



FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI

pon
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Dipartimento per il Sistema Nazionale di Valorizzazione
delle Risorse Scientifiche e Tecnologiche
Ufficio Nazionale per la gestione e la ripartizione dei
fondi per la gestione della ricerca scientifica
Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Via...

INTELLIGENTI AMBIENTI E APPROPRIATI RISORSE

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 - PEC: barh120005@pec.istruzione.it Sito web: www.modugno.edu.it
Codice Univoco Ufficio: UF060F - Codice ICA: ipdmbs



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. B Enogastronomia

COORDINATORE: Prof. Biagio Mastrangelo

DIRIGENTE SCOLASTICA: Prof.ssa Margherita Manghisi

SEDE: I.P.S.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.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 4955405
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	8
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	12
5.3 Tipologie di prova	Error! Bookmark not defined.
5.4 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale	12
5.5 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	13
5.6 Simulazione Esame di Stato.....	13

6 ATTIVITÀ E PROGETTI	13
6.1 Attività di recupero e potenziamento	13
6.2 Percorsi interdisciplinari	13
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	13
6.4 Attività di PCTO	14
6.5 Altre attività.....	14
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO	16
7.1 Argomenti individuati per le simulazioni a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato	16
7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	17
7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	17
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	20
9 CREDITO SCOLASTICO	20
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 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 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

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	-----	2	2
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	6	4	4
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	ITA	ITA	SCAL	DTASR	LAB CUCINA
2	ITA	SCAL	SMS	STO	LAB CUCINA
3	ING	MAT	DTASR	ITA	LAB CUCINA
4	FRA	ING	DTASR	SCAL	LAB CUCINA
5	MAT	DTASR	STO	MAT	DTASR
6	LAB SALA	IRC	FRA	SMS	LAB SALA
7	FRA	-----	-----	ING	-----

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Nel corso del triennio, la classe ha evidenziato una eterogeneità per interessi ed impegni.

A un gruppo di lavoro ristretto che ha seguito, nel complesso, con impegno e responsabilità nei confronti dell'iter formativo, ha fatto riscontro un gruppo più cospicuo che ha richiesto continue sollecitazioni motivazionali e richiami ad un atteggiamento più responsabile e partecipe. Un ultimo gruppo di studio ha seguito in maniera frammentaria.

Il Ricorso alla DAD/DDI ha acuito il progressivo straniamento della classe nei confronti dell'azione didattica e delle relazioni interpersonali.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe, sul piano disciplinare, non manifesta particolari problematiche: è abbastanza educata e corretta nei rapporti interpersonali e nei confronti dei docenti; il clima è sereno.

Sul piano didattico si evidenzia una partecipazione non sempre attiva, spesso priva di apporti personali e una frequenza non sempre assidua.

Alcuni studenti hanno manifestato impegno ed interesse in maniera costante.

Buona parte della classe ha avuto bisogno di tempi dilatati e, pur partecipando alle attività didattiche passivamente, è riuscita a portare a termine gli impegni intrapresi, grazie alle numerose sollecitazioni da parte di tutti i docenti del consiglio di classe.

Da un quadro generale si evince che il profitto si è diversificato a seconda delle capacità e dell'impegno dimostrato dai singoli allievi.

3.3 Composizione della classe

La classe è composta da 15 alunni, 3 di sesso femminile e 12 di sesso maschile.

Nel gruppo classe sono presenti 4 alunni con Bisogni Educativi Speciali: il Consiglio di Classe ha adottato Piano Didattico Personalizzato (2) e Piano Educativo Individualizzato (2).

Nota: non inserire i nomi degli alunni

3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e Letteratura Italiana	MASTRANGELO	BIAGIO
2	Storia	MASTRANGELO	BIAGIO
3	Lingua e Cultura Francese	FORNARELLI	MARIA LUIGIA
4	Lingua e Cultura Inglese	D'AMBROSIO	ROBERTA
5	Matematica	COFANO	GIACOMA
6	Scienza e Cultura dell'Alimentazione	ROTONDI	PASQUA
7	Scienze Motorie e Sportive	ANNESE	MYRIAM OLGA
8	IRC	BIANCO	GIUSI
9	Diritto e Tecniche Amministrative della Struttura Ricettiva	DESIATI	ANTONELLA
10	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Cucina	GALLUZZI	INNOCENTE
11	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e Vendita	CALDERARO	VITO PASQUALE
12	Sostegno	BEN AMOR	SAMIRA

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	Santamaria Angela	Santamaria Angela	Mastrangelo Biagio
Storia	Castellana Maria	Santamaria Angela	Mastrangelo Biagio
Lingua e Cultura Francese	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia	Fornarelli Maria Luigia
Lingua e Cultura Inglese	D'Ambrosio Roberta /L'Abbate Aida Maria	D'Ambrosio Roberta	D'Ambrosio Roberta
Matematica	Lenoci Vito Nicola	Di Maggio Marilena	Cofano Giacoma
Scienza e Cultura dell'Alimentazione	Calisi Roberto	Calisi Roberto	Rotondi Pasqua
Scienze Motorie e Sportive	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
IRC	Lippo Carla	Di Vagno Maria	Bianco Giusi
DTASR	Mazzone Antonio	D'Ambrosio Paolo	Desiati Antonella
Lab. Cucina	Galluzzi Innocente	Galluzzi Innocente	Galluzzi Innocente
Lab. Sala e Vendita	-----	Giliberti Domenico	Calderaro Vito Pasquale
Sostegno	Giampietro Domenico	Ben Amor Samira	Ben Amor Samira
Sostegno	Salviola Donatella	Scagliusi Angela Maria	-----

Tab. 4 L'evoluzione 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	21	-----	-----	21
2020/2021	21	-----	-----	15
2021/2022	15	-----	-----	

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 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 il 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 (Allegato n. 3: B,C); per il colloquio d'esame il Consiglio di Classe utilizzerà la scheda proposta dal Ministero (Allegato n.3: 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'UDA 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

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO	ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI	COMPETENZE ACQUISITE
Lector in tavola 2021-2022	Presentazione del Progetto "Lector in tavola" Incontri su temi di attualità con esperti del mondo della cultura e del giornalismo e dell'enogastronomia 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"	Partecipazione ad incontri con gli Autori: - Carlo Cambi - Luca Iaccarino su tematiche specifiche riguardanti l'inclusione e la diversità legate alla cultura del gusto.	Imparare ad imparare Promozione della cucina e dei prodotti tipici del territorio e del Mar Mediterraneo Acquisire sensibilità nei confronti dei prodotti tipici del nostro territorio: promozione e valorizzazione. Imparare ad imparare Acquisire e interpretare le informazioni Distinguere correttamente i fatti e le opinioni
Legalitria 2021-2022	Presentazione del progetto Legalitria	Partecipazione ad incontri con gli Autori: - Alessandro Schino, "Almeno uno" ed. Radici Future - Vito Antonio Loprieno, "Loro di Puglia" ed. Il Grillo	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>Cyberbullismo</p> <p>“Moro vive” 2021-2022</p>	<p>Come diventare cittadini digitali consapevoli</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>Scopo dell'intero progetto è stato quello di promuovere, all'interno della scuola, un ruolo più attivo degli alunni nei percorsi di sensibilizzazione e crescita per una corretta cittadinanza digitale.</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. Incontro in presenza nella “sala delle feste” dell'Istituto</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Capacità di sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, della partecipazione e della relazione interpersonale.</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>
<p>Libriamoci</p>	<p>Giornata dedicate all'incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico</p>	<p>Incontro con l'Autore: - Iacovelli Carmela</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Sensibilizzazione nei confronti del piacere della lettura</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Individuare collegamenti</p>

<p>Giornata della Memoria</p> <p>2020- 2021</p> <p>2021-2022</p>	<p>Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah</p> <p>Nell'ambito dell'Assemblea di Istituto lettura e commento di testi con la partecipazione di studenti e docenti</p>	<p>Lettura poesia "Un paio di scarpette rosse" di Joyce Salvadoni Lussu partigiana e scrittrice italiana.</p> <p>Lettura di testi in prosa e in versi di A.A.V.V.</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>
<p>Autori e cinema</p> <p>2021-2022</p>	<p>Progetto BAMPKINEMA</p>	<p>Visione del film "La famiglia Belier" presso il Cinema Teatro Vignola di Polignano a Mare</p> <p>Dibattito conclusivo</p>	<p>Imparare ad imparare</p> <p>Comprendere l'importanza dell'inclusione.</p>

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 - come individuate 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 n. 6.

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

TESTI	OPERE	AUTORI
La Famiglia Toscano	I Malavoglia	Giovanni Verga
La Morte di Gesualdo	Mastro don Gesualdo	Giovanni Verga
La pioggia nel pineto	Alcyone	Gabriele D'Annunzio
Il fanciullino che è in noi	Il fanciullino	Giovanni Pascoli
X Agosto	Myricae	Giovanni Pascoli
Il fumo	La coscienza di Zeno	Italo Svevo
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal	Luigi Pirandello
San Martino del Carso	Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
Soldati	Girovago	Giuseppe Ungaretti
Mattina	Naufragi	Giuseppe Ungaretti
Spesso il male di vivere ho incontrato	Ossi di seppia	Eugenio Montale
Il furto fallito e l'arresto di Riccetto	Ragazzi di vita	Pier Paolo Pasolini
Il loro caseggiato era distrutto	La Storia	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
<p>Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.</p> <p>Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>Dinamiche del mercato turistico e ristorativo</p> <p>Il marketing, il piano di marketing, l'analisi SWOT</p> <p>I social media</p> <p>Le dinamiche della comunicazione</p> <p>La creazione di una start up: un caso reale</p> <p>Le skills e il CV creativo</p> <p>Il business plan</p> <p>Il marketing territoriale</p> <p>Il marketing turistico territoriale</p> <p>La disciplina dei contratti, i contratti delle imprese ristorative, la normativa di settore</p> <p>I marchi di qualità e i PAT</p>	DTASR

<p>Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento.</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.</p> <p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico nutrizionale e gastronomico.</p> <p>Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.</p> <p>Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.</p> <p>Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.</p>	<p>La cucina delle regioni italiane e pugliese in particolare, la cucina nella storia: fatti e personaggi principali, il laboratorio di cucina: organizzazione e gestione</p> <p>La cucina internazionale: trattazione di temi attinenti all'impiego di materie prime e semilavorati nella elaborazione di piatti da proporre attraverso l'impiego di menu specifici delle aree geopolitiche più significative del mondo</p> <p>Cottura e conservazione degli alimenti: i sistemi di cottura e le nuove tecnologie</p> <p>La preparazione del cibo: linee guida per creazione, elaborazione e degustazione dei piatti, realizzazione di menu a tema e relativa degustazione</p>	<p>Lab. di Enogastronomia-Settore cucina</p>
<p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali individuando nuove tendenze di filiera</p> <p>Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche</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: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche, apparato digerente.</p>	<p>Scienza dell'Alimentazione</p>

<p>Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico fisico, nutrizionale e gastronomico Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</p>	<p>Allergie e intolleranze alimentari. Alimentazione e tumori. Disturbi alimentari. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare: contaminazioni fisiche, chimiche e biologiche. Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità.</p>	
<p>Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni. Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative. Utilizzare i concetti e i modelli delle scienze sperimentali per investigare fenomeni sociali e naturali e per interpretare dati. Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.</p>	<p>Definizione e classificazione delle funzioni. Campo di esistenza di una funzione. Le funzioni pari e le funzioni dispari. Le funzioni crescenti e decrescenti. Il limite finito o infinito di una funzione per x che tende a x_0 o a $+\infty/-\infty$, forme indeterminate. La derivata di una funzione e sua interpretazione geometrica. Calcolo della derivata di semplici funzioni per la ricerca di massimi e di minimi. Gli asintoti. Studio di semplici funzioni.</p>	<p>Matematica</p>
<p>Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione e di team working più appropriati per intervenire nei contesti organizzativi e professionali di riferimento. Redigere relazioni tecniche e documentare le attività</p>	<p>Positivismo e anti Positivismo Naturalismo e Verismo Decadentismo ed Estetismo La crisi di identità del Soggetto Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere. L'impegno degli intellettuali del secondo dopoguerra: il Neorealismo</p>	<p>Italiano e Storia</p>

<p>individuali e di gruppo relative a situazioni professionali. Correlare la conoscenza storica generale agli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle tecniche negli specifici campi professionali di riferimento. Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo.</p>	<p>La crisi dello Stato democratico. L'Italia post unitaria Il decennio giolittiano Prima Guerra Mondiale Crisi dello Stato liberale I Totalitarismi: Fascismo e Nazismo Seconda Guerra Mondiale Il difficile dopoguerra Le Guerra fredda Conflitto in Ucraina: cenni</p>	
<p>Conoscere la teoria e la metodologia dell'allenamento sportivo. Conoscere le norme di sicurezza e gli interventi in caso di infortunio. Conoscere i principi per l'adozione di corretti stili di vita. Conoscere le strutture e le regole degli sport e il loro aspetto educativo e sociale.</p>	<p>Sport di squadra: pallavolo Dieta dello sportivo Sicurezza e Salute</p>	<p>Scienze Motorie e sportive</p>

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 le schede informative disciplinari 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 quaresimesimi 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 cinquantonesimi, in base alla tabella allegata all'OM, del credito attribuito in quaresimesimi.

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.

Biagio Mastrangelo

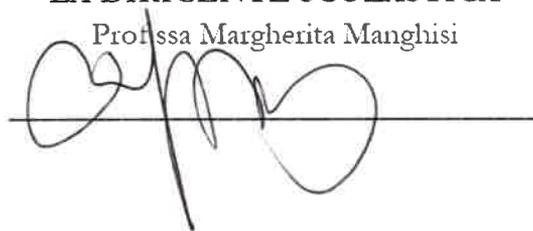


IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
MASTRANGELO BIAGIO	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
MASTRANGELO BIAGIO	STORIA
FORNARELLI MARIA LUGIA	LINGUA E CULTURA FRANCESE
D'AMBROSIO ROBERTA	LINGUA E CULTURA INGLESE
COFANO GIACOMA	MATEMATICA
ROTONDI PASQUA	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
ANNESE MYRIAM OLGA	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
BIANCO GIUSI	IRC
DESIATI ANTONELLA	DTASR
GALLUZZI INNOCENTE	LAB. DEI SERV. ENOGASTR. SETT. CUCINA
CALDERARO VITO PASQUALE	LAB. DEI SERV. ENOGASTR. SETT. SALA E VENDITA
BEN AMOR SAMIRA	SOSTEGNO

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi



ALLEGATI

- All. 1 Tabella Valutazione Profitto;
- All. 2 Griglia Valutazione Condotta;
- All. 3 Griglie Valutazione Prova Orale/ Prove Scritte;
- All. 4 UDA Ed. Civica;
- All. 5 Tabella Attività PCTO;
- All. 6 Simulazione Seconda Prova;
- All. 7 Schede Informative Disciplinari.