



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la Programmazione e la Qualità della  
Ricerca, l'Università e l'Alta Formazione  
Dipartimento per i Servizi di Interesse Culturale  
Qualità e per la Ricerca del Fondo Strutturale per  
la Ricerca e per l'Innovazione Educativa

PER INFORMAZIONI E INFORMAZIONI RELATIVE ALLE ATTIVITÀ

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: UF060F - Codice IPA: ipdmmba



Prot. N° 5233 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. BSAA

COORDINATORE: Prof. Giovanni Narracci

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 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 "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.....	7
2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno.....	8
2.6 Quadro orario settimanale.....	8
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE.....	9
3.1 Breve storia della classe.....	9
3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso.....	9
3.3 Composizione della classe .....	10
3.4 Composizione del Consiglio di classe.....	10
3.5 Continuità docenti .....	11
3.6 Prospetto dati della classe.....	11
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA.....	12
4.1 Didattica in presenza - Didattica Digitale Integrata per i casi previsti dalla normativa.....	12
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	12
4.3 Modalità didattiche .....	12
4.5 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza .....	13
4.6 Modalità di verifica .....	13
5 VALUTAZIONE.....	13
5.1 Valutazione del profitto .....	13
5.2 Criteri di valutazione .....	14
5.3 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale .....	14
5.4 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	14
5.5 Simulazione Esame di Stato .....	15

6 ATTIVITÀ E PROGETTI.....	15
6.1 Attività di recupero e potenziamento .....	15
6.2 Percorsi interdisciplinari .....	15
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.....	15
6.4 Attività di PCTO.....	17
6.5 Altre attività .....	17
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO .....	19
7.1 Argomenti individuati per le simulazioni .....	19
7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana.....	19
7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato .....	20
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI.....	23
9 CREDITO SCOLASTICO.....	24
10 CONSIDERAZIONI FINALI.....	24
ALLEGATI .....	26

# 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)

L'identità degli istituti professionali è connotata dall'integrazione tra una solida base di istruzione generale e la cultura professionale che consente agli studenti di sviluppare i saperi e le competenze necessari ad assumere ruoli tecnici operativi nei settori produttivi e di servizio di riferimento, considerati nella loro dimensione sistemica. In linea con le indicazioni dell'Unione europea e in coerenza con la normativa sull'obbligo di istruzione, che prevede lo studio, l'approfondimento e l'applicazione di linguaggi e metodologie di carattere generale e specifico, l'offerta formativa degli istituti professionali si articola in un'area di istruzione generale, comune a tutti i percorsi, e in aree di indirizzo.

L'area di istruzione generale ha l'obiettivo di fornire ai giovani la preparazione di base, acquisita attraverso il rafforzamento e lo sviluppo degli assi culturali, che caratterizzano l'obbligo di istruzione: asse dei linguaggi, matematico, scientifico-tecnologico, storico-sociale. Gli studenti degli istituti professionali conseguono la propria preparazione di base con l'uso sistematico di metodi che, attraverso la personalizzazione dei percorsi, valorizzano l'apprendimento in contesti formali, non formali e informali. Le aree di indirizzo, presenti sin dal primo biennio, hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze spendibili in vari contesti di vita e di lavoro, mettendo i diplomati in grado di assumere autonome responsabilità nei processi produttivi e di servizio e di collaborare costruttivamente alla soluzione di problemi.

I risultati di apprendimento, attesi a conclusione del percorso quinquennale, consentono agli studenti di inserirsi nel mondo del lavoro, di proseguire nel sistema dell'istruzione e formazione tecnica superiore, nei percorsi universitari, nonché nei percorsi di studio e di lavoro previsti per l'accesso agli albi delle professioni tecniche secondo le norme vigenti in materia. A tale scopo, viene assicurato nel corso del quinquennio un orientamento permanente che favorisca da parte degli studenti scelte fondate e consapevoli

I percorsi degli istituti professionali hanno l'obiettivo di far acquisire agli studenti competenze basate sull'integrazione tra i saperi tecnico-professionali e i saperi linguistici e storico-sociali, da esercitare nei diversi contesti operativi di riferimento.

### 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.

### PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati 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.

### **2.3 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

<b>Discipline AREA COMUNE</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
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>
<b>Discipline AREA di INDIRIZZO Articolazione SALA e VENDITA</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amministrative 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
<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>
<b>Discipline AREA di INDIRIZZO Articolazione ACCOGLIENZA T.</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in compresenza con ITP)	4 (1)	2 (1)	2
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	4	6	6
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio di Accoglienza Turistica	6	4	4
Tecniche di Comunicazione	--	2	2
<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

<b>Ora</b>	<b>Lunedì</b>	<b>Martedì</b>	<b>Mercoledì</b>	<b>Giovedì</b>	<b>Venerdì</b>
1	Matematica	Scienze Motorie e Sportive	Lingua Inglese	Matematica	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita
2	Scienze Motorie e Sportive	Lingua e Letteratura Italiana	Religione	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R.	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio

				(Acc. Turistica)	Sala e Vendita
3	Alimentazione (Sala e Vendita) Alimentazione (Acc. Turistica)	Lab. di cucina (Sala e Vendita) Tec. di Comun. (Acc. Turistica)	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua e Letteratura Italiana	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita
4	Storia	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)	Storia	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita
5	Lab. di cucina (Sala e Vendita) Tec. di Comun. (Acc. Turistica)	Matematica	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	Alimentazione (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)
6	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua Inglese	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)	Alimentazione (Sala e Vendita) Alimentazione (Acc. Turistica)
7		Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)		Lingua Inglese	

Tab. 2 Quadro orario settimanale

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Breve storia della classe

Considerata la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O.A., che registra nei primi anni di corso notevoli cambiamenti sia nella composizione delle classi che nell'assegnazione degli studenti agli indirizzi professionalizzanti, non è possibile riportare l'evoluzione della classe a partire dal primo anno ma solo dal secondo biennio e dal quinto anno. La classe 5<sup>^</sup> BSAA è una classe articolata composta dall'indirizzo di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita e da quello di Laboratorio di Accoglienza Turistica. La quasi totalità del gruppo classe, proviene dalla 3<sup>^</sup> BSAA (a. s. 2019/2020) e dalla 4<sup>^</sup> BSAA (a. s. 2020/2021). La composizione della classe, ha subito mutamenti dovuti a inserimenti di studenti provenienti da altri Istituti con indirizzo differente (al terzo e quarto anno), ripetenti e trasferimenti verso altri Istituti (al quinto anno). Dall'inizio dell'anno scolastico a tutt'oggi, due alunne non hanno mai frequentato le lezioni.

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

La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla, talvolta vivace e alcuni alunni non sempre rispettosi delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato si può ritenere buono per alcuni alunni, accettabile per altri. Durante l'anno, oltre alle due alunne che non hanno mai frequentato le lezioni, sono state registrate un numero di assenze elevate e superiori alla norma. Dal punto di vista strettamente didattico, la preparazione degli studenti in fase iniziale presentava livelli sufficienti per alcuni, discreti e ottimi per altri. Nel corso dell'anno, gli sforzi dei docenti hanno permesso agli studenti l'acquisizione di un sapere organico, costituito da competenze e da abilità operative autonome e stabili, migliorando le capacità di analisi,

di sintesi e di rielaborazione personale. Nella classe, sono presenti diversi gruppi, uno più ristretto, di studenti che per impegno, partecipazione, metodo di studio e senso di responsabilità raggiungono ottimi risultati; un altro, più consistente, formato da alunni che, pur attenti in classe, non associano un adeguato impegno domestico e si collocano su livelli discreti. Un ultimo gruppo di allievi, infine, presenta lacune in diverse materie non completamente colmate a causa di un impegno superficiale, di un metodo di studio non adeguato e di numerose assenze.

### 3.3 Composizione della classe

La classe 5<sup>^</sup> BSAA è una classe articolata, composta dagli indirizzi: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita con 9 alunni e Laboratorio di Accoglienza Turistica con 13 alunni. Gli studenti iscritti sono 22, quelli frequentanti 20, 13 femmine e 7 maschi., 17 provenienti dalla 4<sup>^</sup> BSAA e 5, di cui 2 non frequentanti, dalla 5<sup>^</sup> BSAA dello scorso anno scolastico. Gli alunni provengono dai comuni di Castellana Grotte (1), Conversano (1), Mola di Bari (5), Monopoli (10) e Polignano a Mare (3).

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

N.	DISCIPLINA	DOCENTE	
		COGNOME	NOME
1	Lingua e Letteratura Italiana	Mazzone	Anna
2	Storia	Mazzone	Anna
3	Matematica	Maiellaro	Paola Antonia
4	Lingua e Cultura Inglese	Zaccagni	Dejanira
5	Seconda Lingua/Francese (Laboratorio di Sala e Vendita)	Gaudio	Miriam Raffaella
6	Seconda Lingua/Francese (Laboratorio di Accoglienza Turistica)	Garrisi	Maristella
7	Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Laboratorio di Sala e Vendita)	Pignataro (*) Anaclerio	Annalisa Matteo
8	Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Laboratorio di Accoglienza Turistica)	Perniola	Maria Franca
9	D.T.A.S.R. (Laboratorio di Sala e Vendita)	Bellipario	Maria Lucia
10	D.T.A.S.R. (Laboratorio di Accoglienza Turistica)	Furio	Gianni
11	Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Mancini	Antonio
12	Laboratorio di Accoglienza Turistica	Stoppa	Nicola
13	Lab. di Enogastronomia settore Cucina	Teofilo	Giuseppe
14	Tecniche di Comunicazione	Massara	Maria Rosa
15	Scienze Motorie e Sportive	Narracci	Giovanni
16	Religione	D'Alessandro	Giusy

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe (\*) Fino al 17/01/2022

### 3.5 Continuità docenti

DISCIPLINA	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022
Lingua e Letteratura Italiana	Renna Carlo	Mazzone Anna	Mazzone Anna
Storia	Renna Carlo	Mazzone Anna	Mazzone Anna
Matematica	Lenoci Vito Nicola	Tropea Pierandrea	Maiellaro Paola Antonia
Lingua e Cultura Inglese	D'Attoma Grazia	Zaccagni Dejanira	Zaccagni Dejanira
Seconda Lingua Francese (Lab. di Sala e Vendita)	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella
Seconda Lingua Francese (Lab. di Accoglienza Turistica)	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella
S. e C. dell'Alimentazione (Lab. di Sala e Vendita)	Pinto Rosa	Pinto Rosa	(*) Pignataro Annalisa Anaclerio Matteo
S. e C. dell'Alimentazione (Lab. di Accoglienza Turistica)	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca	Perniola Maria Franca
D.T.A.S.R. (Lab. di Sala e Vendita)	Romano Annalisa	Zappi Valentino	Bellipario Maria Lucia
D.T.A.S.R. (Lab. di Accoglienza Turistica)	Calabretto Angela	Furio Gianni	Furio Gianni
Tecniche di Comunicazione	/	Massara Maria Rosa	Massara Maria Rosa
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Mastrochirico Giuseppe Giorgio	Stoppa Nicola	Stoppa Nicola
Laboratorio di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Talenti Domenico	Mancini Antonio	Mancini Antonio
Laboratorio di Enogastronomia settore Cucina	/	Galluzzi Innocente	Teofilo Giuseppe
Scienze Motorie e Sportive	Mitrotti Maria Giovanna	Mitrotti Maria Giovanna	Narracci Giovanni
Religione	Lippo Carla	Di Vagno Mariangela	D'Alessandro Giusy

Tab. 4 Variazione del consiglio di classe nel triennio (\*) Fino al 17/01/2022

### 3.6 Prospetto dati della classe

ANNO SCOLASTICO	NUMERO ISCRITTI	NUMERO INSERIMENTI	NUMERO TRASFERIMENTI	NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA
2019/2020	19	5	/	19
2020/2021	19	/	/	19
2021/2022	24	5	2	



## 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

### **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, il 19 maggio la prima prova scritta, il 20 maggio la seconda prova scritta e il 23 maggio il colloquio orale.

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 3C); 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 potenziamento attivate durante il corso dell'A.S. sono state le seguenti:

- 1) Attività di recupero in itinere.
- 2) Attività di preparazione agli Esami di Stato in Laboratorio di Accoglienza Turistica, D.T.A.S.R. (art. Sala e Vendita) e Scienza e cultura dell'alimentazione (art. Sala e Vendita).

### 6.2 Percorsi interdisciplinari

Approfondimento interdisciplinare sul tema della Shoah con la classe 5<sup>^</sup> A PAV di Conversano.

### 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	Imparare ad imparare. Acquisire e interpretare l'informazione.
“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	Analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità e l'utilità.

<p><b>“La non violenza”</b> 2018-2019</p>		<p>Incontro con i responsabili Istituto dei Minori Saverio De Bellis di Castellana Grotte nell’ambito di un’assemblea di istituto</p>	<p>Conoscere e rispettare i diritti umani, acquisire consapevolezza non solo di diritti ma anche di doveri delle regole di convivenza e della cultura della non violenza.</p>
<p><b>“Libriamoci”</b> 2019-2020</p>	<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 ospiti-lettori</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 del pensiero.</p>
<p><b>Giornata della Memoria</b> 2019- 2020</p>	<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>

<b>Autori e Cinema</b> 2019-2020	Progetto BAMP CINEMA	Visione del film “La guerra dei cafoni” presso il Cinema Teatro Vignola di Polignano a Mare	Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.  Comprendere il coraggio della denuncia.  Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.
<b>Progetto Salute</b> 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

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>ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI</b>	<b>COMPETENZE ACQUISITE</b>
<b>Giornata della Memoria</b> 2020-2021  2021-2022	Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.	Lettura poesia “Un paio di scarpette rosse” di Joyce  Assemblea d'Istituto: Letture, confronti e dibattito 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.  Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.  Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.
<b>“Lector in Tavola“</b> 2021-2022	Incontri su temi di attualità con esperti del mondo della cultura e del	Partecipazione ad incontri su tematiche specifiche tra migrazioni, tolleranza,	Imparare ad imparare.  Acquisire e interpretare

	giornalismo e dell'enogastronomia	inclusione, diversità, legalità e Cultura del gusto  Incontri con: Carlo Cambi Luca Iaccarino	l'informazione. Analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità e l'utilità.
<b>"Legalitria" 2021-2022</b>	Giornata dedicate all'incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico. Tematiche: ruolo delle nuove generazioni nella lotta ai cambiamenti climatici-libertà-cultura-limiti del progresso tecnologico.	Incontro con gli autori:  Alessandro Schino <i>"Almeno Uno"</i> ed. Radici future  Vito Antonio Loprieno <i>"Lorodipuglia"</i> ed. Il Grillo	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.
<b>"Moro vive" 2021-2022</b>	Progetto promosso dal consiglio regionale della Puglia sul tema della legalità attraverso la figura e l'impegno politico di Aldo Moro	Partecipazione all'incontro con l'on. Gero Grassi. Approfondimento del contesto storico entro cui si colloca l'impegno politico di Aldo Moro.  Le BR-libro "La verità negata"	Comprensione e uso dei linguaggi di vario genere.  Rispetto dei diritti altrui.  Individuare e rappresentare collegamenti e relazioni tra fenomeni, eventi e concetti diversi.  Distinzione di fatti e opinioni.
<b>Autori e Cinema 2021-2022</b>	Adesione al Progetto BAMP CINEMA, iniziativa realizzata nell'ambito del Piano Nazionale Cinema per la scuola promosso da MIUR e MIBAC	Visione del film <i>La famiglia Bèlier</i> presso la Multisala Vignola di Polignano a Mare	Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.  Comprendere la disabilità  Comprendere il linguaggio cinematografico

## 7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

### 7.1 Argomenti individuati per le simulazioni

Scienza e Cultura dell’Alimentazione (articolazione Sala e Vendita)

D.T.A.S.R. (articolazione Accoglienza Turistica).

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	Giovanni Verga
Rosso Malpelo	Vita dei campi	Giovanni Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia – Cap. I	Giovanni Verga
La morte di Gesualdo	Mastro don Gesualdo parte IV, capitolo 5	Giovanni Verga
Il ritratto dell’esteta	Il piacere, libro I, capitolo II	Gabriele D’Annunzio
La pioggia nel pineto	Alcyone – sezione II	Gabriele D’Annunzio
Arano	Myricae – sezione L’ultima passeggiata	Giovanni Pascoli
Novembre	Myricae – sezione In campagna	Giovanni Pascoli
X agosto	Myricae – sezione Elegie	Giovanni Pascoli
Il gelsomino notturno	Canti di Castelvecchio	Giovanni Pascoli
Il fumo	La coscienza di Zeno – Cap. III	Italo Svevo
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal – Cap. VIII	Luigi Pirandello
San Martino al Carso	L’allegria – sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
Soldati	L’allegria – sezione Girovago	Giuseppe Ungaretti
Mattina	L’allegria – sezione Naufragi	Giuseppe Ungaretti
Ed è subito sera	Erato e Apollion	Salvatore Quasimodo
Alle fronde dei salici	Giorno dopo giorno	Salvatore Quasimodo
Una cena borghese	Gli indifferenti – Cap. 2	Alberto Moravia
Sul fondo	Se questo è un uomo, capitolo 2	Primo Levi
Il furto fallito e l’arresto del Ricetto	Ragazzi di vita, capitolo 5	Pier Paolo Pasolini
Scolpitelo nel vostro cuore	Lettura integrale del libro	Liliana Segre

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

<b>Traguardi di competenza comuni a tutti gli istituti professionali</b> <b>PECUP</b>	<b>TemI sviluppati nel corso dell'anno</b>	<b>Discipline implicate</b>
<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>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>Career paths</p> <p>Safety procedure and Nutrition</p> <p>Restaurant service</p> <p>Bar service</p> <p>Air travel</p> <p>Land travel</p> <p>Sea travel</p> <p>The tourist industry</p> <p>Food miles</p> <p>Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle</p>	<p>Lingua e Letteratura Italiana</p> <p>Storia</p> <p>Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia-Settore Sala e Vendita</p> <p>Laboratorio di Enogastronomia-Settore Cucina</p> <p>Laboratorio di Accoglienza Turistica</p> <p>D.T.A.S.R.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Lingua Inglese</p> <p>Lingua Francese</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>

	<p>bevande</p> <p>Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</p> <p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale</p> <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu</p> <p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione</p> <p>La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail</p> <p>L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande</p> <p>L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine</p> <p>Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi</p> <p>Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente</p> <p>Le classi ristorative</p>	
--	--	--

	<p>L'evoluzione degli stili alimentari</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p> <p>La presentazione del piatto</p> <p>Preparare il cibo</p> <p>Persone e organizzazione in cucina</p> <p>Un settore in evoluzione</p> <p>La normativa sulla sicurezza alimentare</p> <p>I rischi specifici del settore ristorativo</p> <p>La cucina europea e del mondo</p> <p>Le tourisme et les différentes formes</p> <p>Les itinéraires touristiques aux Pouilles et en France</p> <p>La deuxième guerre mondiale</p> <p>Paris et ses monuments</p> <p>La France</p> <p>La civilisation française</p> <p>Les routes du vin: tourisme oenologique en Alsace, en PACA et en Bourgogne</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche nelle diverse fasce d'età 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>Sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro</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>L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra</p> <p>Mondializzazione e società di massa</p> <p>La crisi delle democrazie</p> <p>I Totalitarismi</p> <p>Le guerre</p> <p>Gioco, Gioco-Sport e Sport Sicurezza e Salute</p> <p>Il turismo responsabile, eco-sostenibile e il turismo esperienziale</p> <p>Le strategie di marketing più comunemente utilizzate per la promozione di una struttura ricettiva</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 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. Giovanni Narracci**



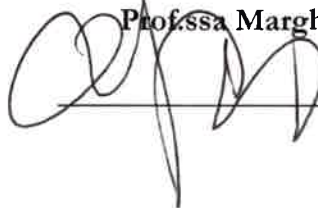
---

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Prof.ssa Mazzone Anna	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Mazzone Anna	STORIA
Prof.ssa Zaccagni Dejanira	LINGUA E CULTURA INGLESE
Prof.ssa Gaudio Miriam Raffaella	LINGUA E CULTURA FRANCESE (Sala e Vendita)
Prof.ssa Garrisi Maristella	LINGUA E CULTURA FRANCESE (Acc. Turistica)
Prof.ssa Maiellaro Paola Antonia	MATEMATICA
Prof. Anaclerio Matteo	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Sala e Vendita)
Prof.ssa Perniola Maria Franca	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Accoglienza Turistica)
Prof. Mancini Antonio	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
Prof. Teofilo Giuseppe	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
Prof. Stoppa Nicola	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Prof.ssa Bellipario Maria Lucia	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE (Sala e Vendita)
Prof. Furio Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE (Accoglienza Turistica)
Prof.ssa Massara Maria Rosa	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
Prof. Narracci Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Prof.ssa D'Alessandro Giusy	RELIGIONE

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 della prima prova

    Allegato C Griglia di valutazione della seconda prova

All. 4 Educazione Civica

All.5 Prove di simulazione

All. 6 Schede informative disciplinari

All. 7 PCTO