



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 -**

*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](http://www.alberghieromolfetta.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto: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/ PRODOTTI DOLCIARI**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**

La classe V sez. B indirizzo prodotti dolciari, è formata da 12 studenti di cui 5 di sesso maschile, e 7 di sesso femminile provenienti dalla classe quarta. Nel corso del II biennio e del monoennio per quasi tutti gli ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica. Per 3 discipline quali Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari, Laboratorio analisi dei prodotti chimici e microbiologia, Religione e Scienze Motorie si sono alternati nuovi docenti che, anche se con metodi didattici diversi, hanno cercato di venire incontro alle esigenze dei singoli alunni e ciò ha favorito il superamento del disagio iniziale. La classe non sempre ha mostrato disponibilità al dialogo educativo e adeguata motivazione. La crescita culturale di tutto il gruppo classe è differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni.

Durante il corso degli ultimi tre anni la maggior parte degli alunni ha mantenuto comportamenti non sempre positivi nei confronti dell'Istituzione scolastica, evidenziando apatia, partecipazione discontinua al dialogo educativo e per alcuni minore assiduità nella frequenza.

Nel corso dell'ultimo anno scolastico un esiguo gruppo di alunni, consapevole di essere giunto al termine del corso di studi superiore, ha frequentato assiduamente le lezioni sia in presenza che in DDI, mostrando interesse nelle diverse discipline, rispondendo con sollecitudine alle proposte degli insegnanti. L'altro gruppo, invece, ha mostrato un interesse superficiale, associato ad un impegno domestico discontinuo e ad una frequenza non del tutto assidua in tutte le lezioni in DDI e alle attività di Laboratorio professionale in presenza determinando continui rallentamenti dell'attività didattica. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli, non sempre però tale interazione ha avuto i risultati sperati.

Sul piano del profitto gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità e all'impegno profuso. La preparazione può considerarsi di livello buono/ottimo per alcuni alunni che hanno sempre operato con serietà e senso di responsabilità mettendo a punto conoscenze precise e approfondite nelle diverse discipline e valide abilità specifiche; di livello discreto per coloro che, sempre sostenuti da motivazione e interesse, hanno acquisito conoscenze complete e discrete abilità specifiche; di livello sufficiente per altri alunni che hanno acquisito conoscenze e abilità essenziali.

## **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 prodotti dolciari, 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 (opzione prodotti dolciari)**

- Consolidare e approfondire le conoscenze già acquisite con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione
- 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
- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e sulle influenze che su di essa esercitano fattori economici, ambientali, abitudinari ed attività di lavoro

- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione
- Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.

### **Laboratorio dei servizi di enogastronomia – settore prodotti dolciari**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti dolciari
- 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 dolciari
- Predisporre prodotti e servizi coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

### **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.

### **T.O.G.P.P. (op. prodotti dolciari)**

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

### **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (op. prodotti dolciari)**

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, igienico, nutrizionale ed enogastronomico;
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;

- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

#### **Laboratorio tecnica chimica (op. prodotti dolciari)**

- Applicare i metodi più idonei per la preparazione dell'analisi di un campione alimentare.
- Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.
- Elaborazione dei dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati.
- Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di sicurezza.

#### **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:** Naturalismo e Verismo: G. Verga - Decadentismo e Simbolismo: D'Annunzio – Pascoli – Svevo – Pirandello – Cenni sull'Ermetismo : Ungaretti – Le Avanguardie: il Futurismo
- **Storia:** Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque – L'Italia nell'età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale- Il dopoguerra in Italia
- **Inglese:** Chocolate Heaven -Healthy eating- Food safety – Responsible food consumption-Types of promotion
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici settore pasticceria:** Pasticceria internazionale e confronto tecnico-Professionista competente - decorazione e finitura-percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria- Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariana e vegana) - nascita dell'industria dolciaria in Italia
- **T.O.G.P.P.:** I trasportatori industriali - Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno - Gestione dei magazzini e delle scorte - La gestione dei processi produttivi.
- **Francese :** Nourriture et globalization -Hygiène, sécurité et qualité- Goût et beauté- Innovation et tradition- La santé à table - Le voyage
- **Matematica:** Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimativo di una funzione – Cenni di crittografia – Cenni di ricerca operativa e di programmazione lineare – Approfondimenti vari di carattere multidisciplinare con particolare riferimenti della matematica alle materie di indirizzo
- **Scienza e cultura dell'alimentazione:** Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi: comportamento alimentare, culture alimentari, futuro dell'alimentazione – Sicurezza alimentare: contaminazione biologica e malattie provocate dai virus, batteri, muffe e parassiti; tecniche analitiche di controllo microbiologico – Qualità alimentare ed etichettatura – I nuovi alimenti, il made in Italy e la valorizzazione del territorio – Cibo e salute: malattie correlate all'alimentazione – La prevenzione e il sistema HACCP
- **D.T.A.R.:** Il mercato turistico - Il Marketing - Sicurezza sul lavoro - Abitudini alimentari - Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari
- **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari (op. prodotti dolciari)** Metodi ottici-La cromatografia: principi teorici e metodiche-Gli oli e gli acidi grassi- Le sostanze zuccherine-Il latte-Le farine-le acque
- **Scienze motorie:** Potenziamento fisiologico delle capacità condizionali e coordinative – Nozioni di anatomia e fisiologia – traumatologia sportiva, prevenzione e pronto soccorso – La colonna vertebrale: paramorfismi e dismorfismi e sue principali patologie – Il doping nello sport – Le dipendenze – La dieta dello sportivo

Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.



## 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**

<p><b>Competenze</b></p> <p>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</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Dtar</b> orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p><b>Francese</b> conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</p> <p><b>Inglese</b> individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</p> <p><b>Storia</b> riconoscere le buone pratiche per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p><b>Lab. Enogastronomia P.D.</b> Il cibo come alimento e prodotto culturale</p> <p><b>Religione</b> riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p><b>Scienze degli alimenti</b> promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute</p> <p><b>Scienze motorie</b> riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</p>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p>Storia 2 Dtar 2 Francese 2 Inglese 3 Scienze degli alimenti 4 Religione 2 Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2 Scienze motorie 2</p> <p>Tot. 19 eno op. p. dolciari</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</li><li>● 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.</li><li>● Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li></ul>

## II QUADRIMESTRE

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

<p><b>Competenze</b></p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Dtar</b> valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico in termini di domanda e offerta turistica</p> <p><b>Francese</b> scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie</p> <p><b>Storia</b> distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</p> <p><b>Lab. Prodotti dolciari:</b> Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi</p> <p><b>Matematica</b> sviluppare ed applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, partendo da una solida padronanza delle competenze aritmetico-matematiche e ponendo l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che su quelli della conoscenza, coltivando la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni),</p> <p><b>Religione</b> saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico</p> <p><b>Scienze degli alimenti</b> Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile</p>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p>Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienze degli alimenti 3 Religione 2 Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2</p> <p>Tot 17 eno op.p. dolciari</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni.</li><li>● Osservare la realtà in modo sistemico e integrato</li><li>● Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali</li></ul>

## **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
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>				/40

**PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE**

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

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):

Autore Giovanni Verga

- 1) La lupa novella da: Vita dei campi
- 2) Rosso Malpelo novella da: Vita dei campi
- 3) L'addio alla casa del nespolo dal romanzo: I Malavoglia

Autore Giovanni Pascoli

- 4) X Agosto lirica da: Myricae
- 5) Il gelsomino notturno lirica da: Canti di Castelvecchio

Autore Luigi Pirandello

- 6) Il naso di Moscarda dal romanzo: Uno nessuno e centomila,
- 7) Il treno ha fischiato novella da: Novelle per un anno
- 8) Io mi chiamo Mattia Pascal dal romanzo: Il fu mattia Pascal

Autore Gabriele D'Annunzio

- 9) Il conte Andrea Sperelli dal romanzo: Il piacere
- 10) La pioggia nel pineto lirica da: Alcyone

Autore Svevo

- 11) Prefazione e Preambolo dal romanzo: La coscienza di Zeno

Autore Giuseppe Ungaretti

Poesie di guerra da: L'allegria

- 12) Soldati
- 13) Veglia
- 14) Fratelli
- 15) I fiumi da: L'allegria

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO svolto dalla classe nel corso del triennio 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 relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi e l'allegato A

Molfetta, 11 Maggio 2021

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*



## Allegato 2

CIBO GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche. U. Veronesi: Nutrire il pianeta- M. Pollan: Rosie, la gallina felice.
	STORIA	Slow food vs Fast food- Il fast food: dal modello americano a quello globalizzato. Slow food: la rivincita del mangiare lento e di qualità.
	TOGPP	Gestione dei trasporti
	INGLESE	Chocolate heaven: cocoa and chocolate varieties.
	MATEMATICA	Il concetto di funzione
	FRANCESE	Quelques desserts régionaux français: le Kougelhopf, les Calissons, le Paris-Brest.
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi
	DTAR	Qualità totale e marchi di tutela
	ED. FISICA	Sport e globalizzazione: Olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo
	ANALISI CONTROLLI CHIMICI	E Tecniche analitiche strumentali per l'analisi degli alimenti
LAB.PASTICCERIA	Pasticceria internazionale Dolci tipici delle diverse nazioni e confronto tecnico	
2. ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA	ITALIANO	La realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine Ottocento: Rosso Malpelo; Le difficili condizioni lavorative nel mondo contadino siciliano: La Roba;
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	TOGPP	Gestione dei magazzini e delle scorte
	INGLESE	Food safety and hygiene: food contamination-good storage and food classification
	MATEMATICA	Crittografia, Lettura di grafici
	FRANCESE	Hygiène, sécurité et qualité des aliments.
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: le malattie a trasmissione alimentare; le tecniche analitiche di controllo microbiologico.
	DTAR	La normativa della sicurezza sul lavoro
	ED. FISICA	Codice etico sportivo. Sicurezza e prevenzione
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro
	ANALISI CONTROLLI CHIMICI	E Norme di sicurezza in un laboratorio di Chimica
LAB.PASTICCERIA	Professionista competente, manager e gestore.	
3. GUSTO BELLEZZA	ITALIANO	Eстетismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine Ottocento: D'Annunzio
	STORIA	La Belle Époque
	TOGPP	Le macchine del settore dolciario
	INGLESE	Responsible food consumption: sustainable and organic food.
	MATEMATICA	Il concetto di Infinito
	FRANCESE	Slow Food et la promotion du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	La qualità alimentare e l'etichettatura
	DTAR	Web Marketing e gli strumenti
	ED. FISICA	Attività motorie, salute e benessere
	RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio
	ANALISI CONTROLLI CHIMICI	E Caratteristiche chimiche del lo zucchero e del miele
LAB.PASTICCERIA	Inserimenti e complementi; decorazione e finitura; progettazione e presentazione.	
4. MODERNITA' TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli, tra rappresentazione di un mondo rurale e sperimentalismo linguistico;
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	TOGPP	Qualità, processi produttivi
	INGLESE	Slow food and 0 km food
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico, uso di software applicativi
	FRANCESE	La conservation entre passé et futur; la chimie au service du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	I nuovi alimenti, il Made in Italy e la valorizzazione del territorio
	DTAR	Il marketing del turismo e della ristorazione
	ED. FISICA	Tecnologia e movimento.
	RELIGIONE	"Laudato si" l'enciclica di Papa Francesco
	ANALISI CONTROLLI CHIMICI	E Dolcificanti
LAB.PASTICCERIA	Presentazione ed esposizione scenografica; percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria e le attuali evoluzioni	
5. LA SALUTE A TAVOLA	ITALIANO	Salute e malattia nel romanzo "La Coscienza di Zeno". Il personaggio dell'inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello;
	STORIA	L'alimentazione tra guerra e dopoguerra – La fame durante le guerre mondiali
	INGLESE	Food and health: the Mediterranean diet
	TOGPP	Sicurezza nei luoghi di lavoro
	MATEMATICA	Supporto della statistica in ambito alimentare: il Principio di Pareto
	FRANCESE	Manger équilibré: les neuf conseils clés pour bien manger. Les troubles alimentaires.

	SC. ALIMENTAZIONE	Cibo e salute
	DTAR	Il pacchetto salute e l'etichettatura
	ED. FISICA	La dieta dello sportivo
	RELIGIONE	Cibo e benessere
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Intolleranze alimentari→ Farine senza glutine, latte delattosato
	LAB.PASTICCERIA	Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariani e vegani)

6. IL VIAGGIO	ITALIANO	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello: Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal
	STORIA	La politica coloniale del fascismo - Il fenomeno migratorio tra passato e presente
	INGLESE	Special diets for food allergies and intolerances-Alternative diets
	TOGPP	Il viaggio di un alimento dalla fonte alla tavola
	MATEMATICA	La Ricerca Operativa e la Programmazione Lineare.
	FRANCESE	La pyramide alimentaire et les différents types de régime alimentaire.
	SC. ALIMENTAZIONE	La prevenzione ed il sistema HACCP
	DTAR	Caratteri ed evoluzione del fenomeno turistico
	ED. FISICA	Il fair play: viaggio alla scoperta di se e dell'altro.
	RELIGIONE	Il viaggio della vita
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	I cereali
	LAB.PASTICCERIA	Industria dolciaria italiana: nascita dell'industria alimentare in Italia