

**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° 3811/05 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. BSAA (Art.)**

**COORDINATORE: Prof. Giovanni Narraci**

**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 .....	6
“SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA” .....	6
2.3 Educazione civica.....	6
2.4 Integrazioni al Profilo educativo, culturale e professionale dello studente a conclusione del secondo ciclo del sistema educativo di istruzione e di formazione (D. Lgs. 226/2005, art. 1, c. 5, Allegato A), riferite all'insegnamento trasversale dell'educazione civica .....	7
2.5 Quadro Orario del Secondo Biennio e del Quinto anno .....	8
2.6 Quadro orario settimanale .....	8
3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE .....	9
3.1 Breve storia della classe .....	9
3.2 Situazione della classe nell’anno scolastico in corso.....	9
3.3 Composizione della classe .....	10
3.4 Composizione del Consiglio di classe.....	10
3.5 Continuità docenti.....	11
3.6 Prospetto dati della classe .....	11
4 INDICAZIONI GENERALI ATTIVITÀ DIDATTICA .....	12
4.1 Didattica Digitale Integrata.....	12
4.2 Metodologie di insegnamento previste.....	14
4.3 Modalità didattiche durante DDI .....	14
4.5 Mezzi e strumenti utilizzati in presenza e a distanza .....	14
4.6 Modalità di verifica durante DDI .....	14
5 VALUTAZIONE.....	15
5.1 Valutazione del profitto .....	15
5.2 Criteri di valutazione durante la DDI .....	15
5.3 Tipologie di prova .....	15
5.4 Indicatori per la valutazione quadrimestrale e finale.....	16
5.5 Criteri per la determinazione del voto di condotta.....	17

5.6 Simulazione Esame di Stato .....	17
6 ATTIVITÀ E PROGETTI .....	17
6.1 Attività di recupero e potenziamento .....	17
6.2 Percorsi interdisciplinari.....	17
6.3 Attività, percorsi e progetti svolti nell'ambito di Cittadinanza e Costituzione .....	17
6.4 Altre attività.....	21
6.5 Unità di apprendimento di Educazione civica .....	24
7 DOCUMENTAZIONE ESAME DI STATO .....	24
7.1 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell'elaborato.....	24
7.2 Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di Lingua e Letteratura Italiana.....	26
7.3 Temi sviluppati nel corso dell'anno nell'ambito delle discipline coinvolte nell'Esame di Stato .....	26
8 SCHEDE INFORMATIVE DISCIPLINARI.....	30
9 CREDITI SCOLASTICI .....	30
9.1 Riconversione crediti del 3° e 4° anno .....	30
9.2 Criteri attribuzione crediti.....	32
10 CONSIDERAZIONI FINALI .....	32
ALLEGATI .....	34

# **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)

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

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

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

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

#### **Profilo dell'Indirizzo “Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera”**

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

È in grado di:

- utilizzare le tecniche per la gestione dei servizi enogastronomici e l'organizzazione della commercializzazione, dei servizi di accoglienza, di ristorazione e di ospitalità;
- organizzare attività di pertinenza, in riferimento agli impianti, alle attrezzature e alle risorse umane;
- applicare le norme attinenti la conduzione dell'esercizio, le certificazioni di qualità, la sicurezza e la salute nei luoghi di lavoro;

- utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione in ambito professionale orientate al cliente e finalizzate all'ottimizzazione della qualità del servizio;
- comunicare in almeno due lingue straniere;
- reperire ed elaborare dati relativi alla vendita, produzione ed erogazione dei servizi con il ricorso a strumenti informatici e a programmi applicativi;
- attivare sinergie tra servizi di ospitalità-accoglienza e servizi enogastronomici;
- curare la progettazione e programmazione di eventi per valorizzare il patrimonio delle risorse ambientali, artistiche, culturali, artigianali del territorio e la tipicità dei suoi prodotti.

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

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

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

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

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

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

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

1. Utilizzare le tecniche di promozione, vendita, commercializzazione, assistenza, informazione e intermediazione turistico-alberghiera.

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

## PECUP

A conclusione del percorso quinquennale, i Diplomati nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" conseguono i risultati di apprendimento descritti di seguito specificati in termini di competenze.

1. Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse.
2. Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera.
3. Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi.
4. Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
5. Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
6. Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

## **2.2 Profilo dell'Indirizzo**

### **"SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA"**

## **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

<b>Discipline AREA COMUNE</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Lingua e Letteratura Italiana	4	4	4
Storia	2	2	2
Lingua Straniera (Inglese)	3	3	3
Matematica	3	3	3
Scienze Motorie E Sportive	2	2	2
Religione Cattolica / Attività Alternativa	1	1	1
<b>Totale ore area comune</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>
<b>Discipline AREA di INDIRIZZO Articolazione SALA e VENDITA</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	3 (1)	3
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	4	5	5
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore Sala e vendita	6	4	4
Laboratorio dei Servizi Enogastronomici Settore cucina	--	2	2
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>
<b>Discipline AREA di INDIRIZZO Articolazione ACCOGLIENZA T.</b>	<b>CLASSE III</b>	<b>CLASSE IV</b>	<b>CLASSE V</b>
Scienze e Cultura dell'Alimentazione (in presenza con ITP)	4 (1)	2 (1)	2
Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive	4	6	6
Lingua straniera (Francese)	3	3	3
Laboratorio di Accoglienza Turistica	6	4	4
Tecniche di Comunicazione	--	2	2
<b>Totale ore area di indirizzo</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>17</b>
<b>TOTALE</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

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

## 2.6 Quadro orario settimanale

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

2	Lingua e Letteratura Italiana	Lingua Inglese	Lingua Inglese	Lingua e Letteratura Italiana	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)
3	Matematica	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita	Matematica	Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)	Alimentazione (Sala e Vendita) Alimentazione (Acc. Turistica)
4	Storia	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita	Scienze Motorie e Sportive	Matematica	Storia
5	Alimentazione (Sala e Vendita) Alimentazione (Acc. Turistica)	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita	Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	Francese (Sala e Vendita) Francese (Acc. Turistica)
6	Lingua Inglese	Laboratorio Acc. Turistica Laboratorio Sala e Vendita	D.T.A.S.R. (Sala e Vendita) D.T.A.S.R. (Acc. Turistica)	D.T.A.S.R. (Acc. Turistica) Alimentazione (Sala e Vendita)	Lab. Cucina (Sala e Vendita) Tec. Comunic. (Acc. Turistica)
7			Lab. Cucina (Sala e Vendita) Tec. Comunic. (Acc. Turistica)	Scienze Motorie e Sportive	

Tab. 2 Quadro orario settimanale

### 3 DESCRIZIONE SITUAZIONE CLASSE

#### 3.1 Breve storia della classe

Considerata la particolare struttura dell'I.P.S.S.E.O.A., che registra nei primi anni di corso notevoli cambiamenti sia nella composizione delle classi che nell'assegnazione degli studenti agli indirizzi professionalizzanti, non è possibile riportare l'evoluzione della classe a partire dal primo anno ma solo dal biennio post-qualifica. La classe 5<sup>^</sup> BSAA è una classe articolata composta dall'indirizzo di Laboratorio dei Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita e da quello di Laboratorio di Accoglienza Turistica. La quasi totalità del gruppo classe, proviene dalla 3<sup>^</sup> BSAA (a. s. 2018/2019) e dalla 4<sup>^</sup> BSAA (a. s. 2019/2020). La composizione della classe, ha subito mutamenti dovuti a inserimenti di studenti provenienti da altri Istituti dello stesso indirizzo o da indirizzo differente, ripetenti e trasferimenti verso altri Istituti. Da gennaio 2020 a tutt'oggi, due alunne non frequentano le lezioni, pur essendo state ammesse alla classe V come anche un alunno inserito quest'anno e proveniente dalla 5<sup>^</sup> AS dello scorso anno scolastico.

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

La classe, sul piano disciplinare, si presenta tranquilla e rispettosa delle norme della convivenza civile. Il livello di attenzione, partecipazione e interesse finora evidenziato dagli allievi si può ritenere generalmente discreto risultando accettabile da parte di un numero ridotto di essi. Durante l'anno, oltre ai tre alunni che non hanno mai frequentato, sono state registrate un numero di assenze elevate e superiori alla norma solo per pochi. Dal punto di vista strettamente didattico, la preparazione degli

studenti in fase iniziale presentava livelli insufficienti per alcuni, pienamente sufficienti e ottimi per altri. Nel corso dell'anno, nonostante gli sforzi dei docenti che hanno cercato di condurre gli studenti verso l'acquisizione di un sapere organico, costituito da competenze e da abilità operative autonome e stabili, migliorando le capacità di analisi, di sintesi e di rielaborazione personale, la classe ha mantenuto la sua eterogeneità. Infatti, sono presenti diversi gruppi, uno più ristretto, di studenti eccellenti per impegno, partecipazione, metodo di studio e senso di responsabilità, un altro, più consistente formato da alunni, che pur attenti in classe non associano un adeguato impegno domestico collocandosi su livelli di sufficienza, infine un ultimo gruppo, che presenta lacune in diverse materie non colmate a causa di un impegno superficiale, di un metodo di studio non adeguato e di numerose assenze.

### 3.3 Composizione della classe

La classe 5<sup>^</sup> BSAA è una classe articolata, composta dagli indirizzi: Laboratorio dei Servizi Enogastronomici di Sala e Vendita con 9 alunni e Laboratorio di Accoglienza Turistica con 15 alunni. Gli studenti iscritti sono 27, quelli frequentanti 24, 14 femmine e 10 maschi, di cui 1 alunno disabile, affiancato dai docenti di sostegno e da un'educatrice, che segue una programmazione paritaria con obiettivi minimi attraverso un programma equipollente, 1 alunno DSA e 1 alunno BES/FIL per i quali sono stati redatti i relativi PDP. Gli alunni provengono dalla 4<sup>^</sup> BSAA e sono residenti nei comuni di Bari (1), Conversano (2), Mola di Bari (2), Monopoli (6) e Polignano a Mare (13).

### 3.4 Composizione del Consiglio di classe

DISCIPLINA	DOCENTE	
	COGNOME	NOME
Lingua e Letteratura Italiana	Mazzone	Anna
Storia	Mazzone	Anna
Matematica	Mastrososa	Maria
Lingua e Cultura Inglese	Pesole	Elisabetta
Seconda Lingua/Francese (Sala e Vendita)	Gaudio	Miriam Raffaella
Seconda Lingua/Francese (Accoglienza Turistica)	Garrisi	Maristella
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Sala e Vendita)	Calisi	Roberto
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Accoglienza T.)	Centonze	Valentina
D.T.A.S.R. (Sala e Vendita)	Zappi	Valentino
D.T.A.S.R. (Accoglienza Turistica)	Furio	Gianni
Lab. di Servizi Enogastronomici-settore Sala e Vendita	Mancini	Antonio
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Stoppa	Nicola
Laboratorio di Enogastronomia	Giuliani	Battista
Tecniche di Comunicazione	Massara	Maria Rosa
Scienze Motorie e Sportive	Narracci	Giovanni
Religione	Di Vagno	Maria
Sostegno	Palmitessa	Ruggiero

Sostegno	Laviano	Antonio
----------	---------	---------

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	Colapinto Rosa	Gezzi Francesca	Mazzone Anna
Storia	Colapinto Rosa	Gezzi Francesca	Mazzone Anna
Matematica	Mastrososa Maria	Mastrososa Maria	Mastrososa Maria
Lingua e Cultura Inglese	Marasciulo Flora Gesumina	Marasciulo Flora Gesumina	Pesole Elisabetta
Seconda Lingua Francese (Lab. di Sala e Vendita)	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella	Gaudio Miriam Raffaella
Seconda Lingua Francese (Lab. Accoglienza Turistica)	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella	Garrisi Maristella
S. e C. dell'Alimentazione (Lab. di Sala e Vendita)	Pinto Rosa	Pinto Rosa	Calisi Roberto
S. e C. dell'Alimentazione (Lab. Accoglienza Turistica)	Calisi Roberto	Calisi Roberto	Centonze Valentina
D.T.A.S.R. (Lab. Sala e Vendita)	Romano Annalisa	Pagliara Domenico	Zappi Valentino
D.T.A.S.R. (Lab. Accoglienza Turistica)	Calabretto Angela	Calabretto Angela	Furio Gianni
Tecniche di Comunicazione	/	Massara Maria Rosa	Massara Maria Rosa
Laboratorio di Accoglienza Turistica	Mastrochirico Giuseppe Giorgio	Mastrochirico Giuseppe Giorgio	Stoppa Nicola
Lab. di Enogastronomia settore Sala e Vendita	Talenti Domenico	Talenti Domenico	Mancini Antonio
Lab. di Enogastronomia settore Cucina	/	Giuliani Battista	Giuliani Battista
Scienze Motorie e Sportive	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni	Narracci Giovanni
Religione	Angelini Nicola	Lippo Carla	Di Vagno Maria
Sostegno	Palmitessa Ruggiero	Palmitessa Ruggiero	Palmitessa Ruggiero
Sostegno	Gammino Vito	Lestingi Giovanni	Laviano Antonio

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
-----------------	-----------------	--------------------	----------------------	---------------------

				<b>CLASSE SUCCESSIVA</b>
<b>2018/2019</b>	27	1	/	23
<b>2019/2020</b>	23	5	2	26
<b>2020/2021</b>	26	1	/	

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

- Passiduità
- 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 svolgerà dal 12 al 14 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

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.

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
<p><b>“Lector in Fabula“ 2019-2020</b></p> <p><b>Lector in Tavola 2017-2018</b></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</p> <p>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>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>Promozione della cucina e i prodotti tipici del territorio.</p> <p>Sperimentare competenze tecniche per riflettere su di esse e acquisire consapevolezza, nello svolgersi della professione di sé e del mondo.</p> <p>Sensibilizzare a modelli sostenibili di produzione e di consumo.</p>
<p><b>2018-2019</b></p>		<p>2018 Incontro con il Commissario Walter Lovagno del Commissariato di Polizia di Monopoli</p> <p>Incontro con i responsabili Istituto dei Minori Saverio De Bellis di Castellana Grotte</p>	<p>Conoscere e rispettare i diritti umani, acquisire consapevolezza non solo di diritti ma anche di doveri delle regole di convivenza e della cultura della non violenza.</p>

		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"	
<b>Progetto CARITAS</b>  <b>2017-2018</b>  <b>2018-2019</b>	In collaborazione con la CARITAS di Polignano  In collaborazione con la Associazione Ristoratori di Polignano a Mare	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	Imparare ad imparare.  Educare alla promozione di società pacifiche e più inclusive.  Imparare la preparazione di un piatto in maniera autonoma.  Comprensione dei linguaggi di settore.
<b>"Libriamoci"</b>	Giornata dedicate all'incontro con personalità del mondo culturale, artistico e politico.  Tematiche: ruolo delle nuove generazioni nella lotta ai cambiamenti climatici-libertà-cultura- limiti del progresso tecnologico.	Incontro con gli autori  2019-2020  Lecture in classe e recitazione di versi a cura (2017-2018)  Longano Anna  Pepe Chiara  Grande Patrizia  Lorusso Michele  Matarrese Domenico	Imparare ad imparare.  Acquisire e interpretare l'informazione.  Individuare collegamenti.  Promuovere un atteggiamento positivo nei confronti della lettura.  Educare all'ascolto e alla comunicazione con gli altri  Favorire il piacere dell'ascolto e l'autonomia del pensiero.

<p><b>Cyberbullismo 2018-2019</b></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><b>Visita di istruzione a Roma</b></p>	<p>Progetto realizzato in regime di Alternanza (PCTO)</p>	<p>Visita a Montecitorio e partecipazione ad una seduta del Parlamento</p> <p>Udienza papale in Vaticano</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l'informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso della legalità e del rispetto per se stessi e per gli altri.</p> <p>Comprendere il valore delle istituzioni democratiche nazionali.</p>

<b>Giornata della Memoria</b> 2019- 2020	Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.	Lettura della poesia “l’odio” della poetessa Wislawa Szymborska	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l’informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.</p>
<b>Autori e Cinema</b> 2019-2020	<p>Femminicidio (V AA)</p> <p>Progetto BAMPCINEMA</p>	<p>Visione anteprima documentario “Santa Subito” presso Cinema Teatro Norba di Conversano</p> <p>Incontro con il regista A. Piva</p> <p>Visione del film “La guerra dei cafoni” presso il Cinema Teatro Vignola di Polignano a Mare</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>
<b>Progetto Salute</b> 2019-2020	<p>Progetto “Sport, salute e benessere per tutti. L’alcolismo”</p> <p>Sportello di ascolto</p>	<p>Incontro con il presidente dell’associazione “la città che sale” di Monopoli</p> <p>Cooperativa Itaca</p>	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l’informazione.</p> <p>Agire in modo autonomo e responsabile.</p>

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

#### 6.4 Altre attività

TITOLO	BREVE DESCRIZIONE DEL	ATTIVITÀ SVOLTE, DURATA, SOGGETTI	COMPETENZE ACQUISITE
--------	-----------------------	-----------------------------------	----------------------

	<b>PROGETTO</b>	<b>COINVOLTI</b>	
<b>Foodexp 2020 Lecce 28-29/09/20</b>	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.	<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>
<b>Giornata della Memoria 2020-2021</b>	Progetto di lettura e commento in classe di testi sulla Shoah.	Lettura poesia “un paio di scarpe rosse” di Joyce Salvadori Lussu partigiana e scrittrice italiana	<p>Imparare ad imparare.</p> <p>Acquisire e interpretare l’informazione.</p> <p>Capacità di cogliere il senso del rispetto per sé stessi e per gli altri.</p> <p>Comprendere l’importanza del rispetto dei Diritti umani.</p> <p>Comprendere il valore della memoria storica e del coraggio della denuncia.</p>
<b>“Incontro con l’autore” 2020-2021</b>	Incontro con autori del panorama letterario contemporaneo	<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><b>“Moro vive”</b> <b>2020-2021</b></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><b>Autori e Cinema</b> <b>2020/2021</b></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><b>Webinar: A.M.I.R.A. incontra gli istituti alberghieri.</b> <b>30/04/2021</b></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>

<b>Webinar: “Ambasciatori del Gusto”  aprile-maggio 2021</b>	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
<b>Il Cinema nei titoli di coda (PCTO)</b>	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

### 7.1 Argomenti assegnati a ciascun candidato per la realizzazione dell’elaborato

Laboratorio di Servizi Enogastronomici – Settore Sala E Vendita

Scienza e Cultura dell’Alimentazione

Laboratorio dei Servizi di Accoglienza Turistica

Diritto e Tecniche Amministrative delle Strutture Ricettive

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.

<b>N.</b>	<b>Tema assegnato</b>
1	La promozione del Made in Italy attraverso la Puglia
2	La Certificazione di qualità ed il marchio di ospitalità
3	Dieta Mediterranea nel piatto
4	Revenue management
5	L'apertura di una enoteca
6	I Voucher e la commissione alberghiera
7	Il turismo congressuale
8	La room division e le statistiche del settore camere
9	Web Marketing e Social media management
10	Le OTA e la disintermediazione alberghiera
11	Apertura di un albergo
12	Gli itinerari turistici ed il turismo esperienziale
13	Il cliente e le sue esigenze
14	Banqueting
15	Drink per un carico di salute
16	Il coffee break
17	I contratti tra TO/Adv ed hotel
18	L'apertura di un bar multi-proposta
19	Il direttore e l'organizzazione alberghiera
20	La web reputation
21	Il marketing mix ed il CRM
22	Albergo diffuso: ecoturismo (turismo sostenibile & Responsabile)
23	Il ciclo di vita del cliente in hotel: check-out, moneta e fattura elettronica
24	Vacanza con gli anziani

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
L'Infinito	Canti – XII	Giacomo Leopardi
Il sabato del villaggio	Canti – XXV	Giacomo Leopardi
La lupa	Vita dei campi	Giovanni Verga
Rosso Malpelo	Vita dei campi	Giovanni Verga
La famiglia Toscano	I Malavoglia – Cap. I	Giovanni Verga
La pioggia nel pineto	Alcyone – sezione II	Gabriele D'Annunzio
X agosto	Myricae – sezione Elegie	Giovanni Pascoli
Il gelsomino notturno	Canti di Castelvecchio	Giovanni Pascoli
Il fumo	La coscienza di Zeno – Cap. III	Italo Svevo
Adriano Meis	Il fu Mattia Pascal – Cap. VIII	Luigi Pirandello
San Martino al Carso	L'allegria – sezione Il porto sepolto	Giuseppe Ungaretti
Soldati	L'allegria – sezione Girovago	Giuseppe Ungaretti
Mattina	L'allegria – sezione Naufragi	Giuseppe Ungaretti
Ed è subito sera	Erato e Apollion	Salvatore Quasimodo
Alle fronde dei salici	Giorno dopo giorno	Salvatore Quasimodo
Una cena borghese	Gli indifferenti – Cap. 2	Alberto Moravia
Sul fondo	Se questo è un uomo	Primo 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	Le certificazioni di qualità dei prodotti agroalimentari nazionali e internazionali	Lingua e Letteratura Italiana
Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-	Le abitudini alimentari e gli stili di vita	Storia
	Il mercato turistico nazionale e internazionale	Laboratorio dei Servizi di Enogastronomia-Settore Sala e Vendita
	Il marketing: la pubblicità	Laboratorio di Enogastronomia-Settore

<p>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>turistica e dei prodotti agroalimentari</p> <p>La normativa del settore turistico alimentare</p> <p>Il turismo sostenibile ed equo solidale</p> <p>Menu planning</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</p> <p>Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</p> <p>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale</p> <p>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu</p> <p>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting</p> <p>Gestione, vendita e commercializzazione</p> <p>La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail</p> <p>L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei</p>	<p>Cucina</p> <p>Laboratorio di Accoglienza Turistica</p> <p>D.T.A.S.R.</p> <p>Scienza e Cultura dell'Alimentazione</p> <p>Lingua Francese</p> <p>Scienze Motorie e Sportive</p>
---	---	--

	<p>prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande</p> <p>L'utilizzazione di tecniche di approvvigionamento per abbattere i costi di magazzini e cantine</p> <p>Individuare e descrivere le diverse fasi e procedure operative nella realizzazione e nella presentazione di prodotti e servizi</p> <p>Utilizzare abilità in esperienze simulate, con riferimento al lavoro in team, alle abilità tecnico-pratiche e alla cura del rapporto con il cliente</p> <p>La cucina europea e l'Italia</p> <p>La cucina del mondo e l'Italia</p> <p>Cuocere e conservare gli alimenti</p> <p>La presentazione del piatto</p> <p>La normativa sulla sicurezza alimentare</p> <p>Le tourisme et les différentes formes</p> <p>Les itinéraires touristiques aux Pouilles et en France</p> <p>La deuxième guerre mondiale</p> <p>Paris et ses monuments</p> <p>La France</p> <p>La civilisation française</p>	
--	--	--

	<p>Alimentation saine et ses principes nutritionnels</p> <p>Les différents régimes alimentaires et les 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 nelle diverse fasce d'età alle principali patologie</p> <p>Tutela e sicurezza del cliente</p> <p>Promozione del "Made in Italy" e valorizzazione del territorio</p> <p>Le abitudini alimentari</p> <p>Sicurezza e benessere nei luoghi di lavoro</p> <p>Positivismo e anti-positivismo</p> <p>Decadentismo ed Estetismo</p> <p>La crisi d'identità</p> <p>Il linguaggio ermetico e il dolore di vivere</p> <p>L'impegno degli intellettuali del primo dopoguerra</p> <p>Mondializzazione e società di</p>	
--	--	--

<p>massa</p> <p>La crisi delle democrazie</p> <p>I Totalitarismi</p> <p>Le guerre</p> <p>Gioco, Gioco-Sport e Sport Sicurezza e Salute</p> <p>Il turismo responsabile, eco- sostenibile e il turismo esperienziale</p> <p>Le strategie di marketing più comunemente utilizzate per la promozione di una struttura ricettiva</p>	
---	--

Tab. 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 ≤ 7	8-9	13-14
7 < M ≤ 8	9-10	15-16
8 < M ≤ 9	10-11	16-17

$9 < M \leq 10$	11-12	17-18
-----------------	-------	-------

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

<b>MEDIA DEI VOTI</b>	<b>FASCE DI CREDITO AI SENSI ALLEGATO A D. LGS. 62/2017 E DELL'O.M. 11/2020</b>	<b>NUOVO CREDITO ASSEGNATO PER LA CLASSE QUARTA</b>
$M < 6 *$	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):

<b>MEDIA DEI VOTI</b>	<b>FASCIA DI CREDITO CLASSE QUINTA</b>
$M < 6$	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".*

<b>Media dei voti</b>	<b>Fasce di credito classe terza</b>	<b>Fasce di credito classe quarta</b>
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 BSAA 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.

**IL COORDINATORE**  
**Prof. Giovanni Narracci**

---

## IL CONSIGLIO DI CLASSE

COMPONENTE	DISCIPLINA
Prof.ssa Mazzone Anna	LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
Prof.ssa Mazzone Anna	STORIA
Prof.ssa Pesole Elisabetta	LINGUA E CULTURA INGLESE
Prof.ssa Gaudio Miriam Raffaella	LINGUA E CULTURA FRANCESE (Sala e Vendita)
Prof.ssa Garrisi Maristella	LINGUA E CULTURA FRANCESE (Accoglienza T.)
Prof.ssa Mastroso Maria	MATEMATICA
Prof. Calisi Roberto	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Sala e Vendita)
Prof.ssa Centonze Valentina	SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE (Accoglienza Turistica)
Prof. Mancini Antonio	LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE SALA E VENDITA
Prof. Giuliani Battista	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA
Prof. Stoppa Nicola	LABORATORIO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Prof. Zappi Valentino	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE (Sala e Vendita)
Prof. Furio Gianni	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLE STRUTTURE RICETTIVE (Accoglienza Turistica)
Prof.ssa Massara Maria Rosaria	TECNICHE DI COMUNICAZIONE
Prof. Narracci Giovanni	SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
Prof.ssa Di Vagno Maria	RELIGIONE CATTOLICA
Prof. Palmitessa Ruggiero	SOSTEGNO
Prof. Laviano Antonio	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 Relazione finale alunno disabile (documento riservato)

All. 9 Report PCTO