



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA
ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

N

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax: 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax: 080/3351364

C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it
Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. B/ipen

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

PROFILO DELLA CLASSE. La classe V sez. B/enogastronomia (ipen) è composta da 18 studenti, 16 ragazzi e 2 ragazze, tutti frequentanti, provenienti dalla IV B/enogastronomia del precedente anno scolastico. Si sottolinea la presenza di un alunno DSA di cui si rinvia al relativo allegato. La classe è piuttosto eterogenea quanto a condizioni socio-economiche e background culturale. Si rende noto che del presente documento fanno parte integrante gli allegati 1, 2 e l'Allegato B.

FREQUENZA. Tutti gli studenti nel corso dell'anno scolastico, sia in presenza che in DID hanno frequentato con sostanziale regolarità.

ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI. La VB/ipen si è formata in terza dall'unione di gruppi provenienti da differenti classi. Con il passar del tempo gradualmente i gruppi si sono amalgamati costituendo un assetto classe ben integrato. Le relazioni tra pari sono state contrassegnate da rapporti positivi, caratterizzati da un atteggiamento inclusivo e rispettoso verso tutti. Collaborativo e rispettoso è apparso anche il rapporto tra studenti e docenti: rare le occasioni di richiamo per le quali gli studenti si sono mostrati comunque tempestivamente sensibili alle sollecitazioni educative. L'emergenza COVID ha continuato a mutare inesorabilmente già dallo scorso anno le abitudini scolastiche e le modalità di interazione con gli studenti, ma anche durante lo svolgimento della nuova forma di Didattica Integrata Digitale, adottata sin dall'inizio emergenza, i ragazzi hanno ottemperato ai loro impegni in modo pressoché costante e regolare, seguendo le lezioni e svolgendo di buon grado le attività, ciascuno secondo le proprie capacità e caratteristiche personali, nel rispetto di ambienti di apprendimento e dispositivi tecnologici in dotazione personale. Quasi tutti sono riusciti a seguire, con tempi e modalità diverse e la maggior parte è riuscita a concludere il percorso formativo.

EVENTUALI SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C. La classe è piuttosto eterogenea quanto a capacità e bisogni e il Consiglio di classe si è mostrato sempre flessibile e disponibile a individuare azioni didattiche variegata che tenessero conto degli stili educativi e delle necessità individuali, caso per caso, fornendo strumenti e proponendo attività che coinvolgessero la totalità degli studenti nel dialogo formativo. I docenti hanno utilizzato le metodologie più adeguate pur nell'ambito precipuo della DID quali il Cooperative Learning, le esercitazioni a piccoli gruppi, la Flipped Classroom, le Video Conferences tenute da docenti curricolari interni, lezioni tramite condivisione di materiale on line. Attraverso tali modalità di lavoro si è creato un clima favorevole all'apprendimento e in molti casi gli studenti hanno migliorato i propri risultati, dimostrando di possedere competenze altrimenti difficili da verificare.

RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PREVISTE. Al termine del percorso formativo di istruzione professionale si distingue un gruppo di studenti che, per capacità proprie, attitudini e motivazione ed in particolare per un impegno costante nelle attività proposte, anche facoltative, hanno conseguito un sicuro ed accurato livello di preparazione e hanno raggiunto le competenze d'uscita richieste dal curriculum in modo ottimale. Il gruppo più consistente ha conseguito risultati positivamente adeguati, grazie anche ad un miglioramento nella costanza e nell'interesse. Alcuni alunni infine hanno raggiunto le competenze relative ai risultati d'apprendimento attesi dal profilo educativo, culturale e professionale solo rasentando appena la sufficienza. Le principali difficoltà sono legate a carenze nelle capacità di analisi critica e a una generalizzata difficoltà nell'esposizione autonoma. La capacità di esprimersi oralmente rimane infatti una competenza raggiunta in modo diversificato. Si segnala infine che la continuità del percorso didattico è stata in qualche modo penalizzata a causa della emergenza COVID 19 che ha costretto ad una riformulazione di tempi e programmi condizionando l'apprendimento regolare e significativo.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSSAR di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000-2001 è divenuto Istituto Autonomo. In questo breve arco di tempo gli studenti sono andati progressivamente aumentando; tra essi ci sono numerosi pendolari provenienti da diversi Comuni del Nord Barese. Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPSSAR di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

Gli alunni della V B/ipen provengono da Molfetta e paesi limitrofi, la maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative della zona, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPSSAR si propone tra gli obiettivi principali

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 53 del 3 marzo 2021, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/21, art.3 c.1

- a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

OBIETTIVI GENERALI FORMATIVI E RELAZIONALI (COERENTI CON IL P.T.O.F.)

- Formazione di un soggetto capace di riflettere autonomamente e di esercitare un senso critico maturo rispetto alle più rilevanti espressioni del pensiero umano.
- Consapevole orientamento alle future attività professionali o alle scelte di studi successive per meglio valorizzarsi.
- Elaborazione di un metodo di studio funzionale, consapevole, critico.
- Capacità di assolvere il proprio dovere e di esercitare i propri diritti in maniera consapevole.
- Conoscenza e accettazione di se stessi per 'saper essere', 'saper interagire', 'saper fare'.
- Educazione alla libertà, alla legalità, alla giustizia, alla pace, alla solidarietà, alla tolleranza.
- Rispetto delle regole di convivenza civile.
- Acquisizione dei contenuti specifici di ciascuna disciplina.

OBIETTIVI GENERALI TRASVERSALI (COERENTI CON IL P.T.O.F.)

- Capacità di osservare e comprendere:
 - esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni;
 - decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.
- Capacità espressive:
 - completezza e ricchezza di contenuti;
 - uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;

- individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
- creatività e originalità.
- Capacità logico-critiche:
 - organizzare con metodo il proprio lavoro;
 - analizzare e sintetizzare;
 - stabilire relazioni e confronti;
 - porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
 - valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI

AREA LINGUISTICO-STORICO-LETTERARIA/ESPRESSIVA

- acquisire la capacità di decodificare un testo
- acquisire la capacità di analisi e sintesi, nell'esposizione orale e scritta
- acquisire la capacità di leggere le problematiche storiche in maniera sincronica e diacronica
- confrontare la cultura italiana con la cultura straniera evidenziando differenze e matrici comuni
- valorizzare una fisicità consapevole, strumento di espressione di sé e di comunicazione con l'esterno, attraverso lo sviluppo delle attività e degli schemi motori.

AREA PROFESSIONALIZZANTE

- potenziare specifiche competenze nel campo delle strutture organizzative delle varie imprese turistiche, approfondendo la conoscenza dei canali di commercializzazione e del marketing, dei prodotti turistici, delle fasce di possibile utenza, dei modi per accrescere l'interesse e la fruibilità del prodotto
- acquisire una competenza comunicativa nell'uso di due lingue straniere
- potenziare le capacità di comunicazione, di comprensione delle esigenze del personale e della clientela e di rappresentazione delle finalità dell'azienda.
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici

AREA SCIENTIFICA

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi anche di carattere finanziario;
- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- Saper riconoscere le varie forme di aziende ricettive distinguendone le figure professionali e le competenze specifiche;
- Saper applicare le principali norme che condizionano le scelte progettuali delle aziende ristorative e ricettive, con particolare riguardo ai temi dell'igiene, della sicurezza e della prevenzione;
- Saper applicare le tecniche elementari di marketing per un'organizzazione efficace ed efficiente dell'azienda ricettiva; Saper calcolare il costo di un prodotto ricettivo in funzione della determinazione del prezzo di vendita anche con l'utilizzo di software applicativi;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE

Italiano

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole e critica del patrimonio letterario

- Saper aggiornare i testi
- Potenziare le competenze linguistiche, non solo in ambito letterario, ma anche in riferimento alla vita quotidiana e all'attività professionale
- Padroneggiare le diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee ed informazioni alla revisione finale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Storia

- Capacità di utilizzare modelli strumentali per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici.
- Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali.
- Cogliere l'interdipendenza fra l'evoluzione delle società e dei sistemi produttivi e il contesto politico-istituzionale.
- Saper collegare alla storia generale l'evoluzione nel tempo del settore di indirizzo.
- Saper operare collegamenti interdisciplinari.
- Cogliere la significatività per il presente dei processi storici analizzati.
- Porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.

Inglese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi

Francese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi

Matematica

- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

Scienza e cultura dell'alimentazione (enogastronomia- sala e vendita)

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Valorizzare e promuovere la cultura dell'alimentazione ed il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto.

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.
- Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative

Laboratorio dei servizi di enogastronomia – settore cucina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore sala e vendita

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

D.T.A.R

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le caratteristiche della domanda e offerta ristorativa, effettuare una semplice segmentazione del mercato, individuare le strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto-servizio nelle aziende ristorative, presentare alcuni elementi di un semplice piano di marketing di un'impresa del settore.
- Documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti km zero come strumento di marketing.

Scienze motorie

- Coscienza e adeguato utilizzo della propria corporeità grazie ad un armonico sviluppo del corpo e delle sue potenzialità
- Svolgere compiti motori e operativi adeguati alle variazioni situazionali e spazio-temporali, attraverso l'interazione dinamica con il mondo esterno
- Acquisizione di una cultura motoria e sportiva, improntata alla socialità e al senso civico, come consuetudine permanente di vita, tesa al mantenimento e al potenziamento della salute e dell'equilibrio psicofisico.
- Padronanza delle proprie capacità relazionali attraverso la coscienza di sé e della propria identità

- Rispetto del proprio corpo e della propria salute attraverso uno stile di vita attivo e corretto

CONTENUTI

I contenuti trasmessi nel corso del corrente anno scolastico, nelle diverse discipline, sono di seguito riportati sotto forma di macro-argomenti.

Italiano: Cenni su Naturalismo e Verismo – Verga - Decadentismo e Simbolismo – Pascoli – Le Avanguardie: il Futurismo – Svevo – Pirandello – Ungaretti.

Storia: Crisi economica di fine secolo – Colonialismo ed Imperialismo – Sinistra storica – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale.

Inglese: Food & Health; Food allergies and intolerances; The food pyramid and the Mediterranean diet; Vegetarianism and alternatives diets; Food & beauty, food painting, food & art; Food in British pubs; Think globally, eat locally ; Organic food & G.M.O.; Slow food and 0 Km food; Food waste reduction & recycling.

Francese: Santé et sécurité: HACCP- Filière alimentaire et traçabilité - Régimes et Nutrition: Le Bio vs OGM Régime méditerranéen et régimes alternatifs: végétarisme et végétalisme - La pyramide alimentaire - Allergies et intolérances alimentaires - la maladie de coeliaque - Les troubles du comportement alimentaire.

Diritto e Tecniche Amministrative: Il mercato turistico; I prodotti turistici; Il Marketing; Il marketing mix; Il piano di Marketing; Il business plan; I marchi nazionali ed europei di qualità; I prodotti tipici locali e a km 0; Le frodi alimentari.

Matematica: Gli intervalli numerici; Le disequazioni numeriche intere e fratte, di 1° e 2° grado; I sistemi di disequazioni; Le funzioni; I limiti delle funzioni razionali intere e fratte; Conoscenza delle forme indeterminate; Asintoti orizzontali e verticali; La lettura di grafici; Cenni di ricerca operativa e di programmazione lineare; L'evoluzione del pensiero matematico; La crittografia.

Scienza e cultura degli alimenti: La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; L'alimentazione nella ristorazione collettiva; La dieta nelle principali patologie; Allergie ed intolleranze alimentari; Contaminazione chimico-fisica e biologica degli alimenti.

Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Cucina: le tecniche di approvvigionamento, di conservazione, di cottura, I menù, catering e banqueting, attrezzature di cucina, le gamme alimentari, HACCP, ristorazione collettiva e commerciale.

Laboratorio Servizi Enogastronomici settore Sala e Vendita: Il menu: tipologie e successione delle portate; tipologie di servizio; servizio a buffet; la vendita e le forme di comunicazione. I rapporti con i

clienti; l'accoglienza; la gestione dei reclami. Classificazione dei vini; i vini passiti e speciali; il servizio del vino; abbinamento cibo-vino. Banqueting e catering. I prodotti tipici della Puglia. Il bar e le bevande miscelate; classificazione delle bevande e dei cocktail; distillati e liquori. La cucina di sala.

Scienze motorie: Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza e particolarità; Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative; Conoscenza e pratica sportiva; Sviluppo del carattere e della socialità; Conoscenza delle norme e dei comportamenti per la tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

PERCORSO TRASVERSALE DI ED. CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso.

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 3 “Salute e benessere”

Competenze	Conoscenze
<ul style="list-style-type: none">• 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	<ul style="list-style-type: none">• Storia- Conoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti• DTAR - Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.• Francese - Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.• Inglese - Individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.• Scienze degli alimenti – Conoscere e promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.• Religione - Conoscere gli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose.• Lab. Enogastronomia - Il cibo come alimento e prodotto culturale.• Scienze motorie - Sapere le basi fondamentali per un sano e corretto stile di vita e l’importanza dell’attività motoria per il benessere psico-fisico.

<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</p> <p>Storia 2</p> <p>Dtar 2</p> <p>Francese 2</p> <p>Inglese 3</p> <p>Scienze degli alimenti 4</p> <p>Religione 2</p> <p>Lab. Enogastronomia 2</p> <p>Scienze motorie 2</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline. • Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare. • Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.
---	---

II QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 11 “Città e comunità sostenibili”

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 	<p>Conoscenze</p> <ul style="list-style-type: none"> • Storia - Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni • Dtar- Conoscere le soluzioni eco-sostenibili in ambito turistico. • Francese- Scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie • Matematica – Conoscere modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni) • Scienze degli alimenti – conoscere le regole per un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell’ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile • Religione – Conoscere il Magistero cattolico sul problema ecologico • Lab. Enogastronomia- Conoscere le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi
---	---

Discipline coinvolte con relativo monte ore: Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienze degli alimenti 3 Religione 2 Lab. Enogastronomia 2	Abilità <ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni. • Osservare la realtà in modo sistemico e integrato • Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali
--	---

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

Didattica in presenza;

- attività laboratoriale
- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- ricerche per stimolare all'approfondimento;
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

Didattica a distanza:

- Lavoro individuale assistito
- Lavoro a piccoli gruppi assistito
- Attività differenziate assistite
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso la piattaforma Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line
- Tutorial didattici

MEZZI E STRUMENTI

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);

- competenze culturali di esperti;
- PC/tablet
- Materiali in rete (www)

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata seguendo le disposizioni nazionali e regionali e in conformità a quanto previsto dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali, avvenute prevalentemente in modalità a distanza, hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato prove finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.

Verifica e valutazione del percorso di ED. CIVICA

La verifica delle competenze è avvenuta attraverso il compito di realtà assegnato a ciascuno studente.

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su 4 livelli: Avanzato (voto 10- 9), Intermedio (voto 8- 7), Base (voto 6), Inadeguato (voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti, della relazione con gli altri.

IL COLLOQUIO D'ESAME

(Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)

Art.18 Ordinanza n. 53 del 3 marzo 2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/21.

1. L'esame è così articolato:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, 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 è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10.

c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare.

d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a.

3. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.

6. La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato B.

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
<i>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</i>	I	<i>Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.</i>	1-2	
	II	<i>Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.</i>	3-5	
	III	<i>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</i>	6-7	
	IV	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.</i>	8-9	
	V	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.</i>	10	
<i>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</i>	I	<i>Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	1-2	
	II	<i>È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato</i>	3-5	
	III	<i>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</i>	6-7	
	IV	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata</i>	8-9	
	V	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita</i>	10	
<i>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</i>	I	<i>Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico</i>	1-2	
	II	<i>È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti</i>	3-5	
	III	<i>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</i>	6-7	
	IV	<i>È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti</i>	8-9	
	V	<i>È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti</i>	10	
<i>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</i>	I	<i>Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato</i>	1	
	II	<i>Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato</i>	2	
	III	<i>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</i>	3	
	IV	<i>Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato</i>	4	

	V	<i>Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</i>	5	
<i>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</i>	I	<i>Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato</i>	1	
	II	<i>È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato</i>	2	
	III	<i>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	3	
	IV	<i>È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	4	
	V	<i>È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali</i>	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				/40

PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

DECIMI	QUARANTESIMI
10	40
9	36
8	32
7	28
6	24
5	20
4	16
3	12
2	8
1	4

In relazione alla discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti (OM 53/2021, art.18 comma1 lett. a), ai candidati sono stati assegnati i seguenti argomenti:

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (OM 53/2021, art. 18 comma 1 lett. b):

TESTO IN USO: P. Di Sacco, La scoperta della letteratura, vol.3, Bruno Mondadori Scuola

1. G. Verga "Rosso Malpelo" da Vita dei campi, pag. 113-118
2. G. Verga "La famiglia Toscano" da I Malavoglia, pag.134-137
3. G. Verga "L'addio alla casa del nespolo" da I Malavoglia, pag. 140-142
4. J. K. Huysmans "La casa artificiale del perfetto esteta" da A ritroso, pag. 229-230
5. O. Wilde "La rivelazione della bellezza" da Il ritratto di Dorian Gray, pag. 233-234
6. G. Pascoli "Il fanciullino che è in noi" da Il fanciullino, pag.302-303
7. G. Pascoli "X agosto" da Myricae, pag. 313-414
8. G. Pascoli "Lavandare" da Myricae, pag. 30
9. F. T. Marinetti "Manifesto del futurismo", pag. 348-249
10. I. Svevo "Prefazione e Preambolo" da La coscienza di Zeno, pag. 474-475
11. I. Svevo "L'ultima sigaretta" da La coscienza di Zeno, pag. 481-483
12. I. Svevo "Il potere psicoanalitico del vino" da La coscienza di Zeno pag. 48-49 del fascicolo Percorsi di alimentazione e ospitalità, parte integrante della antologia
13. L. Pirandello "Il treno ha fischiato" da Novelle per un anno, pag.543-548 (ancora da analizzare)
14. L. Pirandello "Io mi chiamo Mattia Pascal" da Il fu Mattia Pascal, pag.553-555 (ancora da analizzare)

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO svolto dalla classe nel corso del triennio, pur con le riduzioni dovute alla pandemia in corso, costituisce parte integrante del presente documento ed è disponibile sul sito dell'istituzione scolastica al link <http://www.alberghieromolfetta.it/?p=1801>

CONSIDERAZIONI FINALI (competenze acquisite - visite guidate e viaggi d'istruzione - attività di scuola)

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti.

Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi e alle loro capacità e alle difficoltà incontrate durante il periodo di Didattica a distanza.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d'Istituto.

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo, all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello ottimo per alcuni studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Costituisce parte integrante del presente documento l'allegato 1 e 2 relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi.

Molfetta, 11 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



Classe V Sez. B/ipen

Allegato 1. Nodi tematici sviluppati nel corrente a. s. 2020/2021

1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE

2. ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ

3. GUSTO E BELLEZZA

4. MODERNITÀ E TRADIZIONE

5. LA SALUTE A TAVOLA

6. IL VIAGGIO

ALLEGATO 2

Allegato relativo allo sviluppo dei nodi concettuali previsti per la classe a. s. 2020-2021



NOTI CONCETTUALI - CLASSE V SEZ. B/ipen

❖ CIBO E GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	La cucina futurista. Il Manifesto di G. Marinetti
	STORIA	Fast food vs Slow food
	INGLESE	Allergies and intolerances. Celiac disease.
	MATEMATICA	Le funzioni
	FRANCESE	Les coquillages en France: ressource gastronomique et économique
	SC. ALIMENTAZIONE	Intolleranze ed allergie alimentari
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità.
	L. ENOGASTRONOMIA	Ostriche, salmone, feta, jamon patanegra; la cucina fusion; le abitudini alimentari nel mondo
	L. SALA E VENDITA	La regione Puglia. Prodotti tipici e vini regionali. Valorizzazione dei prodotti tipici
ED. FISICA	Le olimpiadi	

	RELIGIONE	Religioni a confronto: mondialità ed ecumenismo
	ED. CIVICA	I comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti. Gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità dei prodotti anche in campo alimentare

❖ ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ	ITALIANO	Il mondo minorile nella Sicilia di fine 800. Verga: “Rosso Malpelo”
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	INGLESE	Food Hygiene.
	MATEMATICA	La crittografia
	FRANCESE	Systèmes et instruments de contrôle de la qualité des filières agro-alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	La “qualità totale” dell’alimento
	DTAR	La normativa sulla sicurezza del lavoro
	L. ENOGASTRONOMIA	La brigata di cucina; l’importanza della divisa; layout di una cucina; Haccp; certificazioni di qualità
	L. SALA E VENDITA	Il professionista e la persona. Da esecutore operativo a Guest manage. Diventare un professionista

	ED. FISICA	Gli sport di squadre e individuali: organizzazione e competitività
	RELIGIONE	Il credente, l'economia ed il lavoro

❖ GUSTO E BELLEZZA	ITALIANO	Il gusto del bello nella trilogia di esteti
	STORIA	Belle époque
	INGLESE	Food and Health
	MATEMATICA	L'infinito
	FRANCESE	Manger bien pour vivre bien ; l'alimentation du sportif; l'alimentation de l'adolescent
	SC. ALIMENTAZIONE	La promozione di uno stile di vita equilibrato
	DTAR	Il mercato turistico
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina creativa ed i suoi metodi di cottura; i vari modi di impiattare; abbinamento cibo/colori;
	L. SALA E VENDITA	Relazioni con il cliente. Il nostro prodotto è il servizio. Come si prepara una buona mise en place
	ED. FISICA	L'educazione fisica ed educazione al benessere psicofisico

	RELIGIONE	L'arte e la musica a servizio della religione
--	-----------	---

❖ MODERNITÀ E TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli tra mondo contadino e sperimentalismo linguistico
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	INGLESE	Think globally. Eat locally
	MATEMATICA	Lettura dei grafici di funzione
	FRANCESE	Les produits bio; les OGM
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cliente e le sue esigenze: la predisposizione di menu
	DTAR	Il marketing del turismo e della ristorazione
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina molecolare; la cucina destrutturata; le cucine di tendenza; la cucina regionale e le sue tradizioni
	L. SALA E VENDITA	Prodotti tipici della Puglia cucina e vini
	ED. FISICA	L'educazione fisica nel presente e nel passato
	RELIGIONE	Religione e religiosità

	ED. CIVICA	Agenda 20-30: città e comunità sostenibili
--	------------	--

❖ LA SALUTE A TAVOLA	ITALIANO	Il concetto di salute e malattia nella “Coscienza di Zeno” di I. Svevo
	STORIA	La Grande Guerra: vita in trincea; razionamento di cibo durante la II Guerra Mondiale
	INGLESE	Fast food vs Slow food.
	MATEMATICA	Ricerca operativa
	FRANCESE	Les troubles alimentaires; allergies, intolérances; le régime alimentaire pour coélique
	SC. ALIMENTAZIONE	Le malattie correlate all'alimentazione. I pericoli chimici, fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione. Applicazione del sistema HACCP
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità.
	L. ENOGASTRONOMIA	Menu a km 0; le intolleranze alimentari; ristorazione collettiva per bambini e gerontologica
	L. SALA E VENDITA	Vino e salute. Come calcolare l'alcol nei drink
	ED. FISICA	L'attività fisica e la corretta alimentazione
RELIGIONE	Uso responsabile del cristiano nei confronti del creato.	
	ED. CIVICA	Salute e benessere.

❖ IL VIAGGIO	ITALIANO	La metamorfosi del viaggio in Pirandello
	STORIA	Politica coloniale del Fascismo
	INGLESE	Diets
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Les régimes alimentaires alternatifs et leurs recettes
	SC. ALIMENTAZIONE	Promozione del Made in Italy e valorizzazione del territorio
	DTAR	Pianificazione e programmazione aziendale
	L.ENOGASTRONOMIA	La cucina sempre verde con i suoi piatti internazionali; la terminologia internazionale di cucina
	L. SALA E VENDITA	Progettare la propria carriera. Ricerca del lavoro strumenti e strategie
	ED. FISICA	Preparazione e partecipazione ad eventi sportivi
	RELIGIONE	Viaggio nella vita di un uomo religioso: dalla nascita alla morte