



**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 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. E/Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe VE è composta da 12 alunni, tutti maschi, provenienti dalla IV E del precedente anno scolastico. Un alunno ha interrotto la frequenza sin dal mese di ottobre per motivi di salute e anche in DAD non ha partecipato alle attività didattiche.

All'interno del gruppo classe sono presenti due alunni DSA, per i quali sono stati utilizzati piccoli adeguamenti del lavoro didattico, seguendo il piano didattico personalizzato. Per questi due alunni sono state predisposte le relazioni di presentazione, che vengono allegate al presente documento.

La classe si presenta omogenea per cultura ed educazione. Quasi tutti gli alunni, infatti, provengono da ambienti familiari culturalmente semplici, in grado di offrire pochi stimoli alla crescita educativa dei propri figli, ciò nonostante, gli alunni hanno dimostrato, nel percorso scolastico, una propensione alla crescita culturale, civica e professionale.

Il comportamento degli allievi si è dimostrato sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti e nel rapporto interpersonale tra alunni. I ragazzi hanno dimostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti; ciò ha comportato il regolare svolgimento delle lezioni, ma, al momento dello studio individuale alcuni allievi hanno dimostrato poca assiduità e puntualità nel rispettare scadenze e impegni. Naturalmente, non sono mancati - per questi alunni - solleciti interventi da parte dei docenti finalizzati al recupero degli argomenti già oggetto di trattazione, frequenti richiami sul senso di responsabilità, attivazione di strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento.

La sospensione delle attività didattiche in presenza e la successiva attivazione di quelle a distanza, causate dalla emergenza sanitaria da covid-19, non ha influito sulla normale programmazione dei singoli docenti, nonostante la diversa articolazione dell'orario tra ore sincrone ed asincrone. Naturalmente i contenuti sono stati adeguati alla contingente situazione ed alcune parti di programma sono state sintetizzate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi minimi. I docenti, con l'intento di continuare a perseguire il loro compito sociale e formativo durante questa circostanza e di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, hanno utilizzato metodologie nuove (cooperative learning, lavori in team working, ecc) cercando di coinvolgere e stimolare gli studenti al dialogo educativo anche nella modalità a distanza. Questo ha rassicurato i ragazzi e le loro famiglie sulla bontà ed efficacia dell'offerta formativa.

Al termine del percorso formativo di istruzione professionale, gli alunni hanno raggiunto differenti livelli di profitto a seconda delle singole capacità e della continuità nell'impegno e nella partecipazione. Gran parte di loro ha raggiunto in modo essenziale e sufficiente le competenze, le abilità e le conoscenze relative ai risultati di apprendimento attesi dal profilo educativo, culturale e professionale. Le principali difficoltà sono legate a carenze nelle capacità di analisi critica e una generalizzata difficoltà nell'esposizione autonoma. Pochi hanno raggiunto un discreto livello di preparazione distinguendosi per serietà, motivazione e impegno costante nelle attività. La capacità di esprimersi oralmente con linguaggio appropriato rimane una competenza raggiunta da pochi alunni, in quanto la maggioranza degli studenti ha bisogno di essere guidata nell'esposizione.

Gli alunni, nel corso degli ultimi tre anni scolastici, hanno partecipato ai Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento presso aziende del settore. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in questi percorsi, hanno dimostrato in genere interesse, partecipazione e impegno. Tali esperienze hanno arricchito culturalmente ciascun alunno e consentito loro di consolidare le loro competenze professionali, avvicinandoli, ancor più, al mondo del lavoro.

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 E provengono tutti da 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 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.
- 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:**

Cenni su Naturalismo e Verismo – Decadentismo e Simbolismo – D'Annunzio – Pascoli – Verga - le Avanguardie: il Futurismo – Svevo – Pirandello – Cenni sull'Ermetismo – Ungaretti.

- **Storia:**

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

- **Inglese:**

Food Safety: the HACCP system , food traceability - Food & Health : diets and food related diseases – Think globally, eat locally : Organic, GMO's, Food sustainability and slow food

- **Francese**

Santé et sécurité: HACCP- Filière alimentaire et traçabilité.- Infections et intoxications alimentaires- Régimes et Nutrition: Le Bio- les OGM- Régime méditerranéen et régimes alternatifs - La pyramide alimentaire- Macrobiotique- Allergies et intolérances alimentaires- Les troubles du comportement alimentaire

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

Il mercato turistico; Il marketing; il marketing mix; Il business plan; I marchi di qualità; Le abitudini alimentari; I prodotti tipici locali ed a km 0; Normativa sulla sicurezza sul lavoro e sicurezza alimentare.

- **Matematica:**

Le disequazioni di secondo grado, le funzioni, i limiti di una funzione, programmazione lineare, la ricerca operativa, matematica finanziaria.

- **Scienza degli alimenti**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche-diete e stili alimentari, allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione, contaminazione biologica degli alimenti, infezioni e tossinfezioni, i nuovi prodotti alimentari, cibo e religione.

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

Le tecniche di conservazione, di cottura, I menù, catering e banqueting, attrezzature di cucina, HACCP, la cucina macrobiotica, la cucina locale, regionale, nazionale, europea. Allergie ed intolleranze. Gamme alimentari. Cibo e religione.

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

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, tecniche di trancio della frutta.

- **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

Competenze	Conoscenze
-------------------	-------------------

<ul style="list-style-type: none"> ● Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile 	<p>Dtar: orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p>Francese: conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</p> <p>Inglese: individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</p> <p>Italiano-Storia: riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p>Lab. Enogastronomia: La Sicurezza sul lavoro e la prevenzione attraverso il Sistema HACCP</p> <p>Religione: riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p>Scienze degli alimenti: promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.</p> <p>Scienze motorie: sport e benessere, riconoscere i comportamenti scorretti e poco salutari e suggerire correzioni.</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore</p> <p>Storia 2</p> <p>Dtar 2</p> <p>Francese 2</p> <p>Inglese 3</p> <p>Scienze degli alimenti 4</p> <p>Religione 2</p> <p>Lab. Enogastronomia 2</p> <p>Scienze motorie 2</p> <p>Totale ore 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

<p>Competenze</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese 	<p>Dtar (3 ore): valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico.</p> <p>Francese (2 ore): scoprire la dimensione di inclusione</p>
--	--

	<p>sociale, ambientale delle nuove periferie.</p> <p>Italiano-Storia (2 ore): Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.</p> <p>Lab. Enogastronomia: applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro.</p> <p>Matematica: Sviluppare ed applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, partendo da una solida padronanza delle competenze aritmetico-matematiche e ponendo l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che su quelli della conoscenza, coltivando la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni).</p> <p>Religione: Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico.</p> <p>Scienze degli alimenti (3 ore): Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienze degli alimenti 3 Religione 2 Lab. Enogastronomia 2</p> <p>Totale ore 17</p>	<p>ABILITA'</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 ● Saper salvaguardare le risorse naturali, i beni comuni, la salute, il benessere e la sicurezza propria e altrui ● Adottare comportamenti in linea con i principi alla base dell'economia ● circolare

METODI - MEZZI - TEMPI

METODI

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

Didattica in presenza;

- attività laboratoriale
- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;

- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- ricerche per stimolare all'approfondimento;
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

Didattica a distanza:

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

MEZZI E STRUMENTI

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

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

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

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

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

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

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

Verifica e valutazione del percorso di ed. civica

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

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

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

IL COLLOQUIO D'ESAME

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

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

1. L'esame è così articolato:

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

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

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

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

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

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

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

INDICATORI	LIVELLI	DESCRITTORI	PUNTI	PUNTEGGIO
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, 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	3	

		personali		
	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 interni 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):

1. **G. Verga:** Rosso Malpelo (pag. 113);
2. **G. Verga:** La morte di Gesualdo (pag. 165);
3. **G. Verga:** La roba (pag. 151);
4. **O. Wilde:** La rilevazione della bellezza (pag. 233);
5. **J.K. Huysmans:** La casa artificiale del prefetto esteta (pag. 229);
6. **G. D'Annunzio:** da "il piacere" Il conte Andrea Sperelli (pag. 254);
7. **G. Pascoli:** X Agosto (pag. 313);
8. **G. Pascoli:** Novembre (pag. 306);
9. **G. Pascoli:** La mia sera (pag. 325);
10. **G. Pascoli:** Il gelsomino notturno (pag. 330);
11. **G. Pascoli:** La cavalla storna (fotocopia);
12. **I. Svevo:** L'ultima sigaretta (pag. 481);
13. **L. Pirandello:** Io sono il fu Mattia Pascal (pag. 557);
14. **L. Pirandello:** Il naso di Moscarda (pag. 569);
15. **G. Ungaretti:** Veglia (pag. 660);
16. **G. Ungaretti:** Fratelli (pag. 661);
17. **G. Ungaretti:** Soldati (pag. 662);
18. **G. Ungaretti:** Mattina (pag. 671);
19. **G. Ungaretti:** San Martino del Carso (pag. 657).

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, 13 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



ALLEGATO 1

	<p data-bbox="352 416 1334 535">NODI CONCETTUALI E SVILUPPO MULTIDISCIPLINARE</p>
DENOMINAZIONE	<ul data-bbox="400 607 1339 831" style="list-style-type: none">● AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE● ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA● MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY● LA SALUTE A TAVOLA● ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO

DISCIPLINE COINVOLTE	NODO 1 AMBIENTE, ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	NODO 2 ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE	NODO 3 MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY	NODO 4 LA SALUTE A TAVOLA	NODO 5 ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO
ITALIANO STORIA	Modulo Asl. Il cibo nell'età della globalizzazione Sslow food e fast food	La realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine 800; Rosso Malpelo, Nedda, La roba. Le riforme sociali di Giolitti	Pascoli, tra rappresentazione di un mondo rurale sperimentalismo linguistico. Fascismo tra modernità e tradizione.	Salute e malattia nel romanzo "La coscienza di Zeno"; il personaggio dell'inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello L'alimentazione tra guerra e dopoguerra La fame durante le guerre mondiali.	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal La politica coloniale del fascismo o il fenomeno migratorio tra passato e presente.
INGLESE	The food pyramid , sustainable development goals, sustainable food	THE HACCP system, food traceability	Italian food trends; local, seasonal slow food and 0 km food	Diets: Mediterranean, Vegetarian; Macrobiotic	A Glance to dietary habits
FRANCESE	Les produits biologiques, le régime méditerranéen	HACCP, l'hygiène du personnel	Produits OGM, Slow food	Régime macrobiotique, régime végétarien, pyramides alimentaires	Les habitudes alimentaires des français, le métissage culinaire
ECONOMIA AZIENDALE	Economia Circolare contro lo spreco alimentare	La tutela dei consumatori e Sicurezza alimentare: tracciabilità e rintracciabilità	I Prodotti tipici locali per lo sviluppo del territorio e la valorizzazione del Made in Italy	Marchi di qualità. Prodotti bio.	Turismo internazionale Turismo enogastronomico in Puglia
ALIMENTAZIONE	Alimentazione sostenibile e stili alimentari	La contaminazione alimentare.	I nuovi alimenti	Dietoterapia(obesità, aterosclerosi, etc.)	Cibo e religione
CUCINA	I prodotti bio ,i prodotti a km zero.	Concetto di etica, la differenza di organizzazione nelle diverse realtà lavorative, la marcia in avanti delle merci, la sicurezza dei lavoratori, haccp, tracciabilità alimentare di filiera, sicurezza alimentare	Itinerario gastronomico negli usi nelle tradizioni e nella religione, menù a filiera corta	alimentazione sana e sostenibile l'alimentazione mediterranea. Gusto ed equilibrio nutrizionale	Globalizzazione ed etnicità dell'alimentazione Standardizzazione mondiale degli alimenti, Globalità del cibo e località della ricetta. Il cibo come cultura, La geografia del gusto. Abitudini alimentari dettate dalla religione
SALA	Vino e salute	Il professionista e la persona	Valorizzazione dei prodotti tipici	I marchi di tutela dei prodotti	Il turismo enogastronomico
MATEMATICA	Matematica finanziaria	Ricerca operativa - funzioni	Matematica finanziaria	Programmazione lineare	Programmazione lineare-statistica
RELIGIONE	Ecologia e religione	La dignità del lavoro	Simbolismo territoriale dei cibi	Precetti religiosi sull'alimentazione	I luoghi di culto, il pellegrinaggio