

ISTITUTO PROFESSIONALE

“Domenico Modugno”

Via L. Sturzo, c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 0804241677 - 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 iPA: ipdmba



Prot. N° 3808/05 del 13 maggio 2021

ESAME DI STATO

ANNO SCOLASTICO 2020-2021

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

(ai sensi dell'art. 10 O.M. n. 53)

IP “D. Modugno” Polignano a Mare

Classe V Sez. VAE

COORDINATORE: Prof.ssa Sonia Maria Antonella Casalino

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..... | 6 |
| 2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno | 7 |
| 2.6 Quadro orario settimanale..... | 7 |
| 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE..... | 8 |
| 3.1 Breve storia della classe | 8 |
| 3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso..... | 8 |
| 3.3 Composizione della classe..... | 9 |
| 3.4 Composizione del Consiglio di classe..... | 9 |
| 3.5 Continuità docenti..... | 9 |
| 3.6 Prospetto dati della classe..... | 10 |
| 4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA | 10 |
| 4.1 Didattica Digitale Integrata..... | 10 |
| 4.2 Metodologie di insegnamento previste..... | 12 |
| 4.3 Modalità didattiche durante DDI..... | 12 |
| 4.5 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza | 13 |
| 4.6 Modalità di verifica durante DDI..... | 13 |
| 5 VALUTAZIONE..... | 13 |
| 5.1 Valutazione del profitto..... | 13 |
| 5.2 Criteri di valutazione durante la DDI..... | 14 |
| 5.3 Tipologie di prova | 14 |
| 5.4 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale | 15 |
| 5.5 Criteri per la determinazione del voto di condotta..... | 15 |

| | |
|---|----|
| 5.6 Simulazione Esame di Stato..... | 15 |
| 6 ATTIVITÀ E PROGETTI | 16 |
| 6.1 Attività di recupero e potenziamento | 16 |
| 6.2 Percorsi interdisciplinari..... | 16 |
| 6.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a.s. 2020/21 | 16 |
| 6.4 Altre attività..... | 16 |
| 6.5 Unità di apprendimento di Educazione civica | 21 |
| 7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO | 21 |
| 7.1 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato | 21 |
| 7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana | 22 |
| 7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato | 22 |
| 8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI..... | 24 |
| 9 CREDITI SCOLASTICI | 24 |
| 9.1 Riconversione crediti del 3° e 4° anno | 24 |
| 9.2 Criteri attribuzione crediti | 26 |
| 10 CONSIDERAZIONI FINALI | 26 |
| ALLEGATI..... | 28 |

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 situata 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 IP "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 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.

2.2 Profilo dell'Indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera"

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

È in grado di:

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

- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.3 Educazione civica

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

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

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

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

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

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

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

2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno

| 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 | Lingua e letteratura italiana | Matematica | Scienze e Cultura dell'Alimentazione | Scienze e Cultura dell'Alimentazione | Religione cattolica |

| | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|
| 2 | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita | Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | Matematica |
| 3 | Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | Lingua e Cultura Inglese | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | Scienze Motorie E Sportive | Scienze e Cultura dell'Alimentazione |
| 4 | Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | Scienze Motorie E Sportive | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | Lingua e letteratura italiana | Linguae cultura Francese |
| 5 | Lingua e cultura Francese | Lingua e cultura Francese | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | Lingua e letteratura italiana | Linguae cultura Inglese |
| 6 | Lingua e letteratura italiana | Lingua e letteratura italiana | Matematica | Storia | Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive |
| 7 | Lingua e cultura Inglese | | | | Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita |

Tab. 2Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

Nel corso del triennio la classe è apparsa eterogenea per affinità di interessi e condivisione di impegni. Il clima e l'attività didattica nel tempo sono stati sempre caratterizzati da una debole motivazione. Queste dinamiche non hanno reso agevole il percorso formativo, evidenziando inevitabilmente un abbassamento lento e graduale nell'apprendimento per la maggior parte degli alunni. Gli interventi didattici hanno sortito limitati effetti e, nonostante le potenzialità individuali, il profitto si è mantenuto complessivamente appena sufficiente.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

In quest'ultimo anno scolastico la situazione della classe, per alcuni aspetti è rimasta stazionaria. Alcuni studenti hanno manifestato un impegno ed un interesse costante, dando prova di buone capacità; buona parte ha, invece, partecipato alle attività didattiche passivamente, mostrandosi demotivato e scarsamente responsabile nel portare a termine gli impegni intrapresi, nonostante le numerose sollecitazioni da parte di tutti i docenti del consiglio di classe. Il passaggio alla DAD ha accentuato le problematiche preesistenti. Ad eccezione di pochi alunni che hanno continuato a studiare con una

certa costanza, il resto della classe ha manifestato scarsa partecipazione e poca predisposizione al dialogo educativo. Le carenze nell'organizzazione dello studio, le lacune pregresse e l'attenzione limitata non hanno consentito ad un consistente gruppo di alunni di dare contributi significativi e di rielaborare in modo costruttivo gli spunti di riflessione offerti e i contenuti trattati. 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 21 alunni, 14 di sesso maschile e 7 di sesso femminile. Nel corso dell'anno scolastico un alunno ha cessato la frequenza. Nel gruppo classe sono presenti tre alunni con disabilità certificata per cui sono stati redatti PEI (meglio specificato nella relazione finale allegata). Sono inoltre presenti cinque alunni con certificazione DSA, per cui il consiglio di classe ha redatto dei PDP per facilitarne l'apprendimento e la partecipazione alla vita scolastica.

3.4 Composizione del Consiglio di classe

| DISCIPLINA | DOCENTE | |
|--|------------------|-----------------------|
| | COGNOME | NOME |
| Lingua e Letteratura Italiana | BARNABA | GRAZIA |
| Storia | BARNABA | GRAZIA |
| Linguae Cultura Inglese | D' AMBROSIO | ROBERTA |
| Matematica | MASTRO ROSA | MARIA |
| Scienze Motorie E Sportive | ANNESE | MYRIAM OLGA |
| Religione Cattolica | DI VAGNO | MARIA |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione | PERNIOLA | MARIA FRANCA |
| Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | DESIATI | ANTONELLA |
| Linguae cultura Francese | FORNARELLI | MARIA LUIGIA |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita | CHIARELLA | FRANCESCO |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | PELLICO CENTRONE | GIUSEPPE ROMEO |
| Sostegno | CASALINO | SONIA MARIA ANTONELLA |
| Sostegno | LATORRE | AMELIA |
| Sostegno | BEN AMOR | SAMIRA |

Tab. 3 Composizione del Consiglio di classe

3.5 Continuità docenti

| DISCIPLINA | A.S. 2018/2019 | A.S. 2019/2020 | A.S. 2020/2021 |
|-------------------------------|-----------------|-------------------|----------------|
| Lingua e Letteratura Italiana | Tanzella Carmen | Tauro Mariagrazia | Barnaba Grazia |

| | | | |
|--|----------------------------|------------------------------|------------------------------------|
| Storia | Tanzella Carmen | Nardelli Domenico | Barnaba Grazia |
| Lingua e Cultura Inglese | Giordano Concettina | Marasciulo Flora Gesumina | D'Ambrosio Roberta |
| Matematica | Mastrososa Maria | Mastrososa Maria | Mastrososa Maria |
| Scienze Motorie E Sportive | Annese Myriam Olga | Annese Myriam Olga | Annese Myriam Olga |
| Religione Cattolica | Angelini Nicola | Lippo Carla | Di Vagno Maria |
| Scienze e Cultura dell'Alimentazione | Perniola Maria Franca | Perniola Maria Franca | Perniola Maria Franca |
| Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive | Romano Annalisa | Romano Annalisa | Desiati Antonella |
| Lingua e cultura Francese | Fornarelli Maria Luigia | Fornarelli Maria Luigia | Fornarelli Maria Luigia |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita | | Furone Eliseo | Chiarella Francesco |
| Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina | Teofilo Giuseppe | Pellico Giuseppe | Pellico Giuseppe Centrone Romeo |
| Sostegno | Perricci Vincenzo | Perricci Vincenzo | Casalino Sonia Maria Antonella |
| Sostegno | D'Amico Pasqualisa | D'Amico Pasqualisa | Ben Amor Samira |
| Sostegno | D'Amico Pasqualisa | Salviola Donatella | Latorre Amelia |

Tab. 4 Variazione del consiglio di classe nel triennio

3.6 Prospetto dati della classe

| ANNO SCOLASTICO | NUMERO ISCRITTI | NUMERO INSERIMENTI | NUMERO TRASFERIMENTI | NUMERO AMMESSI ALLA CLASSE SUCCESSIVA |
|-----------------|-----------------|--------------------|----------------------|---------------------------------------|
| 2018/2019 | 21 | 1 | 1 | 20 |
| 2019/2020 | 22 | 0 | 1 | 21 |
| 2020/2021 | 21 | 0 | 0 | |

Tab. 5 Prospetto dati della classe

4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA

4.1 Didattica Digitale Integrata

La DDI è una modalità didattica che integra momenti di insegnamento a distanza (svolti su piattaforme digitali) ad attività svolte in presenza, in classe o in altri ambienti della scuola.

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

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

Gli obiettivi perseguiti con la DDI sono stati i seguenti:

- Omogeneità dell'offerta formativa DDI
- Attenzione agli alunni più fragili
- Informazione puntuale, nel rispetto della disciplina in materia di protezione dei dati personali

L'organizzazione della DDI è stata esplicitata nelle Linee guida approvata con delibera n. 5 del 30 ottobre 2020 (Allegato n. 1).

Così come previsto dalle Linee Guida, le modalità di realizzazione della DDI hanno mirato ad un equilibrato bilanciamento tra attività sincrone e asincrone privilegiando queste ultime. In maniera complementare, la DDI ha integrato la tradizionale esperienza di scuola in presenza. La progettazione didattica, anche al fine di garantire sostenibilità e inclusività, ha evitato per quanto possibile che i contenuti e le metodologie fossero la mera trasposizione di quanto solitamente viene svolto in presenza.

Nella strutturazione dell'orario settimanale in DDI, si è fatto ricorso alla riduzione dell'unità oraria di lezione a 50 minuti, allo sdoppiamento delle classi nelle ore di laboratorio, solo per le classi dell'Alberghiero e a tutte le forme di flessibilità didattica e organizzativa previste dal Regolamento dell'Autonomia scolastica.

In generale l'organizzazione oraria è stata predisposta tenendo conto dei seguenti criteri:

- utilizzo dell'orario in vigore al momento della sospensione delle attività didattiche in presenza;
- medesima scansione oraria delle lezioni;
- riduzione dell'unità oraria a 50minuti per tutti gli studenti in collegamento audio-video.

Nel corso della giornata scolastica è stata offerta, agli alunni in DDI, una combinazione adeguata di attività in modalità sincrona e asincrona, per consentire di ottimizzare l'offerta didattica con i ritmi di apprendimento comunque garantendo adeguati momenti di pausa.

Durante la sospensione delle attività didattiche in presenza, ciascun docente ha attivato delle modalità di insegnamento a distanza con l'utilizzo di risorse e strumenti digitali. Tutti i docenti hanno garantito con queste modalità il diritto di apprendimento degli studenti.

In particolare, ciascun docente ha:

- ridefinito, in sintonia con i colleghi di dipartimento, gli obiettivi di apprendimento e le modalità di verifica delle proprie discipline condividendo le proprie decisioni con gli studenti;
- cercato di strutturare e pianificare gli interventi in modo organizzato e coordinato con i colleghi di dipartimento e dei consigli di classe, anche al fine di richiedere agli studenti un carico di lavoro non eccessivo e adeguato, che ha bilanciato opportunamente le attività da

svolgere con l'uso di strumenti digitali con altre tipologie di studio, garantendo la loro salute e la loro sicurezza;

- individuato le modalità di verifica degli apprendimenti più adeguate al fine di esprimere delle valutazioni di sintesi, che hanno tenuto conto anche dei progressi, del livello di partecipazione e delle competenze personali sviluppate da ciascuno studente;
- comunicato tempestivamente al Coordinatore di classe i nominativi degli studenti che non hanno seguito le attività didattiche a distanza, che non hanno dimostrato alcun impegno o che non hanno avuto a disposizione strumenti per prenderne parte, affinché il Coordinatore concorde con il Dirigente scolastico ha individuato le eventuali azioni da intraprendere per favorirne il reintegro e la partecipazione;
- continuato a mantenere i rapporti individuali con i genitori via mail e annotazioni su registro elettronico

Ciascun docente ha avuto cura di programmare per tempo le lezioni su Calendar e Google Classroom e ogni attività sincrona o asincrona che ha svolto con gli studenti.

Le attività sincrone sono state svolte principalmente utilizzando HangoutsMeet e sono state le seguenti

- videoconferenze e chat con tutta la classe,
- lavori a piccolo gruppo,
- peer to peer,
- simulazioni di laboratorio

Le attività sono state variate poiché è stato necessario coinvolgere spesso gli studenti facendoli intervenire, o facendo preparare a loro argomenti o approfondimenti, proponendo attività di gaming o ricerca.

Gli studenti sono stati informati delle modalità sopra descritte e si sono impegnati a frequentare le lezioni sincrone in modo responsabile evitando scambi di persona, supporti di altri soggetti, cheating.

Sono state svolte anche attività asincrone attraverso la consegna agli studenti di materiali per approfondimenti o esercizi.

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 online, analisi dei compiti svolti

4.3 Modalità didattiche durante DDI

- Didattica erogativa con momenti di approfondimento interattivi
- Discussioni online e in presenza
- 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 durante DDI

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
- Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte
- Simulazione della prova orale

Tutti i docenti, nella progettazione e realizzazione delle attività a distanza hanno dedicato particolare attenzione alla presenza in classe di alunni in possesso di diagnosi rilasciata ai sensi della Legge 170/2010, e ai rispettivi 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. 2)

5.2 Criteri di valutazione durante la DDI

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

- Passività
- rilevazione della presenza e della efficace partecipazione alle lezioni 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
- l'acquisizione o potenziato di competenze Digitali

La griglia di valutazione in DDI è contenuta nelle Linee guida allegate.

5.3 Tipologie di prova

Le tipologie di prova utilizzate con didattica in presenza sono state le seguenti:

- Prove non strutturate
- Prove strutturate
- Prove semistrutturate
- Prove orali
- Prove pratiche
- Prove scritte

Il numero di prove per quadrimestre: 2.

Le tipologie di prova utilizzate con didattica in DDI 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
- Compiti a tempo su Moduli di Google, Google Classroom
- Saggi, relazioni, produzione di testi “aumentati”, cioè con collegamenti ipertestuali
- Commenting (richiesta di note a margine su testi scritti)
- Relazione di laboratorio: in assenza di un laboratorio fisico lo studente ha lavorato in modalità asincrona registrando il proprio lavoro e verbalizzando le operazioni svolte
- Simulazione della prova orale

5.4 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 PEC dell'indirizzo
- I progressi evidenziati rispetto al livello culturale iniziale
- I risultati delle prove di verifica
- Il livello di competenze di Cittadinanza e Costituzione acquisito attraverso l'osservazione nel medio e lungo periodo
- Frequenza delle attività proposte
- Partecipazione alle attività
- Puntualità nella consegna dei lavori assegnati

5.5 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. 3).

5.6 Simulazione Esame di Stato

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

La simulazione si è svolta il 10 e 11 maggio 2021.

Per la valutazione della simulazione del colloquio d'esame il Consiglio di Classe, sulla base dei quadri di riferimento ministeriali, è stata utilizzata la scheda proposta dal Ministero e allegata al presente documento (Allegato n.4)

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) Sportello didattico
- 2) Corsi di recupero

6.2 Percorsi interdisciplinari

Parte degli alunni ha partecipato al Progetto: **#NOICONMENTE#** - **“NOI CONsumiamoresponsabilMENTE”** attivato dalla presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento delle Politiche Giovanili e del Servizio Civile Universale, in collaborazione con l'Unione delle Province Italiane.

6.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a. s. 2020/21

Il Consiglio di classe ha realizzato, in coerenza con gli obiettivi del PTOF e della C.M. n. 86/2010, le seguenti attività per l'acquisizione delle competenze di Cittadinanza e Costituzione:

| TITOLO | BREVE DESCRIZIONE DEL PROGETTO | ATTIVITA' SVOLTE, DURATA, SOGGETTI COINVOLTI | COMPETENZE ACQUISITE |
|---------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|
|---------------|---------------------------------------|---|-----------------------------|

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>“Lector in fabula” 2019-2020</p> <p>Lector in tavola 2017-2018</p> | <p>Incontri su temi di attualità con esperti del mondo della cultura e del giornalismo--e dell'enogastronomia</p> <p>Diramazione culinaria dell'affermata kermesse culturale “Lector in fabula” in programma ogni anno a Conversano la cui I edizione nasce nel 2017 con lo slogan “la rivoluzione parte dal cibo”</p> <p>Presentazione Progetto Lector in Tavola</p> | <p>Partecipazione ad incontri su tematiche specifiche tra migrazioni, tolleranza, inclusione, diversità, legalità e Cultura del gusto</p> <p>lector in Tavola 2019:</p> <p>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</p> <p>Lector in Tavola giugno 2018:</p> <p>- Rosella Postorino, <i>Le Assaggiatrici</i>, ed. Feltrinelli - Franco Caprio e Vito Antonio Loprieno, <i>Pentole e Pistole</i> ed. Radici Future A.s.2017-2018 Presentazione per le classi del Triennio del libro di Trifone Gargano, <i>Dante pop</i>, ed. Antenne</p> <p>Visita presso la sede della Stampa Internazionale per la presentazione del progetto Lector in Tavola</p> | <p>Promozione della cucina e i prodotti tipici del territorio. Sperimentare competenze tecniche per riflettere su di esse e acquisire consapevolezza, nello svolgersi della professione di sé e del mondo. Imparare ad imparare</p> <p>Imparare ad imparare</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità e l'utilità</p> <p>Distinguere correttamente fatti e opinioni</p> |
| <p>“Moro vive” 2020-2021</p> | <p>Progetto promosso dal consiglio regionale della Puglia sul tema della legalità attraverso la figura e l'impegno politico di Aldo Moro</p> | <p>Partecipazione all'incontro con l'on. Gero Grassi. Approfondimento del contesto storico entro cui si colloca l'impegno politico di Aldo Moro.</p> <p>Le BR-libro “La verità negata”</p> <p>N. 1 incontro (in streaming)</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>Progetto CARITAS 2017-2018- 2018-2019</p> | <p>In collaborazione con Ass. Ristoratori Polignano a Mare</p> | <p>2 giorni a settimana alunni coinvolti nella preparazione e servizio di un menu guidati da uno chef del luogo per le persone bisognose della comunità polignanese</p> | <p>Imparare ad imparare Imparare la preparazione di un piatto in maniera autonoma Comprensione dei linguaggi di settore</p> |
| <p>“Libriamoci”</p> | <p>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</p> | <p>Incontro con gli autori 2019-2020 Lecture in classe e recitazione di versi a cura(2017-2018) Longano Anna Pepe Chiara Grande Patrizia Lorusso Michele Matarrese Domenico</p> | <p>Imparare ad imparare Acquisire e interpretare l’informazione. Individuare collegamenti</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Cyberbullismo 2018-2019</p> | <p>Internet: costruiamo un nuovo mondo</p> <p>“Come diventare cittadini digitali consapevoli”</p> <p>Mare Nostrum: racconti di viaggio e assaggi di mondo</p> <p>Un ponte sul mediterraneo, gemellaggio virtuale con la scuola italiana ad Algeri</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, formazione dei pari e crescita per una corretta cittadinanza digitale.</p> <p>Scopo dell'intero progetto è stato quello di far dialogare, con l'uso delle tecnologie digitali, due scuole di due diverse e distanti nazioni attraverso il racconto, fatto di video, foto, articoli, power point etc., sulle diverse esperienze didattiche svolte dalle due scuole nei vari progetti e nelle diverse unità didattiche di diverse discipline. Il risultato visibile è un blog didattico che ha raccolto online tutto il lavoro svolto.</p> | <p>Imparare ad imparare</p> <p>Capacità di sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, legalità partecipazione e solidarietà</p> |
|--|---|--|---|

| | | | |
|--|--|--|--|
| Giornata della Memoria 2019- 2020 2020-2021 | Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah | Lettura della poesia “l’odio” della poetessa Wislawa Szymborska Lettura poesia “un paio di scarpette rosse” di Joyce Salvadori Lussu partigiana e scrittrice italiana | Imparare ad imparare Acquisire e interpretare l’informazione. Capacità di cogliere il senso del rispetto per 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. |
| Autori e cinema 2019-2020 | Progetto BAMPCINEMA | Visione del film “La guerra dei cafoni” presso il Cinema Teatro Vignola di Polignano a Mare | Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani |
| Progetto Salute 2019-2020 | Progetto” Sport, salute e benessere per tutti. L’alcolismo” Sportello di ascolto | Incontro con 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 Altre attività

La classe ha inoltre partecipato alle attività di seguito elencate:

- Webinar nell'ambito del percorso di orientamento, in collaborazione con l'associazione AM.I.R.A. (Associazione Maître Italiani Ristoranti Alberghi) sezione di Puglia – Bari;
- Il Salone dello studente dell'Adriatico edizione digitale: il nostro istituto in convenzione con CAMPUS EDITORI SRL, ha organizzato una giornata in webinar per effettuare la visita virtuale del “Salone dello studente dell'Adriatico” e promuovere l'orientamento post diploma;
- Evento Food Exp 2020- Lecce

6.5 Unità di apprendimento di Educazione civica

Si allega l'UDA di Educazione civica (Allegato n. 5).

7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

7.1 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA

L'elaborato assegnato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate nell'allegato C/3 ha tipologia e forma coerente con tali discipline e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe ha tenuto conto del percorso personale.

I temi assegnati sono indicati in tabella.

| N. | Tema assegnato |
|----|---|
| 1 | Cucina Pugliese - Celiachia |
| 2 | English Breakfast - Alimenti Funzionali |
| 3 | Cucina Mediterranea – Certificazioni di tipicità e qualità di origine |
| 4 | Banchetti e Buffet – Sicurezza alimentare: HACCP |
| 5 | Cucina Internazionale – Allergie Alimentari |
| 6 | Ristorazione collettiva –Alimentazione Equilibrata |
| 7 | Banqueting - Diabete |
| 8 | Welcome coffee - Ipertensione |
| 9 | Banqueting – Intolleranza al lattosio |
| 10 | Banchetti e buffet – Intolleranza al lattosio |

| | |
|----|--|
| 11 | Cucina Pugliese – Dieta Equilibrata |
| 12 | Coffee Break - Obesità |
| 13 | Ristorazione Commerciale – Marchi di Qualità |
| 14 | Cucina Pugliese – Dieta Equilibrata |
| 15 | ////////// |
| 16 | Alimentazione Sostenibile - Vegani |
| 17 | Banqueting - Ipercolesterolemia |
| 18 | Banqueting – Filiera Agroalimentare |
| 19 | Banqueting - Celiachia |
| 20 | Banqueting - Contaminazioni Biologiche |
| 21 | Tecniche di cottura avanzate - Nutraceutica |

Tab. 6 Temi assegnati ai candidati

Si allegano i documenti relativi agli argomenti assegnati agli alunni (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 | G. Verga |
| “X Agosto” | Myricae | G. Pascoli |
| “Il Gelsomino Notturmo” | Canti di Castelvecchio | G. Pascoli |
| “La Piovra nel Pineto” | Alcyone | G. D’ Annunzio |
| “Il Ritratto dell’Esteta” | Il Piacere | G. D’ Annunzio |
| “Un Caso di Memoria Involontaria” | Alla Ricerca del Tempo Perduto | M. Proust |
| “Psico - Analisi” | La Coscienza di Zeno | I. Svevo |
| “Adriano Meis” | Il Fu Mattia Pascal | L. Pirandello |
| “Non Chiederci la Parola” | Ossi di Seppia | E. Montale |

Tab. 7 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>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>Positivismo e anti- positivismo Decadentismo ed Estetismo La crisi d'identità Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere. L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra La crisi delle democrazie I Totalitarismi Le guerre</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione. Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie. Tutela e sicurezza del cliente. Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio.</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 bevande Il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione Il cliente e le sue esigenze Ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il “made in Italy” Gestione, vendita e commercializzazione</p> <p>Gioco, gioco – sport Sicurezza Salute</p> <p>Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali. Le abitudini alimentari e gli stili di vita</p> | <p>Italiano e Storia</p> <p>Scienze e cultura dell'alimentazione</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici - settore sala</p> <p>Scienze Motorie e sportive</p> <p>Laboratorio di servizi enogastronomici – settore cucina</p> |
|---|--|--|

| | | |
|--|---|-------|
| | Turismo Marketing Marketing Territoriale Gestione strategica Normativa di settore e disciplina dei contratti Filiera Agroalimentare Sistema di qualità | DTASR |
|--|---|-------|

Tab. 8 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato

8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI

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

9 CREDITI SCOLASTICI

9.1 Riconversione crediti del 3° e 4° anno

I crediti assegnati ad ogni singolo studente per il terzo e quarto anno sono stati ricalcolati sulla base delle seguenti tabelle di *riconversione crediti* A e B inserite dal Ministero dell'Istruzione nell'Ordinanza Ministeriale n. 53 del 3 marzo 2021 concernente la valutazione finale degli alunni per l'anno scolastico 2020/2021.

| MEDIA DEI VOTI | FASCE DI CREDITO AI SENSI ALLEGATO A D. LGS. 62/2017 | NUOVO CREDITO ASSEGNATO PER LA CLASSE TERZA |
|-----------------------|---|--|
| M = 6 | 7-8 | 11-12 |
| $6 < M \leq 7$ | 8-9 | 13-14 |
| $7 < M \leq 8$ | 9-10 | 15-16 |
| $8 < M \leq 9$ | 10-11 | 16-17 |
| $9 < M \leq 10$ | 11-12 | 17-18 |

Tab. 9 Conversione del credito assegnato al termine della classe terza

| MEDIA DEI VOTI | FASCE DI CREDITO AI SENSI ALLEGATO A | NUOVO CREDITO ASSEGNATO PER LA CLASSE QUARTA |
|-----------------------|---|---|
|-----------------------|---|---|

| | D. LGS. 62/2017 E DELL'O.M. 11/2020 | |
|-----------------|--|-------|
| $M < 6 *$ | 6-7 | 10-11 |
| $M = 6$ | 8-9 | 12-13 |
| $6 < M \leq 7$ | 9-10 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 10-11 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 11-12 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 12-13 | 19-20 |

*ai sensi del combinato disposto dell'OM 11/2020 e della nota 8464/2020, per il solo a.s. 2019/20 l'ammissione alla classe successiva è prevista anche in presenza di valutazioni insufficienti; nel caso di media inferiore a sei decimi è attribuito un credito pari a 6, fatta salva la possibilità di integrarlo nello scrutinio finale relativo all'anno scolastico 2020/21; l'integrazione non può essere superiore ad un punto.

Tab. 10B Conversione del credito assegnato al termine della classe quarta

Per l'attribuzione del credito del quinto anno sarà utilizzata la tabella C inserita nell'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021 (allegato A):

| MEDIA DEI VOTI | FASCIA DI CREDITO CLASSE QUINTA |
|-----------------------|--|
| $M < 6$ | 11-12 |
| $M = 6$ | 13-14 |
| $6 < M \leq 7$ | 15-16 |
| $7 < M \leq 8$ | 17-18 |
| $8 < M \leq 9$ | 19-20 |
| $9 < M \leq 10$ | 21-22 |

Tab. 11 Attribuzione credito scolastico per la classe quinta in sede di ammissione all'Esame di Stato

Ai sensi dell' Articolo 11 (Credito scolastico) c 5 lett c "per i candidati interni che non siano in possesso di credito scolastico per la classe terza o per la classe quarta, in sede di scrutinio finale della classe quinta il consiglio di classe attribuisce il credito mancante sulla base della tabella D di cui all'allegato A alla presente ordinanza, in base ai risultati conseguiti, a seconda dei casi, per idoneità e per promozione, ovvero in base ai risultati conseguiti negli esami preliminari sostenuti negli anni scolastici decorsi quali candidati esterni all'esame di Stato".

| Media dei voti | Fasce di credito classe terza | Fasce di credito classe quarta |
|-----------------------|--|---|
| $M = 6$ | 11-12 | 12-13 |

| | | |
|-----------------|-------|-------|
| $6 < M \leq 7$ | 13-14 | 14-15 |
| $7 < M \leq 8$ | 15-16 | 16-17 |
| $8 < M \leq 9$ | 16-17 | 18-19 |
| $9 < M \leq 10$ | 17-18 | 19-20 |

Tab. 12 Attribuzione credito scolastico per la classe terza e per la classe quarta in sede di ammissione all'Esame di Stato

9.2 Criteri attribuzione crediti

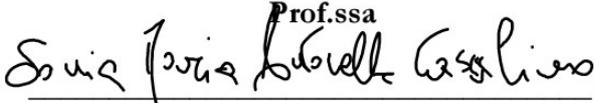
L'attribuzione dei crediti è avvenuta secondo quanto stabilito nell'allegato A dell'O.M. 53 del 3 marzo 2021.

10 CONSIDERAZIONI FINALI

Il presente Documento è stato redatto in ottemperanza all'O.M. n. 53 del 3 marzo 2021, 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 2021**.

IL COORDINATORE

Prof.ssa

Sonia Maria Luovella Cassolino

IL CONSIGLIO DI CLASSE

| COMPONENTE | DISCIPLINA |
|------------------------------------|---|
| BARNABA GRAZIA | LINGUA E LETTERATURA ITALIANA |
| BARNABA GRAZIA | STORIA |
| D'AMBROSIO ROBERTA | LINGUA E CULTURA INGLESE |
| FORNARELLI MARIA LUIGIA | LINGUA E CULTURA FRANCESE |
| MASTRO ROSA MARIA | MATEMATICA |
| PERNIOLA MARIA FRANCA | SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE |
| PELLICO GIUSEPPE CENTRONE ROMEO | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA |
| CHIARELLA FRANCESCO | LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA |
| DESIATI ANTONELLA | DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA |
| ANNESE MYRIAM OLGA | SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE |
| DI VAGNO MARIA | RELIGIONE CATTOLICA |
| CASALINO SONIA MARIA ANTONELLA | SOSTEGNO |
| LATORRE AMELIA | SOSTEGNO |
| BEN AMOR SAMIRA | SOSTEGNO |

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Margherita Manghisi

ALLEGATI

All. 1 Linee guida DDI

All. 2 Griglia di valutazione del profitto

All. 3 Griglia di valutazione della condotta

All. 4 Griglia di valutazione Esame di Stato

All. 5 UDA di Educazione civica

All. 6 Documenti relativi agli argomenti assegnati agli alunni

All. 7 Schede informative disciplinari

All. 8 Relazioni finali alunni disabili (documenti riservati)

All. 9 Riepilogo PCTO