

ISTITUTO PROFESSIONALE

“Domenico Modugno”

Via L. Sturzo n.c. – 70044 Polignano a Mare (BA) – tel./fax 080 4241677 - Codice Meccanografico: BARH120005 - Codice Fiscale: 93510750727

e-mail: barh120005@istruzione.it - PEC: barh120005@pec.istruzione.it - Sito web: www.modugno.edu.it

Codice Univoco Ufficio: UF060F – Codice iPA: ipdmba



Prot. N°3810/05 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. A Sala

COORDINATORE: Prof. Domenico Pagliara

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
3.5 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	12
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
6.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a.s. 2019/20	16
6.4 Altre attività	20
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO	23
1 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato	23
7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana	24
7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato	25
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI	26
9 CREDITI SCOLASTICI	26
9.1 Riconversione crediti del 3° e 4° anno	26
9.2 Criteri attribuzione crediti	28
10 CONSIDERAZIONI FINALI	28
ALLEGATI	31

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	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	--	2	2
Totale ore area di indirizzo	17	17	17
TOTALE	32	32	32

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

2.6 Quadro orario settimanale

Ora	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Storia	Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina
2	Lingua e cultura	Lingua e cultura	Laboratorio dei	Religione	Lingua e

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

Tab. 2 Quadro orario settimanale

3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

3.1 Breve storia della classe

La classe sin dalla nascita al terzo anno ha mostrato sempre poca coesione al suo interno, non si è mai creato un gruppo classe, l'equilibrio iniziale difficile da raggiungere è stato stravolto dall'inserimento di nuovi studenti durante il terzo anno che ha contribuito ad aumentare divisioni e tensioni interne. Il comportamento può ritenersi sostanzialmente corretto. Per quanto riguarda il profitto emerge la presenza di tre gruppi: uno comprende alunni che sono approdati a risultati buoni, un altro è formato da alunni che hanno raggiunto livelli sufficienti; un ristretto numero di studenti ha mostrato lacune evidenti in parte recuperate nel corso degli anni.

3.2 Situazione della classe nell'anno scolastico in corso

La classe attualmente si presenta poco coesa al suo interno, non si è creato il "gruppo classe" ma persistono divisioni interne. Dal punto di vista comportamentale si è raggiunto un buon risultato, pur essendoci ancora alcuni studenti con un comportamento che è stato necessario sanzionare. Il rendimento del gruppo risulta migliorato nel complesso, il gruppo che nel triennio ha mantenuto voti buoni oggi ha raggiunto voti eccellenti, sono aumentati i voti sopra la sufficienza e sono state

recuperate in parte le situazioni lacunose. Il lavoro svolto dal gruppo docente durante tutto il triennio, e nello specifico nell'ultimo biennio, sta portando i suoi frutti. Nonostante le difficoltà affrontate con la DAD gran parte della classe ha risposto agli stimoli loro trasmessi dai docenti mostrando buone capacità di autogestione del proprio studio e rispetto delle consegne assegnate. Resta un ristretto numero di studenti che con la DAD hanno evidenziato difficoltà e fragilità e per i quali la maturità rappresenta un impegno ancora più gravoso.

3.3 Composizione della classe

La classe è composta da 18 alunni, 9 maschi e 9 femmine. Nel gruppo classe è presente un alunno con disabilità certificata per il quale è stato redatto un PEI e che segue una programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali; lo stesso, come concordato dal CDC sentita la famiglia, a conclusione del ciclo di studi non parteciperà alla seduta d'esame ottenendo la certificazione dei crediti formativi. E' presente altresì uno studente con certificazione DSA, per cui il consiglio di classe ha redatto il PDP per facilitare l'apprendimento e la partecipazione alla vita scolastica

3.4 Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	ABBATEPAOLO	PAOLO
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	CALISI	ROBERTO
Religione Cattolica	DI VAGNO	MARIA
Lingua e cultura Francese	GAUDIO	MIRIAM RAFFAELLA
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	GILIBERTI	DOMENICO
Scienze Motorie E Sportive	ANNESE	MYRIAM OLGA
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	PAGLIARA	DOMENICO
Lingua e Cultura Inglese	PESOLE	ELISABETTA
Matematica	PIETANZA	MARIA
Lingua e Letteratura Italiana / Storia	VENNERI	PIERANGELA
Sostegno	PANAROSA	SARA

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	Renna Carlo	Dal Col Cinzia	Venneri Pierangela
Storia	Nardelli Domenico	Castellana Maria	Venneri Pierangela
Lingua e Cultura Inglese	D'Ambrosio	D'Attoma Grazia	Pesole Elisabetta

	Roberta		
Matematica	Pietanza Maria	Pietanza Maria	Pietanza Maria
Scienze Motorie E Sportive	Longano Anna	Annese Myriam Olga	Annese Myriam Olga
Religione Cattolica	Angelini Nicola	Lippo Carla	Di Vagno Maria
Scienze e Cultura dell'Alimentazione	Calisi Roberto	Calisi Roberto	Calisi Roberto
Diritto e Tecniche Amm.ve delle Strutture Ricettive	Paduano Pietro	Pagliara Domenico	Pagliara Domenico
Lingua e cultura Francese	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	Sasso Achille	Giliberti Domenico	Giliberti Domenico
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina		Teofilo Giuseppe	Abbatepaolo Paolo
Sostegno	Panarosa Sara	Panarosa Sara	Panarosa Sara

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	15	2	0	17
2019/2020	17	1	0	18
2020/2021	18	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 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.

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 50 minuti 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 Hangouts Meet 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 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. 2)

5.2 Criteri di valutazione durante la DDI

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

- l’assiduità
- rilevazione della presenza e della efficace compartecipazione 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 svolgerà dal 10 al 14 di 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

Non sono stati realizzati percorsi interdisciplinari

6.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione fino all'a.s. 2019/20

Per consentire agli alunni il raggiungimento delle competenze chiave di cittadinanza sono state previste attività e iniziative volte al conseguimento delle competenze sociali e civiche e finalizzate all'educazione alla legalità, alla salute, alla socialità, alla convivenza civile, alle pari opportunità, ai media e alle nuove tecnologie.

Le competenze chiave di cittadinanza costituiscono **priorità** nell'azione educativa.

Le attività programmate sono state le seguenti :

- Attività di orientamento
- Lettura del Regolamento d'Istituto nelle classi prime durante l'attività di accoglienza

Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione

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	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:	Analizzare le informazioni e valutarne l'attendibilità e l'utilità.
Lector in Tavola 2017-2018	Diramazione culinaria dell'affermata kermesse culturale “Lector in fabula” in programma ogni anno a Conversano la cui I edizione nasce nel	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	Distinguere correttamente fatti e opinioni. Promozione della cucina e i prodotti tipici del

	2017 con lo slogan “la rivoluzione parte dal cibo”	Lector in Tavola giugno 2018: - Rosella Postorino, <i>Le Assaggiatrici</i> , ed. Feltrinelli - Franco Caprio e Vito Antonio Loprieno, <i>Pentole e Pistole</i> , ed. Radici Future	territorio. Sperimentare competenze tecniche per riflettere su di esse e acquisire consapevolezza, nello svolgersi della professione di sé e del mondo.
	Presentazione Progetto Lector in Tavola	a.s.2017-2018 Presentazione per le classi del Triennio del libro di Trifone Gargano, <i>Dante pop</i> , ed. Antenne	Sensibilizzare a modelli sostenibili di produzione e di consumo.
		Visita presso la sede della Stampa Internazionale per la presentazione del progetto Lector in Tavola	
		2018 Incontro con il Commissario Walter Lovagno del Commissariato di Polizia di Monopoli	Conoscere e rispettare i diritti umani, acquisire
2018-2019		Incontro con i responsabili Istituto dei Minori Saverio De Bellis di Castellana Grotte	consapevolezza non solo di diritti ma anche di doveri delle regole di convivenza e della cultura della non violenza.
		Dibattito con l'esperto: Nicola Perta G.O. c/o il Tribunale dei Minori di Bari sul tema “Disagio e criminalità minorili. Il ruolo del Tribunale per i minori”	

<p>Progetto CARITAS</p> <p>2017-2018</p> <p>2018-2019</p>	<p>In collaborazione con la CARITAS di Polignano</p> <p>In collaborazione con la Associazione Ristoratori di Polignano a Mare</p>	<p>2 giorni a settimana alunni coinvolti nella preparazione e servizio di un menu guidatoda uno chef del luogo per le persone bisognose della comunità polignanese</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Educare alla promozione di società pacifiche e più inclusive.</p> <p>Imparare la preparazione di un piatto in maniera autonoma.</p> <p>Comprensione dei linguaggi di settore.</p>
<p>“Libriamoci”</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 con gli autori</p> <p>2019-2020</p> <p>Lecture in classe e recitazione di versi a cura (2017-2018)</p> <p>Longano Anna</p> <p>Pepe Chiara</p> <p>Grande Patrizia</p> <p>Lorusso Michele</p> <p>Matarrese Domenico</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>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, powerpoint etc., sulle diverse esperienze didattiche svolte dalle due scuole nei vari</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Capacità di sviluppare competenze ispirate ai valori della responsabilità, legalità partecipazione e solidarietà.</p>
<p>Giornata della Memoria 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>

Autori e Cinema 2019-2020	Femminicidio Progetto BAMPCINEMA	Visione anteprima documentario “Santa Subito” presso Cinema Teatro Norba di Conversano Incontro con il regista A. Piva Visione del film “La guerra dei cafoni” presso il Cinema Teatro Vignola di Polignano Mare	Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani. Comprendere il coraggio della denuncia. 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 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 Altre attività

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI	COMPETENZE ACQUISITE
	PROGETTO	COINVOLTI	
Foodexp 2020 Lecce 28-29/09/20	I migliori cuochi di Puglia presentano lo straordinario panorama gastronomico regionale, dai piatti più tradizionali alle proposte innovative, utilizzando le materie prime locali accompagnati da vini e bollicine	Partecipazione agli eventi con diversi chef stellati di Puglia: Luigi Perrone, Stefano Politi, Giovanni Rosato e altri.	Imparare ad imparare. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

<p>Giornata della Memoria</p> <p>2020-2021</p>	<p>Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.</p>	<p>Lettura poesia “un paio di scarpette rosse” di Joyce Salvadori Lussu partigiana e scrittrice italiana</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Comprendere l'importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.</p>
<p>“Incontro con l'autore”</p> <p>2020-2021</p>	<p>Incontro con autori del panorama letterario contemporaneo</p>	<p>Partecipazione all'incontro con i seguenti autori:</p> <p>Valentina Calzavara e Daniele Ferrazza</p> <p>Presentazione libro: Diversi da prima. Conversazioni oltre il Covid</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura.</p>
			<p>Educare all'ascolto e alla comunicazione con gli altri.</p> <p>Favorire il piacere dell'ascolto e l'autonomia del pensiero.</p>

<p>“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>Autori e Cinema 2020/2021</p>	<p>Cinema portatore sano di legalità in collaborazione con ANEC Lazio</p>	<p>Visione del film “Non odiare” regia di Mauro Mancini autonomamente tramite link da parte del docente</p>	<p>Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il coraggio della denuncia.</p> <p>Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani.</p>
<p>Webinar: A.M.I.R.A. incontra gli istituti alberghieri. 30/04/2021</p>	<p>La professione degli addetti di sala e del rapporto col cliente.</p>	<p>Partecipazione all’incontro con esperti di settore su tematiche specifiche e col Gran Maestro della Ristorazione e Presidente nazionale A.M.I.R.A. Dott. Valerio Beltrami</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse</p> <p>Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera</p>

Webinar: “Ambasciatori del Gusto” aprile-maggio 2021	In occasione del mese per la formazione digitale, ideato dall' Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto, alcuni alunni dell'I.P Modugno hanno frequentato dei corsi di alta formazione professionale atti a valorizzare in tutto il mondo il patrimonio enogastronomico ed agroalimentare Made in Italy.	Partecipazione ad incontri con esperti del settore su tematiche specifiche quali: “La Sala” con A. Caputo; “Il Vino” con A. Pipero; “La Filiera e il Territorio” con C. Battisti; ed altri.	Imparare ad imparare. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
Il Cinema nei titoli di coda (PCTO)	L'obiettivo del progetto è quello di “svelare” tutte le fasi di sviluppo e realizzazione di un progetto filmico passando per le professionalità che lo compongono.	Visione del cortometraggio “Come a Micono” regia di Alessandro Porzio	Imparare ad imparare. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera

6.5 Unità di apprendimento di Educazione civica

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

7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO

Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita

Scienze e Cultura dell'Alimentazione

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

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	La qualità totale dei prodotti alimentari della catena "EATALY"
2	Il barchef, evoluzione di una professione
3	Food delivery e contaminazioni alimentari
4	La moda dei Mocktails
5	Vino e convivialità
6	Franciacorta e prosecco, storie di due grandi eccellenze italiane
7	Ristorazione Healty per attrarre sempre più clienti
8	Granite, sorbetti e gelati
9	Ristorazione salutare e a km 0
10	Il Wine Wedding la nuova forma di banchetti di nozze
11	I microbirrifici e il turismo brassicolo
12	Il caffè storico, tra caffè e cultura
13	La ristorazione collettiva: nuova esigenza di una società in evoluzione
14	Il rilancio dell'offerta turistica con l'innovazione nel settore food&beverage
15	La dieta Mediterranea nel bicchiere
16	Tra bisogno e piacere: la ristorazione salutare e sostenibile
17	Nel vortice dello zucchero con i Freakshakes

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 Lupa	Vita dei campi	G. Verga
Lettera – prefazione a L'amante di	Vita dei campi	G. Verga

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

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
Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse. Utilizzare tecniche di lavorazione	La cucina europea e l'Italia Cuocere e conservare gli alimenti La presentazione del piatto Le normative sulla sicurezza	Lingua e Letteratura Italiana Storia Lab. di Enogastronomia-Settore sala e vendita

<p>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>alimentare solidale</p> <p>Alimentation saine et ses principes nutritionnels</p> <p>Les différents régimes alimentaires et intolérances</p> <p>HACCP, sécurité et hygiène</p> <p>Le poste de travail: cv, offre et demande</p> <p>Les routes du vin: tourisme oenologique en Alsace, en PACA et en Bourgogne</p> <p>Conoscenze fondamentali di alimentazione e nutrizione</p> <p>Il cliente e le sue esigenze: dalle condizioni fisiologiche alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del “Made in Italy” e valorizzazione del territorio</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>Positivismo e anti- positivismo</p> <p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere.</p> <p>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</p> <p>Sicurezza e Salute</p>	<p>Lab. di Enogastronomia-Settore cucina</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione</p> <p>Lingua e cultura Francese</p> <p>Scienze Motorie e sportive</p>
---	--	---

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 D. LGS. 62/2017 E DELL'O.M. 11/2020	NUOVO CREDITO ASSEGNATO PER LA CLASSE QUARTA
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. 10 B 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) e 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. Domenico Pagliara

IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Veneri Pierangela	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Veneri Pierangela	STORIA
Pesole Elisabetta	LINGUA E CULTURA INGLESE
Gaudio Miriam Raffaella	LINGUA E CULTURA FRANCESE
Pietanza Maria	MATEMATICA
Calisi Roberto	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
Abbatepaolo Paolo	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE CUCINA
Giliberti Domenico	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI-SETTORE SALA E VENDITA
Pagliara Domenico	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA
Annese Myriam Olga	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Di Vagno Maria	RELIGIONE CATTOLICA

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 Relazione finale dell'alunno disabile (documentazione riservata)

All.9 Riepilogo PCTO