



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. C**

**INDIRIZZO ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

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

La classe V sez. C/Enogastronomia è composta da 17 alunni, 15 maschi e 2 femmine, provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno scorso ad eccezione di un alunno ripetente che ha frequentato per pochi giorni. La classe risulta omogenea dal punto di vista culturale, la maggior parte degli alunni proviene da ambienti familiari culturalmente modesti.

Gli alunni hanno dato prova di essere abbastanza solidali tra loro, non sono mancati atteggiamenti di particolare vivacità, ma nel complesso il comportamento è stato sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e col gruppo dei pari. Nel corso del quinquennio si sono avvicinati diversi insegnanti che hanno arricchito l'offerta formativa favorendo il rendimento generale della classe.

I ragazzi hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma, al momento dello studio individuale, molti allievi si sono dimostrati poco assidui e puntuali nel rispettare scadenze e impegni. I docenti, dal canto loro, si sono attivati per creare un servizio educativo e formativo valido e rispondente ai reali bisogni degli allievi.

L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di Classe che ha visto la collaborazione competente di tutti gli insegnanti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico - educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati sul piano disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare. Ciò ha consentito di verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti. I contenuti sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi minimi previsti dalla programmazione.

Il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunni quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituarli a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, come previsto dalla programmazione; sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pause didattiche durante le ore curricolari. Nel complesso la classe ha dimostrato di aver conseguito in modo sostanziale gli obiettivi di tipo cognitivo e all'interno della stessa, si individuano sufficienti capacità di rielaborazione soprattutto in quelle relative all'area professionalizzante.

Il metodo di lavoro è risultato positivo ed apprezzabile per gli studenti che si sono impegnati in maniera costante, impegno che si è manifestato con la frequenza regolare alle lezioni, con la capacità di ascoltare e di intervenire in maniera coerente e critica al dialogo educativo, con puntualità e precisione nel prendere appunti.

Gli allievi, si sono dimostrati attivi nella vita scolastica extra curricolare, partecipando nel tempo alle diverse iniziative scolastiche ed extrascolastiche. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno dimostrato, in genere, interesse, partecipazione e impegno.

Alla fine del quinquennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere nel gruppo classe tre fasce di livello: medio-alta, media e medio-bassa.

La fascia medio-alta risulta formata da pochi alunni distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo che ha permesso loro di raggiungere ottimi risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo soddisfacenti conoscenze e competenze.

Alla fascia media risultano appartenere gli alunni che, pur in possesso di buone abilità, si sono impegnati in modo incostante, con un metodo di studio non sempre efficace e un interesse altalenante nei confronti delle diverse discipline.

Alla fascia medio-bassa appartengono gli alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno dimostrato impegno discontinuo e interesse parziale. In seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e grazie alla loro volontà nel voler superare le difficoltà di studio, questi alunni hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi accettabile.

Migliori sono stati, invece, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, che ha visto gli alunni 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 tipica 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 della V C 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 attualizzare 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 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 e razionale nei confronti della realtà e delle sue problematiche.

## **Inglese**

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare strumenti comunicativi adeguati ai vari 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 strumenti comunicativi adeguati ai vari 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 reti e strumenti informatici in 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 in tema 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**

- 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

## **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 e Verismo - G. Verga - Decadentismo e Simbolismo – G. D’Annunzio – G. Pascoli – I. Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti

- **Storia**

Società e cultura fra industrializzazione e Belle Epoque– L’Italia nell’età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo – Nazismo – Stalinismo (cenni) – La crisi americana e il New Deal – II Guerra Mondiale

- **Inglese**

Food contamination and food safety – Slow food – Plating and presenting food – The Michelin star System – Nouvelle cuisine – Healthy eating patterns (pyramids and plates) – Food related diseases – Eating disorders – Food tourism – Street food – Food in the UK – Fusion cuisine – Sustainable diet – 0 Km food – Organic food – GMOs – Food blogs – Molecular gastronomy – Future foods – Local food festivals.

- **Francese**

*Santé et Sécurité- Histoire de l’art culinaire- Régimes et nutrition- Les allergies et les intolérances alimentaires- Les troubles du comportement alimentaire- Les régimes alternatifs et les restaurants-potagers- La cuisine de la francophonie- La gastronomie française entre tradition et modernité.*

- **D.T.A.R.**

Il mercato turistico - Il Marketing - Sicurezza sul lavoro - Abitudini alimentari - Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

- **Matematica**

Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – La ricerca operativa – La programmazione lineare – Cenni di crittografia.

- **Scienza degli alimenti**

I nuovi prodotti alimentari - Le consuetudini alimentari nelle grandi religioni - La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Le reazioni avverse al cibo: intossicazioni, allergie ed intolleranze alimentari - La dieta nelle principali patologie - L'alimentazione nella ristorazione collettiva - La sicurezza alimentare: contaminazioni chimiche e biologiche. Il sistema HACCP.

- **Laboratorio dei sevizi di enogastronomia**

L’evoluzione del mercato ristorativo – Le diverse tipologie di ristorazione – l’organigramma di cucina – La ristorazione e le moderne tecnologie – I metodi di cottura – L’HACCP – Le elaborazioni gastronomiche della tradizione regionale, nazionale ed internazionale – Globalizzazione e cibo.

- **Laboratorio dei servizi di sala e vendita**

Breve storia del servizio a tavola e stili di servizio – momenti del servizio e sequenza nel servizio delle portate – Prodotti tipici e la loro valorizzazione - Classificazione delle bevande – Il vino e la degustazione – Abbinamento cibo/vino – Liquori distillati – I vini speciali – Le tecniche di trancio della frutta.

- **Scienze motorie**

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità.

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 EDUCAZIONE 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

<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.	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti;</li><li>• Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire salute, sicurezza e sostenibilità;</li><li>• Imparare a riconoscere il valore e i principi della buona salute, riuscendo ad applicare questi ultimi con consapevolezza nella quotidianità per assicurare salute e benessere per tutti;</li><li>• Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare la salute.</li></ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE CON RELATIVO MONTE ORE</b> Storia 2 Dtar 2 Francese 2 Inglese 3 Scienze degli alimenti 4 Religione 2 Lab. Enogastronomia 2 Scienze motorie 2 Tot. 19 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 Agenda2030: obiettivo11 Città/comunità sostenibili

<b>COMPETENZE</b> Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese	<b>CONOSCENZE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Valutare soluzioni eco-sostenibili in ambito turistico</li><li>• Scoprire dimensione di inclusione sociale, ambientale delle periferie</li><li>• Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</li><li>• Applicare le normative vigenti nazionali e internazionali in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi</li><li>• Utilizzare gli strumenti dell'analisi matematica e della ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni della realtà di un'azienda</li><li>• Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile</li></ul>
<b>DISCIPLINE COINVOLTE E ORE</b> Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienza degli alimenti 3 Religione 2 Lab. Enogastronomia 2 Tot 17 ore	<b>ABILITÀ</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 ed 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
- 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 Educazione 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):

### **G. Verga**

Rosso Malpelo da Vita dei campi pag. 113

La famiglia Toscano da I Malavoglia pag. 134

Il naufragio della Provvidenza da I Malavoglia materiale fotostatico

La roba da Novelle rusticane pag. 151

### **G. D'Annunzio**

Il conte Andrea Sperelli da Il Piacere pag. 254

### **G. Pascoli**

Novembre da Myricae pag. 306

Lavandare da Myricae pag. 308

X Agosto da Myricae pag. 313

### **I. Svevo**

L'inetto e il lottatore da Una vita pag. 457

Prefazione e Preambolo da La coscienza di Zeno pag. 474

L'ultima sigaretta da La coscienza di Zeno pag. 481

Augusta, la «salute» personificata da La coscienza di Zeno pag. 486

### **L. Pirandello**

La patente da Novelle per un anno pag. 529

Il treno ha fischiato da Novelle per un anno pag. 543

«Io mi chiamo Mattia Pascal» da Il fu Mattia Pascal pag. 553

L'amara conclusione:«Io sono il fu Mattia Pascal» da Il fu Mattia Pascal pag. 557

### **G. Ungaretti**

San Martino del Carso da Vita d'un uomo pag. 657

Poesie di guerra: Veglia - Fratelli - Soldati da Vita d'un uomo pag. 660-662

## 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.

Molfetta, 12 Maggio 2021

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*



**ALLEGATO 1: Nodi Concettuali classe 5C/IPEN a. s. 2020-2021**

<b>1. POLITICA DELLE IMPRESE ALIMENTARI: QUALITA' E SICUREZZA</b>	ITALIANO	Ambiente e lavoro dal Naturalismo al Verismo Zola, Verga
	STORIA	L'Italia postunitaria-Visione del film "7 minuti "di Michele Placido
	INGLESE	Food contamination and food safety
	MATEMATICA	Funzione costi e funzione ricavi/ Crittografia
	FRANCESE	Santè et securitè
	S. C. ALIMENTAZIONE	La sicurezza nella filiera alimentare
	DTAR	Qualità totale e marchi di tutela
	L. E. - CUCINA	La salute e la sicurezza dei lavoratori addetti alle cucine nelle attività di ristorazione
	L.E. – SALA E VENDITA	La Regione Puglia- I vini regionali -I marchi di tutela dei prodotti
	ED. FISICA	Le Olimpiadi
RELIGIONE	//	

<b>2.GUSTO E BELLEZZA</b>	ITALIANO	Dandysmo e Estetismo. Il culto della bellezza. G. D'Annunzio
	STORIA	La Belle Epoque
	INGLESE	Slow food- Nouvelle cuisine-The Michelin star system
	MATEMATICA	La sezione aurea/ Infinito
	FRANCESE	Histoire de l'Art culinaire
	S. C. ALIMENTAZIONE	I nuovi prodotti alimentari
	DTAR	Il Web Marketing e gli strumenti

	L. E. - CUCINA	Il food design- La composizione come equilibrio di forme, colori, sapori
	L.E. – SALA E VENDITA	Come allestire un buffet- Come si prepara una buona mise en place
	ED. FISICA	L’Educazione fisica e l’educazione al benessere psicofisico
	RELIGIONE	La creazione Gen 11-2,4 a

<b>3. ALIMENTAZIONE E SALUTE</b>	ITALIANO	Il concetto di salute nella poetica di Svevo
	STORIA	La grande epidemia di spagnola e il Primo conflitto mondiale
	INGLESE	Healthy diets and food-related diseases
	MATEMATICA	Il supporto della statistica nell’ambito alimentare
	FRANCESE	Régimes et nutrition
	S. C. ALIMENTAZIONE	La dieta nelle principali patologie
	DTAR	Il pacchetto salute- Etichettatura
	L. E. - CUCINA	Food for Health
	L.E. – SALA E VENDITA	Vino e salute- Come calcolare l’alcool nei drink
	ED. FISICA	L’attività fisica e la corretta alimentazione- La dieta dello sportivo
	RELIGIONE	Uso e abuso della natura

<b>4. IL VIAGGIO</b>	ITALIANO	La metafora del viaggio in Pirandello “Il fu Mattia Pascal” e “ Il treno ha fischiato”
	STORIA	L’emigrazione del Novecento ( Breve excursus storico sul viaggio)Le conseguenze del Primo Conflitto Mondiale Imperialismo e Colonialismo dei

		regimi totalitari. Visione del film " L'onda" di Gansel
	INGLESE	Food Tourism
	MATEMATICA	La matematica nell'architettura/ Programmazione lineare
	FRANCESE	La cuisine de la Francophonie
	S. C. ALIMENTAZIONE	L'alimentazione nelle tradizioni ebraica, islamica e cristiana
	DTAR	Caratteri ed evoluzione del fenomeno turistico
	L. E. - CUCINA	Il cibo come cultura- Il cibo è globale-La ricetta è locale
	L.E. – SALA E VENDITA	Il turismo enogastronomico in Italia
	ED. FISICA	Organizzazione e partecipazione ad eventi sportivi
	RELIGIONE	La vita del Cristiano dalla vita alla morte

<b>5. ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITA' COME MODELLO DI SVILUPPO</b>	ITALIANO	Nutrire il pianeta- Il cibo nell'età della globalizzazione
	STORIA	La prima crisi globale. Il crollo di Wall Street nel 1919- Nuovi modelli alimentari standardizzati: fast food vs slow food
	INGLESE	Foods that can save the planet
	MATEMATICA	La ricerca operativa
	FRANCESE	Les régimes alternatifs
	S. C. ALIMENTAZIONE	Il regime alimentare in condizioni fisiologiche
	DTAR	Il marketing operativo: ciclo di vita del prodotto e tipologie di prodotti ristorativi
	L. E. - CUCINA	La ristorazione sostenibile
	L.E. – SALA E VENDITA	Ristorazione commerciale e ristorazione collettiva
	ED. FISICA	Attività agonistica e attività dilettantistica

	RELIGIONE	Il Cristiano e l'economia
<b>6.MODERNITÀ E TRADIZIONE</b>	ITALIANO	Da G. Pascoli a Ungaretti: Il rinnovamento linguistico della poesia italiana
	STORIA	I nuovi ordigni bellici: dai gas asfissianti alla bomba atomica; il II conflitto mondiale
	INGLESE	Modern food trends and food festivals
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico
	FRANCESE	La gastronomie française entre tradition et modernité
	S. C. ALIMENTAZIONE	Le diete tradizionali e le diete moderne
	DTAR	Il marketing del turismo e della ristorazione
	L. E. - CUCINA	Ricette italiane rivisitate
	L.E. – SALA E VENDITA	Le forme di ristorazione classica e nuove tendenze
	ED. FISICA	L'educazione fisica nel presente e nel passato
	RELIGIONE	Religione e religiosità. La tradizione religiosa