



**ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO
PER I SERVIZI DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinazzo - S.S. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

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

Sito web: www.alberghieromolfetta.it - e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

Istituto accreditato presso la Regione Puglia – settore Formazione Professionale – per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. D - Enogastronomia art. Cucina

.....

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V D, indirizzo enogastronomia, è formata da 22 studenti, 7 femmine e 15 maschi, tra cui due studenti DSA, ed un alunno diversamente abile con programmazione paritaria seguito dal un docente di sostegno per 18 ore. Nella classe si distingue un discreto gruppo di alunni motivati e costanti nell'attenzione e nell'impegno, che studia con un metodo autonomo ed efficace e che ha riportato risultati buoni, eccellenti per alcuni, in gran parte delle discipline. Altri studenti con volontà e impegno sono riusciti a superare le difficoltà incontrate in alcune discipline raggiungendo livelli di conoscenze e competenze complessivamente soddisfacenti. Un certo numero di alunni, pur dotati di buone capacità, ha seguito il lavoro scolastico con minore interesse e continuità, si è applicato in modo discontinuo, raggiungendo risultati nel complesso sufficienti. Complessivamente gli studenti hanno sempre dimostrato una buona disponibilità al dialogo educativo e didattico manifestando interesse e partecipazione per le attività proposte e correttezza nel rispetto delle regole. Durante il periodo di emergenza sanitaria hanno dimostrato senso civico e impegno personale, dando prova dell'efficacia della scuola nel saper essere. Gli alunni si sono adattati alla modalità sincrona delle video-lezioni sulla piattaforma Google Classroom e Hangouts meet, interagendo più o meno regolarmente con i mezzi a loro disposizione. Pur evidenziando una certa discontinuità nell'interesse e nella consegna di compiti, l'interazione socio-affettiva con i docenti unitamente al forte legame alla comunità scolastica ha permesso di alleggerire le difficoltà operative ed emotive del momento che gli studenti, molto spesso, hanno evidenziato e condiviso con i docenti. Le criticità maggiori sono insorte in particolar modo nella possibilità di stabilire con tutti gli allievi feedback efficaci per procedere adeguatamente e con risultati soddisfacenti nel percorso di apprendimento come avviene di solito in classe a livello individualizzato e di gruppo. Sicuramente molto sacrificato è stato il processo di socializzazione perché il confronto diretto e contestuale è molto difficile attraverso collegamenti in videochiamata. Sole le attività laboratoriali applicando i protocolli di sicurezza, si sono svolte in presenza. Nei laboratori, gli studenti hanno potuto sperimentare e sperimentarsi nella elaborazione di preparazione enogastronomiche raggiungendo, complessivamente, gli obiettivi generali del percorso didattico. In relazione agli obiettivi educativi e formativi trasversali raggiunti si può affermare che, al termine del percorso formativo, la maggior parte degli studenti conosce con un sufficiente livello di approfondimento i

contenuti disciplinari, utilizza in modo sufficiente e pertinente i linguaggi specifici, e stabilisce, con diverso grado di autonomia, confronti e connessioni all'interno di ogni singola disciplina e in ambito pluridisciplinare. Al processo di maturazione personale hanno sicuramente contribuito anche gli interessi, le curiosità intellettuali e le abilità operative che gli alunni hanno coltivato, in modo individuale ed autonomo, sia tramite i progetti extracurricolari proposti dalla scuola che attraverso i percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento. È proprio in questo contesto che gli studenti hanno dato maggior prova di maturità e serietà oltre che di saper rispettare le regole nel lavoro in gruppo.

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

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

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

- a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le

deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

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

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

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

- Capacità di osservare e comprendere:
 - esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni;
 - decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.
- Capacità espressive:
 - completezza e ricchezza di contenuti;
 - uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
 - individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
 - creatività e originalità.
- Capacità logico-critiche:
 - organizzare con metodo il proprio lavoro;
 - analizzare e sintetizzare;

- stabilire relazioni e confronti;
- porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le
- corrispondenze tra ipotesi e risultati;
- valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare
- giudizi.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI

Area linguistico-storico-letteraria/espressiva

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

Area professionalizzante

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

Area scientifica

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi anche di carattere finanziario;

- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- Saper riconoscere le varie forme di aziende ricettive distinguendone le figure professionali e le competenze specifiche;
- Saper applicare le principali norme che condizionano le scelte progettuali delle aziende ristorative e ricettive, con particolare riguardo ai temi dell'igiene, della sicurezza e della prevenzione;
- Saper applicare le tecniche elementari di marketing per un'organizzazione efficace ed efficiente dell'azienda ricettiva; Saper calcolare il costo di un prodotto ricettivo in funzione della determinazione del prezzo di vendita anche con l'utilizzo di software applicativi;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE

Italiano

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri
- Utilizzare gli strumenti fondamentali per una fruizione consapevole e critica del patrimonio letterario
- Saper aggiornare i testi
- Potenziare le competenze linguistiche, non solo in ambito letterario, ma anche in riferimento alla vita quotidiana e all'attività professionale
- Padroneggiare le diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee ed informazioni alla revisione finale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

Storia

- Capacità di utilizzare modelli strumentali per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici.
- Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali.
- Cogliere l'interdipendenza fra l'evoluzione delle società e dei sistemi produttivi e il contesto politico-istituzionale.
- Saper collegare alla storia generale l'evoluzione nel tempo del settore di indirizzo.

- Saper operare collegamenti interdisciplinari.
- Cogliere la significatività per il presente dei processi storici analizzati.
- Porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.

Inglese

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

Francese

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

Matematica

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

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

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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia – settore cucina

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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore sala e vendita

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

D.T.A.R

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le caratteristiche della domanda e offerta ristorativa, effettuare una semplice segmentazione del mercato, individuare le

strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto-servizio nelle aziende ristorative, presentare alcuni elementi di un semplice piano di marketing di un'impresa del settore.

- Documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti km zero come strumento di marketing.

Scienze motorie

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

CONTENUTI

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

Italiano:

Naturalismo e Verismo – G. Verga – Decadentismo e Simbolismo – D'Annunzio – Pascoli – Svevo – Pirandello – Ungaretti.

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 – Il Guerra Mondiale.

Inglese:

Food and health – Diets and nutrition – Food today – Food safety – Dining on the move – How can food save the planet? – Chefs that changed the way we eat.

Francese: Ok

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.: ok

La domanda turistica e l'evoluzione del sistema di offerta – Il marketing del turismo e della ristorazione – I prodotti turistici – La segmentazione del mercato – Il mercato obiettivo – Il marketing mix – Le strategie di marketing e il ciclo di vita dei prodotti – I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione – La distribuzione e promozione dei prodotti ricettivi e ristorativi – il Marketing Plan – Il web marketing – I prodotti tipici locali – I marchi di tutela – La tracciabilità dei prodotti alimentari.

Matematica: ok

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: ok

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Alimentazione e sostenibilità – Sicurezza e qualità alimentare

Laboratorio dei servizi di enogastronomia cucina:

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 e distillati – I vini speciali – Le tecniche di trancio della frutta

Scienze motorie:

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza e particolarità – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità – Conoscenza delle norme e dei comportamenti per tutelare la salute e prevenire gli infortuni – Le dipendenze.

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

Competenze	Conoscenze
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>Italiano-Storia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti <p>Inglese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare a riconoscere il valore ed i principi della buona salute, riuscendo ad applicare questi ultimi con consapevolezza nella quotidianità. <p>Francese:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare. <p>Dtar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • orientarsi nella normativa sulla sicurezza alimentare e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei

	<p>prodotti</p> <p>Scienze degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute <p>Lab. Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none"> • il cibo come alimento e prodotto culturale. <p>Religione:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose <p>Scienze motorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sapere le basi fondamentali per un sano e corretto stile di vita, l'importanza dell'attività motoria per il benessere psico fisico
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</p> <p>STORIA n.2 DTAR n.2 FRANCESE n.2 INGLESE n.3 SCIENZE DEGLI ALIMENTI n.4 RELIGIONE n.2 LAB. ENOGASTRONOMIA n.2 SCIENZE MOTORIE n.2</p> <p style="text-align: right;">Tot. 19</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline. • Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare. • Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti

II QUADRIMESTRE

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

Competenze	Conoscenze
<p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>Italiano-Storia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni. <p>Dtar:</p> <ul style="list-style-type: none">• Valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico <p>Francese:</p> <ul style="list-style-type: none">• Scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie <p>Matematica:</p> <ul style="list-style-type: none">• Utilizzare gli strumenti dell'analisi matematica e della ricerca operativa nello studio di fenomeni economici e nelle applicazioni della realtà di un'azienda <p>Scienze degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none">• Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile <p>Religione:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico <p>Lab. Enogastronomia:</p> <ul style="list-style-type: none">• Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi.

<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</p> <p>STORIA n.2 DTAR n.3 FRANCESE n.2 MATEMATICA n.3 SCIENZE DEGLI ALIMENTI n.3 RELIGIONE n.2 LAB. ENOGASTRONOMIA n.2</p> <p style="text-align: right;">Tot. 17</p>	<p>Abilità</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni. • Osservare la realtà in modo sistemico e integrato • Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali
---	---

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

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

Didattica in presenza;

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

Didattica a distanza:

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

MEZZI E STRUMENTI

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

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);
- competenze culturali di esperti;
- PC/tablet
- Materiali in rete (www)

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

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

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

Verifica e valutazione del percorso di ed. civica

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

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su 4 livelli:

Avanzato (voto 10- 9);

Intermedio (voto 8- 7);

Base (voto 6);

Inadeguato (voto 5);

Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

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

IL COLLOQUIO D'ESAME

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

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

L'esame è così articolato:

Art. 18 punto 1:

- 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.

Art. 18 punto 3:

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

Art. 18 punto 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	
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):

Giovanni Verga

- Rosso Malpelo da *Vita dei campi* p.113
- La roba da *Novelle rusticane* p.151
- La famiglia Toscano da *I Malavoglia* p.134

Gabriele D'Annunzio

- Il conte Andrea Sperelli da *Il Piacere* p.254
- Il programma del superuomo da *Le vergini delle rocce* p.259

Giovanni Pascoli

da *Il Fanciullino* capp. I e III p.302 - 303

- Lavandare da *Myricae* p.308
- X Agosto da *Myricae* p.313

Italo Svevo

- L'inetto e il lottatore da *Una vita* p.457
- Prefazione e Preambolo da *La coscienza di Zeno* p.474
- Augusta, la «salute» personificata da *La coscienza di Zeno* p.486

Luigi Pirandello

- Il treno ha fischiato da *Novelle per un anno* p.543
- La Patente da *Novelle per un anno* p.529
- L'amara conclusione: «lo sono il fu Mattia Pascal» da *Il fu Mattia Pascal* p.557
- Il naso di Moscarda da *Uno nessuno e centomila* p.569

Giuseppe Ungaretti

- Veglia da *Vita d'un uomo* p.660
- Fratelli da *Vita d'un uomo* p.661
- Soldati da *Vita d'un uomo* p.666

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 i seguenti allegati:

- n.1 relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi
- n.2 Documentazione DSA D.L.G.
- n.3 Documentazione DSA G.P.

Molfetta, 15 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
Prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio





ALLEGATO n° 1 – Classe 5[^]D/c – a. s. 2020-21

1. POLITICA AZIENDALE PER LA QUALITÀ E LA SICUREZZA	ITALIANO	Naturalismo Verismo e Giovanni Verga "Germinal" di Zola e "Rosso Malpelo" di Verga.
	STORIA	L'Età Giolittiana e le riforme sociali.
	INGLESE	Food contamination and food safety
	FRANCESE	Santé et Sécurité
	MATEMATICA	La ricerca operativa Funzione costi e funzione ricavi. La crittografia
	S. C. ALIMENTAZIONE	Le contaminazioni alimentari
	DTAR	Normativa sulla sicurezza
L. E. - CUCINA	Norme di prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro	

2. GUSTO E BELLEZZA	ITALIANO	Il Decadentismo e l'esteta di G. D'Annunzio
	STORIA	La belle époque
	INGLESE	Slow food, Nouvelle Cuisine, The Michelin star system, Plating and presenting; Food art
	FRANCESE	Histoire de l'art culinaire
	MATEMATICA	La sezione aurea. Il concetto di infinito
	S. C. ALIMENTAZIONE	Diete e stili alimentari, La dieta mediterranea
	DTAR	Le tendenze attuali in campo alimentare
L. E. - CUCINA	Il sistema HACCP, criteri e strumenti per la sicurezza alimentare	

3. ALIMENTAZIONE E SALUTE	ITALIANO	Svevo: il concetto di malattia
	STORIA	Alimentazione nel tempo di guerra Art. 32 della Costituzione
	INGLESE	Healthy diets and food – related diseases
	FRANCESE	Régimes et nutrition
	MATEMATICA	Il supporto della statistica nell'ambito alimentare. La ricerca operativa
	S. C. ALIMENTAZIONE	La dieta nelle principali patologie
	DTAR	Le abitudini alimentari e di tutela del consumatore
	L. E. - CUCINA	La programmazione e l'organizzazione della produzione in elazione alle particolari esigenze salutistiche della clientela
ED. CIVICA	Obiettivo 3 Agenda 2030: Assicurare la salute e il benessere per tutti e per tutte le età	



ALLEGATO n° 1 – Classe 5[^]D/c – a. s. 2020-21

4. IL VIAGGIO	ITALIANO	L. Pirandello e il viaggio metaforico dei suoi personaggi e il viaggio di Liliana Segre
	STORIA	Ingresso dell'Italia in guerra - I conflitto mondiale il poeta soldato: Ungaretti
	INGLESE	Food tourism; Street food; a gastronomic tour of England; Fusion cuisien
	FRANCESE	La cuisine de la francophonie
	MATEMATICA	La matematica nell'architettura. Programmazione lineare
	S. C. ALIMENTAZIONE	La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche
	DTAR	I marchi di tutela e i prodotti a km zero
	L. E. - CUCINA	Caratteristiche organolettiche dei prodotti a marchio
5. ECONOMIA CIRCOLARE E SOSTENIBILITA'	ITALIANO	Gli intellettuali del Novecento e la società di massa
	STORIA	Sviluppo industriale e società di massa l'economia dei regimi totalitari del Novecento
	INGLESE	Sustainable food; organic food
	FRANCESE	Les régimes alternatifs et les restaurants – potagers
	MATEMATICA	La ricerca operativa. Concetto di funzione
	S. C. ALIMENTAZIONE	La dieta sostenibile la doppia piramide alimentare
	DTAR	Il marketing
	L. E. - CUCINA	Le caratteristiche della cucina nazionale
ED. CIVICA	Obiettivo 12 agenda 2030: Garantire modelli di consumo e produzione sostenibili	
6. TRADIZIONE E MODERNITÀ	ITALIANO	Decadentissimo e G. Pascoli
	STORIA	Sviluppo industriale e scoperte scientifiche agli inizi del 1900
	INGLESE	Modern food trends and food festivals
	FRANCESE	La gastronomie française entre tradition et modernité
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico. Lettura del grafico
	S. C. ALIMENTAZIONE	Nuovi prodotti alimentari
	DTAR	Il web marketing
	L. E. - CUCINA	I modelli tradizionali ed innovativi di produzione pasti