



Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

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

**- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308*  
*Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364*  
*C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40*

**Sito web:** [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) **e-mail** [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE V SEZ.G**

**ENOGASTRONOMIA**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez G/Enogastronomia risulta composta da 18 alunni (1 ragazza, 17 ragazzi) in quanto durante il corrente anno scolastico un alunno si è ritirato, provenienti da comuni di residenza diversi. Sono presenti due studenti DSA per i quali si fa riferimento all'allegato al presente documento. La classe si è costituita nel secondo biennio a partire dal gruppo classe della 3<sup>A</sup>G/enogastronomia e ha subito nel corso degli anni dei cambiamenti per composizione e numero anche a causa di inserimenti di studenti ripetenti di altri corsi. Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica, solo in alcune discipline mentre in altre (Sala e vendita, Laboratorio di Cucina, Matematica e Inglese) si sono alternati nuovi docenti che hanno favorito un clima sereno sul piano psicologico e il superamento del disagio iniziale. La maggior parte della classe ha espresso un impegno finalizzato soprattutto alle occasioni di verifica, non sorretto da un interesse particolare per lo studio. Da parte dei docenti sono state messe in atto opportune strategie didattiche allo scopo di rafforzare la motivazione, suscitare una partecipazione più attiva per favorire lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. Si sono distinti alcuni alunni, impegnati ed interessati al dialogo educativo che hanno compiuto progressi raggiungendo una capacità di rielaborazione più autonoma e consapevole dei contenuti e dei materiali proposti, mentre il resto della classe ha comunque tentato di superare le difficoltà incontrate, condizionate, in genere, da lacune pregresse, da impegno incostante e metodo di lavoro non sempre efficace. Un ristretto gruppo ha raggiunto conoscenze e competenze di buon livello, altri una preparazione sufficiente, i restanti evidenziano ancora incertezze in virtù di uno studio legato all'acquisizione mnemonica degli argomenti. Per questi ultimi un impegno non sempre costante e carenze nello studio individuale hanno comportato un profitto ai limiti della sufficienza. Sotto il profilo comportamentale gli studenti non hanno presentato problemi disciplinari, pertanto, al termine del triennio, hanno conseguito una adeguata capacità di autocontrollo. La scuola è stata sentita come occasione di crescita culturale e umana, le regole dello stare insieme sono state nel complesso condivise e interiorizzate. Corretta la relazione interpersonale docenti-alunni. Le famiglie hanno avuto l'opportunità di seguire il processo di apprendimento e l'andamento disciplinare dei propri figli avendo accesso al registro elettronico. La frequenza è risultata per alcuni alunni regolare, altri hanno accumulato un numero di assenze dimostrando di non aver maturato la giusta consapevolezza nei confronti dell'impegno necessario per concludere il ciclo di studi. Migliori sono stati, invece, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola - lavoro che ha visto gli alunni impegnati in stage effettuati negli 2018/19, 2019/20, presso aziende alberghiere, della ristorazione e ricettive presenti sul territorio di riferimento e nazionale. Durante tale esperienza tutti gli alunni sono stati disponibili e solerti; sono da considerarsi globalmente discreti anche gli esiti della parte teorica prevista dal PTCO. Prevalente è stato l'interesse per le attività laboratoriali accompagnate da esperienze lavorative e di stage. Nel secondo biennio la classe ha partecipato al concorso turistico eno-gastronomico. Il Consiglio di Classe ha svolto nel secondo biennio e nell'ultimo anno un'azione di formazione che ha determinato il conseguimento da parte degli alunni di un grado di preparazione e di sviluppo della personalità da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. L'obiettivo è stato quello di fare acquisire conoscenze, competenze e capacità nelle varie discipline che potessero essere d'aiuto e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale. Con l'adozione della didattica a distanza, pur con le notevoli difficoltà incontrate, la maggior parte degli studenti ha manifestato un atteggiamento collaborativo in vista della preparazione del colloquio d'esame. Tale esperienza si è rivelata estremamente formativa, suscitando una maggiore consapevolezza civica e accelerato un processo di maturazione personale.

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

#### **ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE**

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

- a) gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

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

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

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

- Capacità di osservare e comprendere:
  - esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni;
  - decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.
- Capacità espressive:
  - completezza e ricchezza di contenuti;
  - uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;
  - individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
  - creatività e originalità.
- Capacità logico-critiche:
  - organizzare con metodo il proprio lavoro;
  - analizzare e sintetizzare;
  - stabilire relazioni e confronti;
  - porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
  - valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

## **OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI**

### **AREA LINGUISTICO-STORICO-LETTERARIA/ESPRESSIVA**

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

### **AREA PROFESSIONALIZZANTE**

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

### **AREA SCIENTIFICA**

- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative;
- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico, rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Individuare le strategie appropriate per la risoluzione di problemi anche di carattere finanziario;
- Confrontare e analizzare figure geometriche, individuando invarianti e relazioni;
- Saper riconoscere le varie forme di aziende ricettive distinguendone le figure professionali e le competenze specifiche;
- Saper applicare le principali norme che condizionano le scelte progettuali delle aziende ristorative e ricettive, con particolare riguardo ai temi dell'igiene, della sicurezza e della prevenzione;
- Saper applicare le tecniche elementari di marketing per un'organizzazione efficace ed efficiente dell'azienda ricettiva; Saper calcolare il costo di un prodotto ricettivo in funzione della determinazione del prezzo di vendita anche con l'utilizzo di software applicativi;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale.

## **OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE**

### **Italiano**

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

## **Storia**

- Capacità di utilizzare modelli strumentali per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici.
- Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali.
- Cogliere l'interdipendenza fra l'evoluzione delle società e 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 - G. D'Annunzio - G. Pascoli - I. Svevo - L. Pirandello - Le Avanguardie: il Futurismo - Il Neorealismo
- 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 - Seconda Guerra Mondiale
- Inglese : The food we eat- Diets and nutrition-Health and safety-marketing Basics
- Francese. Spécialités gastronomiques des régions françaises-Le sécurité et l'hygiène-Les troubles du comportement alimentaire-Régimes et nutrition-Cuisine et communication.
- D.T.A.R. Il mercato turistico- Marketing strategico e operativo- Web marketing- Il piano di marketing- Business plan- Marchi di qualità alimentare- Sicurezza alimentare
- Matematica : Le disequazioni di primo e secondo grado; Disequazioni fratte-Funzioni reali- Concetto intuitivo del limite di una funzione-Grafico approssimato di funzioni razionali intere e fratte-Ricerca operativa lineare
- Scienza degli alimenti :Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni - Sicurezza e qualità alimentare
- Laboratorio dei servizi di enogastronomia: servizi di ristorazione alternativi: Banqueting e Catering - I menu e le ricette nazionali ed internazionali; modalità di esecuzione e alimenti caratterizzanti— L'igiene nel servizio ristorativo, consuetudini, procedure e normative - L'HACCP: storia , normativa, evoluzione e applicazione nella ristorazione - La sicurezza alimentare: le tipologie di contaminazione degli alimenti, la proliferazione batterica in base alle temperature. I batteri patogeni e i microrganismi- La sicurezza sul posto di lavoro: legge 81/08 e successive modificazioni, applicazione nell'ambito lavorativo- Tecniche di elaborazione di ricette di cucina e pasticcerie fra tradizione ed innovazione- Le attrezzature tecnologicamente avanzate in uso nella ristorazione contemporanea.
- Laboratorio dei servizi di sala e vendita :menu: tipologie e compilazione - La comunicazione e la vendita del prodotto - La cucina di sala: il Flambé - American bar: cocktails nazionali e internazionali - Enologia: cenni
- 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.

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><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 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</li></ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <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: Riconoscere le buone pratiche per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p>Lab. Enogastronomia Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi</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 :responsabilità della propria salute e del proprio benessere e acquisire un corretto stile di vita.</p> <p>L'importanza delle attività motorie per il conseguimento del benessere psicofisico</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore Italiano-Storia 2 Dtar 2 Francese2 Inglese 3 Scienze degli alimenti 4 Religione 2 Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2 Scienze motorie 2</p> <p>Tot. 19 eno op. p. dolciari</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</li><li>• Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.</li><li>• Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</li></ul>

## II QUADRIMESTRE

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

<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p>Dtar :valutare soluzioni eco-sostenibili nell’ambito turistico</p> <p>Francese :scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie</p> <p>Italiano :Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</p> <p>Lab. Enogastronomia: il cibo come alimento e prodotto culturale</p> <p>Matematica: Saper leggere ed interpretare un grafico di funzione o un grafico statistico con competenza, maturando capacità di ricavare informazioni utili con spirito critico</p> <p>Religione: Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico</p> <p>Scienze degli alimenti: 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</p> <p>Italiano-Storia 2</p> <p>Dtar 3</p> <p>Francese 2</p> <p>Matematica 3</p> <p>Scienze degli alimenti 3</p> <p>Religione 2</p> <p>Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2</p> <p>Tot 17 eno p.p. dolciari</p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni.</li> <li>Osservare la realtà in modo sistemico e integrato</li> <li>Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali</li> </ul>

## **METODI – MEZZI – TEMPI**

### **METODI**

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

#### **Didattica in presenza;**

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

#### Didattica a distanza:

- Lavoro individuale assistito
- Lavoro a piccoli gruppi assistito
- Attività differenziate assistite
- Flippedclassroom
- Cooperative learning
- Videolezioniattraverso 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**

<b>INDICATORI</b>	<b>LIVELLI</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
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 lessicale e semantica, specifico riferimento	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	3	

linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera		<i>adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</i>	
	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
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	<i>Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato</i>	1
	II	<i>È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato</i>	2
	III	<i>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	3
	IV	<i>È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	4
	V	<i>È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali</i>	5
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>			<b>/40</b>

#### PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

<b>DECIMI</b>	<b>QUARANTESIMI</b>
<b>10</b>	<b>40</b>
<b>9</b>	<b>36</b>
<b>8</b>	<b>32</b>
<b>7</b>	<b>28</b>
<b>6</b>	<b>24</b>
<b>5</b>	<b>20</b>
<b>4</b>	<b>16</b>
<b>3</b>	<b>12</b>
<b>2</b>	<b>8</b>
<b>1</b>	<b>4</b>

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 (OM53/2021, art. 18 comma 1 lett.b):

1. **Giovanni Verga**, *Rosso Malpelo* (da Vita dei campi) pag.113-119
2. **Giovanni Verga**, *La famiglia Toscano*(da I Malavoglia) pag. 134
3. **Giovanni Verga**, *L'epilogo: il ritorno e la partenza di 'Ntoni* (da I Malavoglia) pag. 144
4. **Joris-Karl Huysmans**, *La casa artificiale del perfetto esteta* (da Controcorrente) pag. 229
5. **Oscar Wilde**, *La rivelazione della bellezza*(da Il ritratto di Dorian Gray)pag.233
6. **Gabriele D'Annunzio**, *Il conte Andrea Sperelli* (da Il Piacere) pag. 254
7. **Giovanni Pascoli**, *Lavandare*(da Myricae)pag.308
8. **Giovanni Pascoli**,*X Agosto*(da Myricae)pag.313
9. **Giovanni Pascoli**,*L'Assiuolo*(da Myricae)pag. 316
10. **Giovanni Pascoli**,*La mia sera*( da I Canti di Castelvecchio) pag.325
11. **Filippo Tommaso Marinetti**, *Manifesto del Futurismo* pag.348
12. **Italo Svevo**, *Prefazione*(da La coscienza di Zeno)pag.474
13. **Italo Svevo**, *Preambolo* (da La coscienza di Zeno)pag. 475
14. **Italo Svevo**, *L'ultima sigaretta*(da La coscienza di Zeno)pag. 481
15. **Italo Svevo**, *Psico-analisi*(da La coscienza di Zeno)pag.495
16. **Luigi Pirandello**, *Il treno ha fischiato* ( da Novelle per un anno)pag. 543
17. **Luigi Pirandello**, *"Io mi chiamo Mattia Pascal"* (da Il fu Mattia Pascal) pag. 553
18. **Luigi Pirandello**, *L'amara conclusione:" Io sono il fu mattia Pascal"*(da Il fu Mattia Pascal) pag. 557
19. **Primo Levi**, *"Eccomi dunque sul fondo"*( da Se questo è un uomo) pag.894

## 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 attività.

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 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 e gli allegati delle relazioni di presentazione dei candidati con DSA ( allegato 2)

Molfetta, 15/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*



Nodi tematici trasversali Classe 5 Sez. G Indirizzo Enogastronomia

<b>1. AMBIENTE, ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE</b>	ITALIANO	La cucina futurista.
	STORIA	Storia settoriale: Storia del fast-food; Origine dell'hamburger; Le contraddizioni dell'alimentazione nel XXI secolo. Cibo e sviluppo sostenibile: la questione ambientale e la questione alimentare.
	INGLESE	Working in Catering
	MATEMATICA	Il concetto di funzione.
	FRANCESE	Spécialités gastronomiques des régions françaises
	SC. ALIMENTAZIONE	Allergie e intolleranze, la qualità del prodotto, i nuovi alimenti. Cibo e religione
	DTAR	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
	L. ENOGASTRONOMIA	Alimentazione e ristorazione sostenibile.
	L. SALA E VENDITA	La promozione del prodotto
	ED. FISICA	Sport e sostenibilità ambientale
RELIGIONE	Religione ed ecumenismo	

<b>2. ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ</b>	ITALIANO	La realtà del lavoro nella Sicilia di fine Ottocento – <i>Rosso Malpelo</i> ; <i>I Malavoglia</i> ; <i>Nedda</i> , di G. Verga
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	INGLESE	Food safety & hygiene
	MATEMATICA	La sicurezza dell'informazione. La crittografia
	FRANCESE	Santé et sécurité
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare, contaminazioni, HACCP
	DTAR	Le norme sulla sicurezza del lavoro
	L. ENOGASTRONOMIA	I principi della qualità alimentare.
	L. SALA E VENDITA	Elaborazione di un menu
	ED. FISICA	Codice etico sportivo. La prevenzione degli infortuni
RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro	

<b>3. GUSTO E BELLEZZA</b>	ITALIANO	Estetismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine Ottocento.
	STORIA	La Belle Époque
	INGLESE	GMOs - Organic Food
	MATEMATICA	La matematica nascosta dietro la bellezza artistica.
	FRANCESE	Régimes et nutrition
	SC. ALIMENTAZIONE	Stili alimentari, la dieta mediterranea ed altro.
	DTAR	Marketing strategico e operativo
	L. ENOGASTRONOMIA	Il piatto e le sue guarnizioni.
	L. SALA E VENDITA	
	ED. FISICA	Attività motoria, salute e benessere
RELIGIONE	"Laudato si" l'enciclica di Papa Francesco	

<b>4. MODERNITÀ E TRADIZIONE</b>	ITALIANO	Il mondo contadino e lo sperimentalismo linguistico nella poesia di G.Pascoli.
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione.
	INGLESE	Think globally, eat globally
	MATEMATICA	L'evoluzione della statistica fra modernità e tradizione
	FRANCESE	Cuisine et communication
	SC. ALIMENTAZIONE	Ristorazione collettiva.
	DTAR	Web marketing
	L. ENOGASTRONOMIA	Nuovi stili alimentari.
	L. SALA E VENDITA	La cucina di sala
	ED. FISICA	Tecnologia e movimento
RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio	

## 5. LA SALUTE A TAVOLA

ITALIANO	Il concetto di salute e malattia nel romanzo "La Coscienza di Zeno" di I. Svevo
STORIA	La Grande Guerra: vita in trincea. Il razionamento del cibo durante la II Guerra Mondiale.
INGLESE	Food & health
MATEMATICA	La ricerca operativa
FRANCESE	Les troubles du comportement alimentaire.
SC. ALIMENTAZIONE	Malattie correlate agli stili alimentari.
DTAR	Norme di igiene alimentare
L. ENOGASTRONOMIA	I nuovi regimi alimentari e l'alimentazione dietetica.
L. SALA E VENDITA	
ED. FISICA	La dieta dello sportivo
RELIGIONE	Cibo e benessere

**6. IL VIAGGIO ALLA  
SCOPERTA DEI SE' E  
DELL'ALTRO**

ITALIANO	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello – <i>Il treno ha fischiato; Il fu Mattia Pascal.</i>
STORIA	L'esodo degli Ebrei durante la seconda mondiale.
INGLESE	Food Tourism - Street food
MATEMATICA	Le geometrie non euclidee
FRANCESE	Voyage dans l'histoire de l'Art culinaire
SC. ALIMENTAZIONE	La dieta nelle varie fasce di età.
DTAR	Il business plan
L. ENOGASTRONOMIA	L'offerta gastronomica delle cucine tradizionali, etniche e globali.
L. SALA E VENDITA	Le tendenze enogastronomiche nazionali ed internazionali
ED. FISICA	Fair play
RELIGIONE	Il viaggio della vita

