



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
SALA E VENDITA**

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez E Sala e Vendita è composta da 18 alunni - 7 femmine, di cui una non frequentante dal secondo quadrimestre e, 11 maschi - provenienti da Molfetta e da altri paesi limitrofi: Bitonto, Andria, Bisceglie, Trani, Terlizzi e Barletta. La classe presenta, inoltre, un alunno DSA, per la quale si rinvia, per ogni dettaglio, al documento allegato; ed un alunno disabile, che segue una programmazione paritaria e per la quale si fa riferimento al P.E.I

Nel corso del secondo biennio la classe non è variata di molto per composizione e numero, durante il quarto anno un alunno si è ritirato ed un alunno non è stato ammesso al V anno, ridimensionando lievemente il numero di alunni dell'attuale V E/Sala.

Nell'arco del triennio la continuità didattica è stata garantita solo ai docenti delle seguenti discipline: Sala Vendita e Religione; le docenti di Matematica e Italiano, Francese, Alimentazione, DTAR, sono cambiate il quarto anno; la docente di Sostegno alla classe è la stessa del terzo anno; i docenti di Inglese, Cucina ed Ed. Fisica sono cambiati al quinto anno. Naturalmente questa rotazione continua ha sensibilmente condizionato il lavoro scolastico e comportato diversi approcci metodologici. Nonostante ciò si è cercato di individuare le esigenze dei singoli alunni, al fine di consentirne l'attenuazione del disagio iniziale e un agevole adattamento reciproco.

Nonostante le specificità individuali, il gruppo classe si presenta ordinato ed integrato. Sotto il profilo disciplinare si mostra corretto verso i docenti e nel gruppo dei pari, mentre sul piano didattico e del profitto, emerge una situazione disomogenea, nella quale è possibile individuare tre fasce di livello: nella prima fascia si concentra un discreto numero di alunni che partecipano attivamente al dialogo educativo con interventi congruenti e pertinenti, che hanno evidenziato, nel corso del triennio: autentica motivazione ed interesse per i percorsi didattici, ottime potenzialità, autonomia nello studio ordinato ed efficace, e grande maturità anche attraverso il rispetto delle norme scolastiche – puntualità e frequenza assidua – e della *netiquette*. La seconda fascia è formata da alunni molto volenterosi i quali, pur non possedendo capacità eccellenti, si sono attestati su un livello di preparazione soddisfacente. Un atteggiamento meno responsabile ha condizionato invece, i risultati dell'esiguo gruppo appartenente alla terza fascia: si tratta di alunni meno motivati, dotati di elementari capacità di rielaborazione ed esposizione, che si attestano sulla sufficienza. Nonostante le molteplici difficoltà, nella seconda metà dell'a. s., anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato la volontà di migliorare impegnandosi in maniera più assidua e adeguata.

Il Consiglio di Classe ha perseguito un'azione formativa e sociale nonostante la circostanza legata all'emergenza sanitaria, inaspettata ed imprevedibile, al fine di contrastare l'isolamento e la demotivazione dei propri allievi, cercando di stimolare e coinvolgere gli studenti con attività significative quali: video lezioni, trasmissione materiale didattico attraverso l'uso di piattaforme digitali. L'attività didattica ha mirato a garantire ad ogni singolo alunno un supporto adeguato allo sviluppo della propria personalità e del proprio bagaglio di conoscenze-competenze-abilità, necessario per affrontare con consapevolezza e determinazione il mondo professionale. Sono stati, pertanto, attuati interventi calibrati sulle esigenze specifiche individuali, differenziando i livelli ed i ritmi di apprendimento in base ai bisogni educativi di ciascuno. Ogni docente della classe, per quanto di propria competenza, ha provveduto alla rimodulazione in itinere della programmazione iniziale, ridefinendo gli obiettivi, semplificando le consegne e le modalità di verifica, e ciò è stato adeguatamente riportato nella documentazione finale del corrente anno scolastico. L'adattamento alle richieste e al metodo di lavoro degli insegnanti che si sono susseguiti durante il triennio, è stato lento e graduale. Alcuni alunni, infatti, hanno mostrato reticenza alle consegne scolastiche e discontinuità di impegno. Complessivamente il rapporto alunni-docenti, si è caratterizzato per un dialogo proficuo sotto il profilo didattico-disciplinare sebbene, ci sono state, talvolta, problematiche di interazione, coesione e condivisione di intenti. Per la valutazione finale si è tenuto conto degli aspetti affettivo-

relazionali, della disponibilità, dell'impegno, della capacità di cooperare nel gruppo dei pari e degli elementi riguardanti il *saper essere* di ciascun alunno.

I rapporti con le famiglie, sebbene saltuari, sono stati improntati alla massima trasparenza, cortesia, collaborazione e rispetto. Si sono tenuti in modalità streaming o contatto telefonico, previa prenotazione al colloquio diurno, durante l'ora di ricevimento. Le richieste di colloquio sono state molto esigue, evidenziando una scarsa partecipazione, della componente genitori, alla vita scolastica, nonostante le famiglie siano state rassicurate ed invitate a seguire i propri figli nell'impegno scolastico e a mantenere attivo un canale di comunicazione con il corpo docente.

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 Sala e Vendita 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

RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE

n° 18 studenti promossi ; n° 1 studenti non promossi; n°1 studenti non ammessi ai sensi dell'art.14 comma 7 del DPR 22 giugno n°122

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 metodo 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 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**

Dal Naturalismo francese al Verismo e al Neorealismo- Decadentismo, Simbolismo e Crepuscolarismo -Il progetto delle Avanguardie: il Futurismo-Il grande romanzo europeo e la poesia del '900: poeti e narratori tra le due guerre-Il romanzo italiano contemporaneo.

- **Storia**

L'Europa dei nazionalismi: tra democrazia e nazionalismo - l'Europa dei totalitarismi- Le grandi guerre e il crollo dell'Europa - Il secondo dopoguerra - Il mondo diviso in due blocchi e l'epoca multipolare.

- **Cittadinanza e costituzione**

L'importanza delle leggi - Giolitti e la prima legislazione sociale italiana, (in part.art.37); la manipolazione delle masse e i regimi totalitari; le leggi razziali e i genocidi nella storia; l'immigrazione; l'Italia e le mafie; la Costituzione italiana.

- **Inglese**

H.A.C.C.P. , Food Contamination: Risks And Preventive Measures, COVID-19 protocol, organic food vs Gmos food, The Food Pyramid, The Mediterranean Diet, Alternative Diets: raw food, fruitarian and dissociated diets, Vegetarianism and Veganism, Teenagers and Diet, Eating Disorders, Food Intolerances and Allergies – Celiac Disease, Modern food trends, Spirits and Liqueurs; Hot Drinks: Tea and Coffee.

- **Francese**

Allergies et intolérance alimentaires. HCCP. Le regime mediterranean. Les différents régimes alimentaires. Les boissons. L'alimentation et ses espèces.

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

Il turismo e il mercato turistico. Marketing. La sicurezza alimentare e i suoi luoghi di lavoro. Le abitudini alimentari e l'economia del territorio. La cittadinanza italiana.

- **Matematica:**

Disequazioni di primo e secondo grado in una variabile - Disequazioni fratte e sistemi di disequazioni - Disequazioni lineari in due variabili - Funzioni reali - Limiti di funzioni razionali fratte- Grafico approssimato di funzioni razionali fratte - Ricerca Operativa e programmazione lineare.

- **Scienza degli alimenti**

Sicurezza alimentare: sistema HACCP – igiene nella ristorazione: contaminazioni chimiche, fisiche e biologiche - allergie e intolleranze alimentari – diete nelle principali condizioni fisiologiche e patologiche - stili alimentari – alimentazione sana ed equilibrata: piramide della dieta mediterranea – nuovi prodotti alimentari- effetti dell'abuso di alcool sulla salute.

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

la sala ristorante e suoi reparti - gestione della clientela e comunicazione – la vendita - le tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali - la gestione delle aziende enogastronomiche - la gestione del bar - la cucina di sala – enologia.

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

Cucina : marketing e menù, allergie e intolleranze, buffet e decorazioni. Le cucine dietetiche

- **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 – Prevenzione degli infortuni – Salute e benessere: La salute dinamica e l'attività fisica. Sport e fair play.

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

PERCORSO TRASVERSALE DI ED.CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso.

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 3 Salute e benessere

<p>Competenze</p> <p>Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>	<p>Conoscenze</p> <p>Dtar: rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti.</p> <p>Francese: les produits biologiques.</p> <p>Inglese: GMOs and organic food</p> <p>Italiano: l'obiettivo n.3 dell'agenda 2030</p> <p>Lab. Sala e vendita: il consumo responsabile di bevande alcoliche</p> <p>Religione: il diritto alla salute e alla vita</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: la promozione di stili di vita e alimentari corretti</p> <p>Scienze motorie: wellness e alimentazione</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore</p> <p>Italiano e Storia 2</p> <p>Dtar 2</p> <p>Inglese 3</p> <p>Francese 2</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione 4</p> <p>Religione 2</p> <p>La. Sala e vendita 4</p> <p>Scienze motorie 2</p> <p>Totale 21 ore</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● Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali

II QUADRIMESTRE

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

<p>Competenze</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>Conoscenze</p> <p>Dtar: il turismo sostenibile e il codice etico del turismo</p> <p>Francese: vivre la banlieu</p> <p>Italiano-Storia: l'obiettivo 11 dell'Agenda 2030</p> <p>Lab. Sala e vendita: i prodotti a km 0</p> <p>Matematica: il ciclo di vita del prodotto e il suo grafico</p> <p>Religione: l'ecologia integrale</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione: sviluppo sostenibile</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore</p> <p>Italiano e Storia 2</p> <p>Dtar 3</p> <p>Francese 2</p> <p>Scienza e cultura dell'alimentazione 3</p> <p>Religione 2</p> <p>La. Sala e vendita 4</p> <p>Matematica 3</p> <p>Totale 19 ore</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● 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.

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 curricolo, 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</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	

<i>straniera</i>	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 ai candidati è stato assegnato su base periodica il seguente argomento, che ciascun alunno svilupperà attorno alle tradizioni delle regioni italiane (a ciascun alunno è stata assegnata una regione diversa).

Redigi un menu a scelta tra le tipologie “table d’hôte, turistico, degustazione, a tema” con riferimento a piatti e prodotti tipici della cucina regionale de

Detto menu sarà composto da non meno di quattro portate. Al fine di una equilibrata analisi gustativa dei piatti/prodotti proposti, garantisci la corretta successione delle portate. Successivamente, allega le schede tecniche di n. 2 vini tipici di quella regione, da abbinare al menu in questione.

In riferimento al menù elaborato metti in evidenza le proprietà salutistiche di almeno 2 portate.

Specifica eventuali ingredienti che possono essere causa di allergie e/o intolleranze alimentari dandone motivazione. Illustra inoltre l’eventuale certificazione di qualità dei prodotti presenti nel menù.

Sito realizzato dai ragazzi dal titolo: *“Gli adolescenti e la dieta: i disturbi alimentari”*
(percorso multidisciplinare in: Inglese, alimentazione e francese relativo al nodo sui
disturbi alimentari)

Link:

https://sites.google.com/d/15GwfS8oQbLR_ihHOZyAGIapoQQiEGURg/p/1fQLayoK9aNrCxoGuT_CCbMNAinZNSNPJ/edit

Nell’ambito del progetto interdisciplinare denominato “La cittadinanza e i suoi orizzonti” è stato effettuato un viaggio alla scoperta del **concetto** di cittadinanza in particolare di quella italiana, esaminando quelli che sono i nuovi orizzonti della stessa, non legati necessariamente ad un determinato territorio (cittadinanza europea, digitale e del mondo). Inoltre, è stato approfondito attraverso sempre un lavoro interdisciplinare, il ruolo delle donne dal Novecento ad oggi attraverso la conquista dei diritti.

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, 15 maggio 2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



ALLEGATO 1

Allegato relativo allo sviluppo dei nodi concettuali previsti per la classe



NOTI CONCETTUALI - CLASSE V SEZ. E/Sala

❖ CIBO E SALUTE	ITALIANO	I. La cucina futurista. Il Manifesto di G. Marinetti I.SVEVO P. Pasolini I. Calvino Malattia e Salute
	STORIA	L'alimentazione dai primi del secolo al secondo dopo guerra
	INGLESE	Food allergies and intolerances-celiac disease
	MATEMATICA	Funzioni matematiche (peso ideale)
	FRANCESE	Allergies et intolerance alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	Le intolleranze alimentari
	D.T.A.R.	I prodotti a km 0
	L. SALA E VENDITA	La qualità dei prodotti tipici
	ED. FISICA	Attività motorie salute e benessere
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3 “Salute e benessere”	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.	

❖ SICUREZZA E LAVORO	ITALIANO	Naturalismo e Verismo G. Verga; V.Pratolini
	STORIA	L' Italia industrializzata e le riforme sociali di Giolitti Biennio Rosso
	INGLESE	HACCP – COVID – 19 Protocol
	MATEMATICA	La crittografia
	FRANCESE	HACCP
	SC. ALIMENTAZIONE	Sicurezza alimentare
	D.T.A.R	Norme sulla sicurezza
	L. SALA E VENDITA	HACCP – Tutela della salute nel mondo del lavoro
	ED. FISICA	Prevenzione degli infortuni nello sport
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3 “Salute e benessere”		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.

	ITALIANO	G. Pascoli C.Pavese: La poesia nel mondo del contadino
--	----------	---

❖ LA DIETA MEDITERRANEA	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione: La battaglia del grano La dieta mediterranea negli anni '60
	INGLESE	Mediterra= Nean diet Organic Food vs Gmos
	MATEMATICA	Principio di Pareto
	FRANCESE	Le Regime Mediterranen
	SC. ALIMENTAZIONE	La promozione di uno stile di vita equilibrato
	D.T.A.R.	Valorizzazione commerciale dei prodotti Enogastronomici (Marketing)
	L. SALA E VENDITA	Tradizione Enogastronomica Pugliese
	ED. FISICA	La dieta dello sportivo
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3 “Salute e benessere”		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.

❖ LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE	ITALIANO	Società e cultura di massa nel '900 G. D'Annunzio
	STORIA	I grandi cambiamenti del '900 (P.C.T.O) Dal turismo di elite al turismo di massa
	INGLESE	Modern Food trends- alternative diets, Vegetarianism and Veganism
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Les differents regimes alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	La valorizzazione dal punto di vista nutrizionale, delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio
	D.T.A.R.	Piano di marketing di un'impresa ristorativa
	L. SALA E VENDITA	Il catering e banqueting
	ED. FISICA	Alimentazione pre-post gara o competizione
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3 “Salute e benessere”	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.	

❖ ALCOLICI, SUPERALCOLICI E BEVANDE NERVINE	ITALIANO	Il Futurismo F.F. Martinetti I futuristi e le polibibite
	STORIA	L'uso di alcolici durante le due grandi guerre
	INGLESE	Spits and liqueurs-Nervine drinks : tea
	MATEMATICA	Tasso alcolemico
	FRANCESE	Les boissons
	SC. ALIMENTAZIONE	Fattori di rischio dell'alcool e malattie correlate all'alimentazione
	DTAR	Strategie di marketing
	L. SALA E VENDITA	Le bevande alcoliche cocktails
	ED. FISICA	L'alcool e sport
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3 “Salute e benessere”		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.

	ITALIANO	L. Pirandello I. Silone
	STORIA	Regimi totalitari. I fenomeni migratori della storia: le migrazioni italiane del '900

❖ IL VIAGGIO ALLA SCOPERTA DELL'ALTRO E DEL SE	INGLESE	Teenagers and diet - eating disorders
	MATEMATICA	Eco- sostenibilità e ciclo di vita di un prodotto
	FRANCESE	L'alimentation et ses pieges
	SC. ALIMENTAZIONE	Promozione del Made in Italy e valorizzazione del territorio
	D.T.A.R.	Il mercato turistico internazionale
	L. SALA E VENDITA	La ristorazione viaggiante
	ED. FISICA	Attività motorie in ambiente naturale
❖ Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 11 “Città e comunità sostenibili”		Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese.