero (Allegato n.3A - 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 potenziamento attivate durante il corso dell'A.S. sono state le seguenti:

Attività di recupero in itinere

Attività di potenziamento per preparazione Esami di Stato in Lingua e letteratura italiana, Storia e Scienze Motorie

6.2 Percorsi interdisciplinari

Non realizzati

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)

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
“Lector in Fabula” 2019-2020	Incontri su temi di attualità con esperti del mondo della cultura e del giornalismo e dell'enogastronomia	Partecipazione ad incontri su tematiche specifiche tra migrazioni, tolleranza, inclusione, diversità, legalità e Cultura del gusto Lector in Tavola 2019 Incontri con: - Stefano Liberti, <i>I Signori del cibo</i> , ed. Minimum fax - Luca Iaccarino, <i>Qualcuno sta uccidendo i più grandi cuochi di Torino</i> , ed. EDT	Imparare ad imparare. Acquisire e interpretare l'informazione. Analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità e l'utilità.
PON “A tavola con gli antichi” 2019/2020		Novembre-Dicembre Incontri pomeridiani finalizzati alla conoscenza dei prodotti alimenti del territorio pugliese. Uscita didattica a Castel del Monte e alla confetteria Mucci di Andria (23/11/2019) Uscita didattica nel centro storico di Bari (28/11/2019)	
La non violenza		Incontro con i responsabili Istituto dei Minori Saverio De Bellis di Castellana Grotte nell'ambito di un'assemblea di istituto	Conoscere e rispettare i diritti umani, acquisire consapevolezza non solo di diritti ma anche di doveri delle regole di convivenza e della

2018-2019			cultura della non violenza.
“Libriamoci”	<p>Giornata dedicate all’incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico.</p> <p>Tematiche: ruolo delle nuove generazioni nella lotta ai cambiamenti climatici-libertà-cultura-limiti del progresso tecnologico.</p>	<p>Incontro in classe con gli autori</p> <p>Per la classe 3 ASA intervento del dott. Matarrese Domenico</p> <p>2019- 2020</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l’informazione.</p> <p>Individuare collegamenti.</p> <p>Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura.</p> <p>Educare all’ascolto e alla comunicazione con gli altri</p> <p>Favorire il piacere dell’ascolto e l’autonomia</p>
Giornata della Memoria 2019- 2020	<p>Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.</p>	<p>Lettura della poesia “L’odio” della poetessa Wislawa Szymborska</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l’informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.</p>

Autori e Cinema 2019-2020	Progetto BAMPCINEMA	Visione del film <i>Sicilian Ghost story</i> presso il Cinema Vignola di Polignano a Mare	Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani. Comprendere il coraggio della denuncia.
Progetto Salute 2019-2020	Progetto "Sport, salute e benessere per tutti. L'alcolismo" Sportello di ascolto	Incontro con il presidente dell'associazione "la città che sale" di Monopoli Cooperativa Itaca	Imparare ad imparare. Acquisire e interpretare l'informazione. Agire in modo autonomo e responsabile.

6.4 Attività di PCTO

Le attività di PCTO svolte dalla classe nel triennio sono indicate nella tabella allegata al presente documento (Allegato n. 7)

6.5 Altre attività

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Giornata della Memoria 2020-2021 2021-22	Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.	Lettura poesia "un paio di scarpette rosse" di Joyce Assemblea di Istituto con dibattito e confronti sul tema della Shoah	Imparare ad imparare. Acquisire e interpretare l'informazione. Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.

			<p>Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.</p>
<p>“Incontro con l'autore” 2020-2021</p>	<p>Incontro con autori del panorama letterario contemporaneo</p>	<p>Partecipazione all'incontro con i seguenti autori:</p> <p>Valentina Calzavara e Daniele Ferrazza</p> <p>Presentazione libro: Diversi da prima. Conversazioni oltre il Covid</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura.</p> <p>Educare all'ascolto e alla comunicazione con gli altri.</p> <p>Favorire il piacere dell'ascolto e l'autonomia del pensiero.</p>
<p>Progetto “Moro vive” 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.</p> <p>Le BR-libro “La verità negata”</p>	<p>Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere.</p> <p>Rispetto dei diritti altrui.</p> <p>Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi.</p> <p>Distinzione di fatti e opinioni.</p>

Autori e Cinema 2021/2022	Adesione al Progetto BAMP CINEMA, iniziativa realizzata nell'ambito del Piano Nazionale Cinema per la scuola promosso da M UR e M BAC	Visione del film <i>La famiglia Bélier</i> presso il Cinema Vignola di Polignano a Mare	Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani. Comprendere la disabilità Comprendere il linguaggio cinematografico
"Libriamoci" 2021-22	Giornata dedicate all'incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico. Filoni tematici: il gioco del mondo; il gioco dei sé; Giochi diVersi	Incontro con gli autori Intervento in classe di Francesca Savino, giornalista di Repubblica	Imparare ad imparare. Acquisire e interpretare l'informazione. Individuare collegamenti. Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura. Educare all'ascolto e alla comunicazione con gli altri Favorire il piacere dell'ascolto e l'autonomia del pensiero.

7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

7.1 Argomenti individuati per le simulazioni a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

L'elaborato della seconda prova assegnato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate nell'allegato B/3, ha tipologia e forma coerente con tali discipline.

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 5.

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

TESTI	OPERE	AUTORI
La Lupa	Vita dei campi	G. Verga
Rosso Malpelo	Vita dei campi	G. Verga
Lettera – prefazione a L'amante di Gramigna	Vita dei campi	G. Verga
La fiumana del progresso	I Malavoglia	G. Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia	G. Verga
La pioggia nel pineto	Laudes	G. D'Annunzio
X Agosto	Myricae	G. Pascoli
Manifesto del Futurismo		F. T. Marinetti
Il treno ha fischiato	Novelle per un anno	L. Pirandello
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	L. Pirandello
Il fumo	La coscienza di Zeno	I. Svevo
Veglia	Il porto sepolto	G. Ungaretti
Fratelli	Il porto sepolto	G. Ungaretti
Mattina	L'Allegria	G. Ungaretti
Soldati	Girovago	G. Ungaretti
I fiumi	L'Allegria	G. Ungaretti
Spesso il male di vivere	Ossi di seppia	E. Montale
Ho sceso dandoti il braccio	Satura	E. Montale
Sul fondo	Se questo è un uomo	P. Levi

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	Temi sviluppati nel corso dell'anno	Discipline implicate
--	--	-----------------------------

PECUP		
<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>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali</p> <p>Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p> <p>Il mercato turistico nazionale e internazionale</p> <p>Il marketing: la pubblicità turistica e dei prodotti agroalimentari</p> <p>La normativa del settore turistico alimentare</p> <p>Il turismo sostenibile ed equo solidale</p> <p>Le normative sulla sicurezza</p> <p>Alimentation saine et ses principes nutritionnels</p> <p>Les différents régimes alimentaires et intolérances</p> <p>HACCP, sécurité et hygiène</p> <p>Le poste de travail: cv, offre et Demande</p> <p>Les routes du vin: tourisme oenologique en Alsace, en PACA et en Champagne Ardenne</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>Positivismo e anti- positivismo</p> <p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.</p>	<p>Lingua e letteratura italiana</p> <p>Storia</p> <p>DTASR</p> <p>Lab. Enogastronomia-Settore Sala e Vendita</p> <p>Scienza dell'alimentazione</p> <p>Lingua e cultura francese</p> <p>Scienze Motorie e sportive</p>

	L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra Mondializzazione e società di massa La crisi delle democrazie I Totalitarismi Le guerre Gioco, Gioco-Sport e Sport Sicurezza e Salute	
--	---	--

8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

Si allegano al presente documento la scheda informativa disciplinare di ciascun docente (allegato n.6)

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.

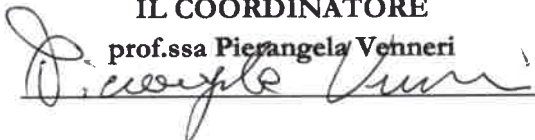
In pratica, l'attribuzione del credito avviene in due step:

- 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**.

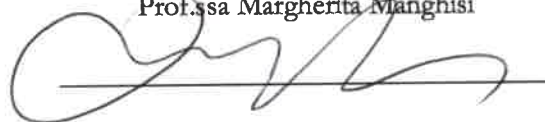
IL COORDINATORE
prof.ssa Pierangela Venneri


IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Veneri Pierangela (coordinatrice di classe)	Lingua e letteratura italiana
Veneri Pierangela	Storia
Mastrososa Maria	Matematica
Zaccagni Dejanira	Lingua e cultura inglese
Garrisi Maristella	Lingua e cultura francese
Teofilo Giuseppe	Lab. Enogastronomia – Settore Cucina
Giliberti Domenico	Lab. Enogastronomia – Settore Sala e Vendita
Furio Gianni	DTASR
Licciulli Cecilia	Scienza e cultura dell'Alimentazione
D'Alessandro Giusy	Religione cattolica
Narracci Giovanni	Scienze Motorie e Sportive
Casalino Sonia Maria Antonella	Sostegno

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi



ALLEGATI

All. 1 Criteri di valutazione comuni

All. 2 Tabella descrittori voto di condotta

All. 3 Allegato A Griglia di valutazione colloquio orale;

Allegato B Griglia di valutazione prima prova scritta

Allegato C Griglia di valutazione seconda prova scritta

All. 4 UDA Educazione Civica

All. 5 Prove di simulazione

All. 6 Schede informative disciplinari

All. 7 PCTO

All. 8 Relazione alunno H