

**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^ cala ~* ***70056 Molfetta*** *~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364*

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

Sito web:[*www.alberghieromolfetta.*](http://www.alberghiero.net/)*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. /** **ANNO SCOLASTICO 2022/23** |

**PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL’UTENZA

L’IPEOA 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. L'istituto raccoglie un bacino di studenti provenienti da un territorio molto vasto esteso da Bari Sud (Binetto, Bitritto, Bitetto e frazioni di Bari) all'Ofanto (Barletta, Andria).

Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l’IPEOA di Molfetta si connoti 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 / 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’IPEOA si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 45 del 9 marzo 2023, concernente l’Esame di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2022/23, art.3 c.1

1. Sono ammessi a sostenere l’esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l’ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all’art. 13, comma 2, lettera c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all’art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs.62/2017, ai sensi dell’articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L’ammissione all’esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato.

**OBIETTIVI FORMATIVI (COERENTI CON IL P.T.O.F.)**

* valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea, anche mediante l'utilizzo della metodologia Content language integrated learning
* potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
* sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
* alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
* sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
* potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
* valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
* valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti
* definizione di un sistema di orientamento

**COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÁ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE**

* Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
* Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
* Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell’ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
* Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
* Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambitie contesti di studio e di lavoro
* Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
* Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
* Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attivià di studio, ricerca e approfondimento
* Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell’espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
* Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all’economia, all’organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
* Padroneggiare l’uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell’ambiente e del territorio
* Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtàed operare in campi applicativi

**COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÁ ALBERGHIERA**

* Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, romuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
* Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo dela cultura dell’innovazione.
* Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.
* Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
* Valorizzare l’elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
* Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
* Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
* Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell’eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
* Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un’ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
* Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
* Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un’immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

**CONTENUTI (da modificare)**

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

* **Italiano**

Naturalismo e Verismo - G. Verga - Decadentismo e Simbolismo – G. D’Annunzio – G. Pascoli – I.

Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti

* **Storia**

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

* **Inglese**

Food contamination and food safety – HACCP and its principles – Slow food – Plating and presenting food – The Michelin star System – Nouvelle cuisine – Food and art – Healthy eating patterns (pyramids, plates and diets) – Food and its constituents – Food tourism – Street food – Fusion cuisine – Sustainable diet – 0 Km food – Organic food – GMOs – Food banks – Food blogs and celebrity chefs – Molecular gastronomy – Future foods – Local food festivals.

* **Francese**

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

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

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

* **Matematica**

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

* **Scienze degli alimenti**

I nuovi prodotti alimentari – La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche - Le reazioni avverse al cibo: intossicazioni, allergie ed intolleranze alimentari - La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, diabete, obesità – Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane, la dieta macrobiotica, la dieta eubiotica, la dieta nordica - La sicurezza alimentare: contaminazioni fisico-chimiche e biologiche.

* **Laboratorio dei sevizi di enogastronomia**

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

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

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

* **Scienze motorie**

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

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

**PERCORSO TRASVERSALE DI 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.

CLASSE QUINTA (ore complessive 33)

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO : Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 3)

|  |
| --- |
| SALUTE E BENESSERECOMPETENZE* 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
 |
| **Discipline**  | ore | CONOSCENZE  | ABILITA’ | METODOLOGIA | PERIODO |
| **Storia** | 2 | Conoscere il significato della parola ‘benessere’ alla luce degli articoli della Costituzione | Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale | Lezione partecipataLettura guidataAnalisi di casi | Novembre -Dicembre |
| **DTAR** | 2 | Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti | Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti | Lezione partecipataLettura guidataVisione filmAnalisi di documenti | Novembre -Dicembre |
| **Inglese** | 3 | Conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere. | Applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita. | Lezione partecipataLettura guidataVisione filmAnalisi di documenti | Novembre -Dicembre |
| **Scienze e cultura dell’ alimentazione** | 3 | Stili di vita e regimi alimentaricorretti | Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.  | LezionepartecipataLetturaguidataAnalisi di casiEsercitazioni | Novembre-dicembre |
| **Religione** | 2 | La sacralità dellavita. I principi della bioetica | Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica | Lezione partecipata | Novembre -Dicembre |
| **Lab. Enogastronomia** | 3 | Conoscere la normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo HACCP; Conoscere la normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente | Saper Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell’ambiente e del territorio | Lezione partecipataLettura guidataAnalisi di casiEsercitazioni | Novembre -Dicembre |
| **Scienze motorie** | 2 | Conoscere gli elementi fondamentali per un sano e corretto stile di vita | Acquisire gli elementi per una alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive  | Lezione partecipataEsercitazioni | Novembre -Dicembre |
| **Ore complessive: 17**  |

II QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO : Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 11)

|  |
| --- |
| CITTA’ E COMUNITA’ SOSTENIBILICOMPETENZE* Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese
 |
| **Discipline**  | ore | CONOSCENZE  | ABILITA’ | METODOLOGIA | PERIODO |
| **Storia** | 2 | Conoscere le caratteristiche della città sostenibile | Assumere comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni | Lezione partecipataLettura guidataVisione videoAnalisi di documenti | Febbraio -Marzo |
| **DTAR** | 3 | Il turismo sostenibile | Valutare soluzioni eco-sostenibili nell’ambito turistico | Lezione partecipataLettura guidataVisione videoAnalisi di documenti | Febbraio -Marzo |
| **Francese** | 2 | Vivre la ville durable  | Applicare all’ambitoturistico- ristorativo esempi di eco-sostenibilità | Lezione partecipataLettura guidataVisione filmAnalisi di casiEsercitazioniAltro | Febbraio -Marzo |
| **Matematica** | 3 | Conoscere gli obiettivi da raggiungere per favorire lo sviluppo ecosostenibile. | Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità prefissati. | LezionepartecipataAnalisi di casiEsercitazioniUtilizzodel software di geometriadinamica GEOGEBRA | Febbraio -Marzo |
| **Scienze e cultura dell’alimentazione** | 2 | Sviluppo sostenibile | Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell’ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile. | Lezione partecipataAnalisi di casiLettura guidata | Febbraio - Marzo |
| **Religione** | 2 | L’ecologia integrale | Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico | Lezione partecipata | Febbraio -Marzo |
| **Lab. enogastronomia** | 2 | Conoscere i fattori di sostenibilità e certificazione | Elaborare un’offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale | LezionepartecipataLetturaguidataAnalisi di casiEsercitazioni | Febbraio-Marzo |
| **Ore complessive 16**  |

**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:

* 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 sia 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

**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 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.

**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.

**Prima prova scritta**

Ordinanza n. 45 del 9 marzo 2023 concernente l’esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l’anno scolastico 2022/23.

**Art.19 comma 1**

Ai sensi dell’art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l’insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

**ESAMI DI STATO A. S. 2022/2023**

**COMMISSIONE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CANDIDATO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |
| --- |
| **INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI****( 10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)** |
| INDICATORI | DESCRITTORI | Valutazione | PunteggioAssegnato |
| Ideazione, pianificazione e organizzazione deltesto | Creative, originaliOrganizzateCompleteCorretteAdeguateIncerteConfuse | 10987654-1 | ………/10 |
| Coesione e coerenza testuale | RigorosePuntualiCompleteCorretteAdeguateParzialiDisorganiche | 10987654-1 | ………/10 |
| Ricchezza e padronanza lessicale | ArticolateSpecificheAppropriateCorretteAdeguateIncerteImproprie | 10987654-1 | ………/10 |
| Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura | RigorosiPuntualiAppropriatiCorrettiAdeguatiImprecisiInadeguati | 10987654-1 | ………/10 |
| Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | EsaurientiAccurateCompleteCorretteAdeguateGenericheCarenti | 10987654-1 | ………/10 |
| Espressione di giudizi critici e valutazioni personali | OriginaliArticolatiAutonomiCorrettiSempliciSuperficialiCarenti | 10987654-1 | ………/10 |
| TOTALE |  /60 |

|  |
| --- |
| **INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA A****(10 p. per ogni indicatore per un max di 40 p.)** |
| INDICATORI | DESCRITTORI | Valutazione | PunteggioAssegnato |
| Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione | ApprofonditoCompletoPrecisoCorrettoAdeguatoParzialeScarso | 10987654-1 | ………/10 |
| Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici | ApprofonditaCompletaPrecisaCorrettaAdeguataParzialeScarsa | 10987654-1 | ………/10 |
| Puntualità nell’analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta) | ApprofonditaCompletaPrecisaCorrettaAdeguataParzialeScarsa | 10987654-1 | ………/10 |
| Interpretazione corretta e articolata del testo | ValidaPresenteComplessivamentepresenteCorrettaAdeguataInadeguataScarsa | 10987654-1 | ………/10 |
| TOTALE | /40 |

|  |
| --- |
| **INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B** |
| INDICATORI | DESCRITTORI | Valutazione | PunteggioAssegnato |
| Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto | Puntuali e presentiPrecisePresentiParzialmente presentiAdeguateAccettabiliErrate | 20-191817-1615-1413-1211-109-1 | ………/20 |
| Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti | EccellenteValidaSoddisfacenteCorrettaAdeguataModestaScarsa | 10987654-1 | ………/10 |
| Correttezza e congruenza dei riferimenticulturaliutilizzati per sostenere l’argomentazione | Ampie e fondateApprofonditePresentiNelcomplessopresentiParzialmentepresentiIncerteAssenti | 10987654-1 | ………/10 |
| TOTALE | /40 |

|  |
| --- |
| **NDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C** |
| INDICATORI | DESCRITTORI | Valutazione | Punteggio Assegnato |
| Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell’eventuale paragrafazione | ArticolatePuntualiPreciseSostanzialiAccettabiliParzialiInadeguate | 10987654-1 | ………/10 |
| Sviluppo ordinato e lineare dell’esposizione | ApprofonditoApprezzabilePresenteNel complesso presenteAdeguatoIncertoAssente | 10987654-1 | ………/10 |
| Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | Puntuali e presentiPrecisePresentiParzialmentepresentiAdeguateAccettabiliErrate | 20-191817-1615-1413-1211-109-1 | ………/20 |
| TOTALE | /40 |

Il punteggio complessivo in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione complessiva delle prova \_\_\_\_\_\_/100 corrispondente a \_\_\_\_/20

Molfetta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Seconda prova scritta**

**Art. 20 comma 1**

La seconda prova, ai sensi dell’art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l’anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

**3. Negli istituti professionali di nuovo ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d’esame degli istituti professionali di nuovo ordinamento è un’unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la “cornice nazionale generale di riferimento” che indica:**

**a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell’indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);**

**b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d’indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.**

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

**ESAMI DI STATO A. S. 2022/2023**

**COMMISSIONE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CANDIDATO \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO |  |
| INDICATORI | DESCRITTORI | PUNTI\* | Punti assegnati Totale |  |
| Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo | Analizza ed interpreta le richieste in maniera imprecisa, riuscendo a selezionare solo alcunidei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti,commette qualche errore nell’interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti. | **1** |  |
| Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa,individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni ele relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità,nonostante lievi inesattezze. | **2** |
| Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativainterpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenzialie le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanzae precisione. | **3** |
| Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione | Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematicifondamentali di riferimento dell’indirizzo di studi Dimostra minime abilità nel sapercollegare le relazioni interdisciplinari. | **1** |  |
| Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell’indirizzo di studi Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell’area professionalizzante anche se non sempre in modo completo ed efficace. | **2-3** |
| Padroneggia(individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ainuclei tematici fondamentali di riferimento dell’indirizzo di studi.Dimostra abilità nel sapercollegare le relazioni interdisciplinari dell’area professionalizzante in maniera corretta. | **4-5** |
| Padroneggia(individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ainuclei tematici fondamentali di riferimento dell’indirizzo di studi. Dimostra abilità nelsaper collegare le relazioni interdisciplinari dell’area professionalizzante in maniera approfondita. | **6** |
| Padronanza delle competenze tecnico professionali espressenella rilevazione delle problematiche enell’elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi | Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica.Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente. | **1** |  |
| Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione.Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente. | **2-3** |
| Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. | **4-5** |
| Dimostra padronanza delle competenze tecnico- professionaliAnalizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologieadeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto. | **6-7** |
| Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico- professionaliAnalizza e comprendetutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell’ elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito. | **8** |
| Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale | Argomenta, collega e sintetizza in maniera frammentaria e/o non sempre coerente le informazioni. Utilizza un linguaggio specifico non sempre appropriato. | **1** |  |
| Argomenta, collega e sintetizza in modo adeguato, utilizzando un linguaggio specificoper lo più pertinente. | **2** |
| Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito,coerente ed esaustivo, utilizzando anche i diversi linguaggi specifici con ricchezza e padronanza. | **3** |
|  |  **/20**  |
|  |

Molfetta\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

LA COMMISSIONE IL PRESIDENTE

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Colloquio**

**Art. 22**

* + 1. 1. Il colloquio è disciplinato dall’art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d’esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

**GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO**

***Allegato A***

*La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Indicatori | Livelli | Descrittori | Punti | Punteggio |
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d’indirizzo | I | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamenteframmentario e lacunoso. | 0.50 - 1 |  |
| II | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | 1.50 - 2.50 |
| III | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato. | 3.- 3.50 |
| IV | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i lorometodi. | 4 – 4.50 |
| V | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi. | 5 |
| 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 | 0.50 - 1 |  |
| II | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato | 1.50 - 2.50 |
| III | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline | 3 - 3.50 |
| IV | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata | 4 - 4.50 |
| V | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita | 5 |
| 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 | 0.50 - 1 |  |
| II | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti | 1.50 - 2.50 |
| III | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti | 3 – 3.50 |
| IV | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborand efficacemente i contenuti acquisiti | 4 - 4.50 |
| V | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | 5 |
| 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 | 0.50 |  |
| II | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato | 1 |
| III | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 1.50 |
| IV | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato | 2  |
| V | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore | 2.50 |
| 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 | 0.50 |  |
| II | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato | 1 |
| III | È in grado di compiere un’analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali | 1.50 |
| IV | È in grado di compiere un’analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali | 2  |
| V | È in grado di compiere un’analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | 2.50 |
| Punteggio totale della prova |  |

**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 derivanti da quasi due anni 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 più che buono per alcuni studenti, 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;
* altri allegati

Molfetta, 15 maggio 2023

**IL CONSIGLIO DI CLASSE**

|  |  |
| --- | --- |
| **MATERIE** | **DOCENTI****Cognome e Nome Firma** |
| **Lingua e letteratura italiana****Storia****Lingua inglese****Lingua francese****Matematica****D. T. A. R.****Scienze e cultura dell’alimentazione****Lab. enogastr. (****Scienze motorie****Religione** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| **IL COORDINATORE DI CLASSE IL DIRIGENTE SCOLASTICO** Prof. prof. Antonio Natalicchio\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |