



**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*

**Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools**

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE V SEZ. B sala e vendita**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

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

La classe V sez B, indirizzo sala e vendita è composta da 14 studenti, di cui 8 alunni e 6 alunne, provenienti da diversi comuni di residenza (Molfetta, Barletta, Bisceglie, Bitonto, Andria, Bari, Corato). Essa presentava nella sua formazione originaria un gruppo più numeroso che ha subito, nel corso degli anni, dei cambiamenti per composizione e numero. Nella classe vi è un alunno diversamente abile in programmazione differenziata per il quale è stato predisposto un PEI, un alunno DSA certificato, con PDP e un'alunna DSA con PDP (vedasi documentazione allegata).

Complessivamente, solo per alcuni ambiti disciplinari, è stata mantenuta la continuità didattica; per alcune materie 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. Da registrare, in particolare, il cambio dei docenti di discipline come: matematica, DTAR, francese e cucina.

Sotto il profilo socio relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza compatto ed omogeneo e anche il rapporto docenti/alunni, pur con qualche difficoltà negli scorsi anni, ha raggiunto un buon equilibrio, fondato sul reciproco ascolto e rispetto. Nel corso del triennio una parte della classe ha saputo quasi sempre valorizzare le proprie potenzialità, adottando un atteggiamento propositivo e partecipativo, altri hanno mostrato un impegno personale a volte saltuario o addirittura inesistente, che soprattutto lo scorso anno ha, almeno in parte, condizionato, per alcuni alunni, il ritmo di lavoro in classe.

Non sono mancate le sollecitazioni da parte dei docenti allo scopo di aumentare le motivazioni ed i richiami ad una partecipazione più attiva e ad uno studio domestico più costante ed efficace, ma in alcuni casi, senza risultati; i docenti, inoltre, hanno cercato sempre con strategie differenti di mettere gli alunni in condizione di assumere un ruolo attivo nell'attività didattica favorendo lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. In questi anni, infatti, alcuni alunni si sono distinti per spirito di iniziativa e qualità nella partecipazione al dialogo educativo, compiendo progressi, raggiungendo una capacità di rielaborazione più autonoma e consapevole dei contenuti e dei materiali proposti. Il resto della classe ha comunque tentato di superare le difficoltà incontrate, condizionate, in genere, da lacune pregresse e ha partecipato quasi sempre attivamente alle varie attività d'istituto.

Il Consiglio di Classe, pur nei vari cambiamenti della sua composizione (ogni anno è stato, in minima parte, rinnovato), ha svolto in questi anni scolastici, sulla base di un'adeguata programmazione educativo-didattica, un'azione di formazione, al fine di far conseguire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. Pur nelle diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: fare acquisire conoscenze, competenze e abilità nelle varie discipline che potessero essere d'ausilio e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale.

I rapporti con le famiglie, sebbene saltuari, sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia o telefonicamente durante il periodo svoltosi in DaD. Le stesse famiglie sono state puntualmente informate dal coordinatore delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

Tutti gli studenti, causa COVID 19, dalla fine dell'anno scolastico 2020, e da ottobre 2020 fino al 26 aprile 2021 hanno frequentato, in Didattica a distanza, con sostanziale regolarità e impegno. Dal 26 aprile la frequenza scolastica dei ragazzi è in presenza. Alla classe 5B sala sono stati assegnati 7 alunni privatisti.

Nell'ambito del PCTO, gli alunni sono stati impegnati in stage effettuati in maniera completa negli AA.SS. 2018/2019 e 2019/2020 ed incompleta nell'ultimo anno scolastico 2020/21, presso aziende di ristorazione presenti sul territorio di riferimento. Durante tale esperienza gli allievi sono stati disponibili e solerti; discreti nel complesso anche gli esiti della parte teorica prevista dal corso.

## **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 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

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**

- 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.

### **Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore cucina**

- 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
- Predisporre menu 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

Naturalismo - Verga – Verismo – Decadentismo – D'Annunzio – Pascoli – Svevo – Pirandello.

## Storia

L'Italia nell'età giolittiana – Prima guerra mondiale – I trattati di pace - L'Italia fascista - L'ascesa del nazismo - La seconda guerra mondiale.

## Inglese

Safety and nutrition - Eating disorders and food diseases - The food pyramid - The Mediterranean diet – Vegetarianism and alternative diets - HACCP- Modern food trends –Tea.

## Francese

Nourriture et santé- Les régimes alimentaires – Les troubles alimentaires – La sûreté et l'hygiène- Les eaux et les boissons chaudes.

## D.T.A.R.

Il mercato turistico – Il marketing – La normativa del settore turistico-ristorativo – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio.

## Matematica

Disequazioni di 2° grado - Funzioni e loro classificazioni. Domini.

## Scienza degli alimenti

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e nell'era della globalizzazione – Sicurezza e qualità alimentare.

## Laboratorio dei servizi di enogastronomia

Le categorie alimentari e i prodotti a marchio di tutela – Le intolleranze e allergie alimentari – La proliferazione batterica e i sistemi di conservazione – Il sistema HACCP - Organizzazione e programmazione del lavoro in cucina - Catering e banqueting.

## Laboratorio dei servizi di sala e vendita

Gestione della clientela – Le figure professionali – La comunicazione e la vendita del prodotto – I servizi di banchettistica – Tipologie di menu – La cucina regionale italiana - La cucina di sala: il Flambé – Il bar: tipologie – American bar: cocktail nazionali e internazionali – Caffè & more – Enologia.

## Scienze motorie

Potenziamento fisiologico. Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di base. Conoscenza e pratica dell'attività sportiva. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

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

Discipline coinvolte con relativo monte ore	<b>Competenze</b> 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
Storia 2 Dtar 2 Francese 2 Inglese 3 Scienze degli alimenti 4 Religione 2 La. Sala e vendita 4 Scienze motorie 2  Tot.21 ore	<b>Abilità</b> <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

Discipline coinvolte con relativo monte ore	<b>Competenze</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li></ul>
Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienze degli alimenti 3 Religione 2 La. Sala e vendita 4  Tot. 19 ore	<b>ABILITA'</b> <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

## **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 2020/21.

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**

<i>INDICATORI</i>	<i>LIVELLI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</i>	<i>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>	<i>1-2</i>	
	<i>II</i>	<i>Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.</i>	<i>8-9</i>	
	<i>V</i>	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.</i>	<i>10</i>	
<i>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</i>	<i>I</i>	<i>Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	<i>1-2</i>	
	<i>II</i>	<i>È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata</i>	<i>8-9</i>	
	<i>V</i>	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita</i>	<i>10</i>	
<i>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</i>	<i>I</i>	<i>Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico</i>	<i>1-2</i>	
	<i>II</i>	<i>È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti</i>	<i>8-9</i>	

	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	
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>				<b>/40</b>

#### **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>

## Le tracce assegnate consentono una trattazione multidisciplinare dell'elaborato.

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 adozione) Paolo Di Sacco: La scoperta della letteratura vol.3, Pearson

1. Pascoli: "Il X agosto" (da "Myricae");
2. Svevo: "Prefazione e Preambolo" (da "La coscienza di Zeno");
3. Oscar Wilde: "La rivelazione della bellezza" (da "Il ritratto di Dorian Gray");
4. Pirandello: "Il treno ha fischiato" (da "Novelle per un anno");
5. Verga: "La lupa" (da "Vita dei campi");
6. Luigi Pirandello: "Io sono il fu Mattia Pascal" (da "Il fu Mattia Pascal");
7. Charles Baudelaire: "Corrispondenze" (da "I fiori del male");
8. Verga: "Rosso Malpelo" (da "Vita dei campi");
9. Verga: "La famiglia Toscano" ("da I Malavoglia")
10. Pascoli: "Il gelsomino notturno" (da "I canti di Castelvecchio")
11. Svevo: "L'ultima sigaretta" (da "La coscienza di Zeno").

## 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.

Costituiscono parte integrante del presente documento gli allegati.

Molfetta, 15 maggio 2021

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*





<b>2. SICUREZZA E LAVORO</b>	ITALIANO	Giovanni Verga: Rosso Malpelo
	STORIA	Le Riforme Sociali di Giolitti
	INGLESE	Haccp, Haccp principles, Food contamination, Food preservation, Organic foods vs GMOs
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Haccp, Infections et Intoxications, mesures préventives.
	SC. ALIMENTAZIONE	Le contaminazioni alimentari (chimiche, fisiche e biologiche). Pacchetto igiene e HACCP. La qualità globale degli alimenti
	DTAR	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme sulla privacy
	L. ENOGASTRONOMIA	HACCP, igiene, sicurezza e inquadramento normativo
	L. SALA E VENDITA	Igiene in sala. Uso appropriato del flambé
	SCIENZE MOTORIE	Benefici dell'attività sportiva
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro



<b>3. LA DIETA MEDITERRANEA</b>	ITALIANO	Giovanni Pascoli e il X Agosto
	STORIA	Il Cibo come socializzazione
	INGLESE	Food pyramid, Mediterranean diet, Eating disorders
	MATEMATICA	Il principio di Pareto
	FRANCESE	Régime Méditerranéen, Régimes alternatifs, Les troubles alimentaires.
	SC. ALIMENTAZIONE	La dieta mediterranea; vari tipi di diete (vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, dieta e sport)
	DTAR	Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
	L. ENOGASTRONOMIA	La Cucina regionale italiana
	L. SALA E VENDITA	La presentazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali e nazionali. Vino ed abbinamento.
	SCIENZE MOTORIE	La dieta dello sportivo
	RELIGIONE	Il valore simbolico degli alimenti



<b>4. DIRITTI E LAVORO</b>		ITALIANO	O. Wilde. Il ritratto di Dorian Gray
		STORIA	L'Avvento del Fascismo
		INGLESE	Hygiene rules – Covid protocol
		MATEMATICA	Programmazione lineare
		FRANCESE	L'alimentation de l'adolescent, L'alimentation du sportif.
		SC. ALIMENTAZIONE	Rintracciabilità e diritti del consumatore. Made in Italy e sua contraffazione. Le frodi alimentari
		DTAR	I contratti delle imprese ristorative e ricettive
		L. ENOGASTRONOMIA	Professioni, competenze e prospettive del lavoro
		L. SALA E VENDITA	Le figure professionali. L'ordine di servizio. L'accoglienza del cliente. La gestione dei reclami
		SCIENZE MOTORIE	Diritti e doveri dello sportivo
RELIGIONE	L'uomo per il lavoro o il lavoro per l'uomo?		



<b>5. LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE</b>	
ITALIANO	La Macdonalizzazione del Cibo
STORIA	La Reazione alla Standardizzazione del Cibo Veloce
INGLESE	Alternative diets
MATEMATICA	Supporto della statistica nell'ambito alimentare
FRANCESE	Les habitudes alimentaires des français, les aliments biologiques, les OGM.
SC. ALIMENTAZIONE	Cibo e religioni. Dalle materie prime ai nuovi prodotti alimentari. Obbligo di informazione al cliente.
DTAR	Il marketing operativo; progetto "Mangia la cultura"
L. ENOGASTRONOMIA	Ristorazione commerciale, collettiva e catering
L. SALA E VENDITA	Le modalità di servizio. Organizzazione di eventi.
SCIENZE MOTORIE	Sport e alimentazione
RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo



<p><b>6. ALCOLICI, SUPERALCOLICI E BEVANDE NERVINE</b></p>	ITALIANO	Luigi Pirandello: Il Treno ha Fischiato
	STORIA	I regimi totalitari: fascismo, nazismo, stalinismo.
	INGLESE	Tea
	MATEMATICA	Unita' alcoliche
	FRANCESE	Le café, Le thé, Les eaux.
	SC. ALIMENTAZIONE	Effetti negativi dell'abuso di alcol sulla salute. I tumori
	DTAR	Il marketing strategico
	L. ENOGASTRONOMIA	Il tè, il caffè e il cacao in cucina
	L. SALA E VENDITA	Le tipologie di bar. Preparazione e somministrazione di bevande e cocktails.
	SCIENZE MOTORIE	Danni dell'alcol e droghe nello sport
	RELIGIONE	Il divieto di alcolici in alcune religioni