



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

1

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE V SEZ. B / SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2023/24**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. B SALA e VENDITA, è composta da 17 alunni, di cui 11 ragazzi e 6 ragazze provenienti prevalentemente da Bisceglie, Andria, Barletta, Trani, Giovinazzo, Bari. La classe ha subito nel corso dell'ultimo triennio dei cambiamenti sia per quanto riguarda la composizione della classe, che al quarto hanno si è fusa insieme con un altro gruppo di discenti provenienti dalla 3 B sala, sia dei cambiamenti per quanto riguarda alcuni docenti curricolari, mentre per quanto riguarda la composizione degli alunni, durante questo a.s. l'intero gruppo classe proviene dal medesimo corso di sala del 4<sup>o</sup> anno, al quale si sono aggiunti altri due alunni ripetenti provenienti dal medesimo Istituto. Nonostante qualche difficoltà iniziale dovuta all'adattamento di tipo relazionale e a nuove strategie didattiche, metodi di insegnamento differenti si è sempre cercato di andare incontro alle esigenze dei singoli alunni consentendo loro di superare agevolmente il disagio iniziale, affiancando la didattica tradizionale a nuovi strumenti didattici, quali la digital board, che spesso media e approfondisce visivamente contenuti e principi prettamente teorici e pratici. Nella classe 5 B sala sono presenti 2 alunni DSA, e a partire dal II Quadrimestre è stata presentata una richiesta ufficiale di sospensione e ritiro della certificazione, da parte di un'alunna dichiarata Bes negli anni scolastici precedenti e per tutto il Primo Quadrimestre del corrente a.s. Tale richiesta ufficiale, in accordo con la famiglia, è stata presentata presso le segreterie competenti dell'IPEOA-Molfetta, che si sono prontamente occupate della sospensione di tale certificazione, consentendo così all'alunna in questione, di proseguire gli studi in completa autonomia operativa, senza più fruire di misure compensative e dispensative previste in precedenza. Per quanto riguarda i due alunni DSA invece, preme ribadire le difficoltà oggettive emerse nell'ultimo periodo dell'anno nei confronti di uno dei due discenti, per il quale, a causa delle sue precarie condizioni familiari e relazioni socio-affettive si sono presentate una serie di difficoltà che preoccupano l'intero Consiglio di Classe. L'alunno in questione a tutt'oggi risiede stabilmente in una Comunità, con i quali referenti abbiamo riscontrato un peggioramento del caso, sia nell'applicazione e impegno scolastico, sia nello svolgimento delle consegne a casa, per il quale si procederà nella selezione e riduzione dei contenuti oggetto dell'esame orale, poichè lo stesso ha sviluppato un carattere oppositivo e fortemente emotivo, che lo porta, nonostante i ripetuti inviti a seguire e rinforzi da parte di tutti i docenti, ad alternare momenti di scarsa partecipazione al dialogo educativo e impegno domestico ad altri in cui, lo studio mnemonico delle discipline gli consente di raggiungere gli obiettivi minimi prefissati. Grandi difficoltà sono emerse durante le verifiche scritte, per le quali necessita di continue spiegazioni e rassicurazioni del corpo docente, perchè assalito da stati d'ansia e frustrazione, che vanno ad inficiare le performance orali e scritte. Per il su citato alunno DSA il Consiglio di Classe, tenuto conto del percorso, delle esigenze e dei sopravvenuti bisogni didattico-educativi speciali dell'allievo, dovuti alla sua emotività e bassa autostima ha proposto contenuti e obiettivi semplificati per ogni disciplina. In funzione di tali difficoltà, per quanto riguarda i documenti di avvio alla prova orale degli Esami di Stato, si propone una riduzione del numero dei nodi concettuali definiti in sede di programmazione iniziale, nella misura di un solo nodo concettuale (nodo n. 5), precedentemente concordato con l'alunno. Si precisa inoltre, che per gli alunni DSA presenti nella classe 5<sup>a</sup> B Sala e Vendita sono stati attivati i PDP e redatti gli **allegati** di riferimento in base all'Ordinanza Ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024 - Esame di Stato conclusivo del secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/2024 - art. 25, che saranno allegati in forma cartacea al presente documento di Classe.

Dal punto di vista didattico-disciplinare la classe non ha mai presentato atteggiamenti problematici, anzi ha mostrato sin dai primi mesi di scuola senso di responsabilità, impegno, motivazione e il giusto interesse nei confronti delle varie attività didattiche scolastiche ed extrascolastiche proposte. Durante il primo Quadrimestre infatti, la classe ha seguito attivamente e con interesse le lezioni mostrando volontà e disponibilità ad apprendere. Solo un esiguo numero di alunni ha presentato scarso interesse nel seguire alcune discipline e poca applicazione, mostrando superficialità nell'esposizione orale dei saperi precedentemente appresi, nonchè un diffuso senso di superficialità e di svogliatezza durante le lezioni, che non ha consentito loro di svolgere un adeguato lavoro di studio e in classe e a casa, né un adeguato svolgimento dei compiti assegnati. Per costoro sono stati necessari interventi di rinforzo e recupero, che in taluni casi non hanno sortito alcuna ricaduta positiva nè alcuna efficacia duratura. Nei confronti della classe non sono mancate le sollecitazioni da parte di tutti i docenti, soprattutto nella fase finale del II Quadrimestre, in cui alcuni alunni hanno mostrato un certo senso di stanchezza generale, con l'obiettivo finale di aumentare in loro, le motivazioni ad una partecipazione più attiva e ad uno studio domestico più

costante ed efficace, in virtù degli Esami di Stato, che li vedrà coinvolti e protagonisti al termine di questo a.s. Nell'insieme gli alunni della classe 5B/Sala si presentano tutti ben integrati e non si è riscontrata la tendenza alla formazione di piccoli gruppi, se non in sporadici casi. Durante quest'ultimo anno scolastico la classe è stata coinvolta in molte attività didattiche extrascolastiche come (Progetto cinema, Progetto Orienteering, Presentazione di libri e incontri con autori, dibattiti, Progetto Pon sulla "Legalità", Progetto e Conferenza sui disturbi alimentari, Concorso enogastronomico «Aimo e Nadia», Concorso Miglior Sommelier Junior di Puglia, Cocktails&Dreams-Domenis1898 Cup 2024, Progetto: «Treno della Memoria», Progetto competenza linguistica: Crossing the Ocean), durante le quali i discenti hanno mostrato interesse, hanno partecipato in modo attivo, efficace e con senso di responsabilità, inoltre, anche durante i dibattiti e le osservazioni critiche, sono intervenuti in modo pertinente. Hanno mostrato serietà e professionalità in varie manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche organizzate dal nostro Istituto, mostrando senso di responsabilità e maturità, conseguendo anche titoli e certificazioni che attestano competenze e abilità del settore professionalizzante. Possiamo pertanto affermare che in quest'ultimo periodo dell'anno, l'atteggiamento che gli alunni hanno assunto è collaborativo nel processo di apprendimento e ben disposto ad un confronto costruttivo con la componente docente.

Per quanto riguarda le competenze, le abilità e i livelli di preparazione nell'arco dei tre anni si è distinto un cospicuo gruppo di alunni, impegnati ed interessati al dialogo educativo, che ha migliorato le proprie performance, raggiungendo gli obiettivi di ogni disciplina in modo più che discreto, e in alcuni casi eccellente, mentre un piccolo gruppo di discenti non ha evidenziato impegno costante e pertanto presenta un profilo sufficiente e in pochissimi casi quasi mediocre. Il Consiglio di Classe ha svolto nel biennio post-qualifica, sulla base di un'adeguata programmazione educativo didattica, un'azione di formazione, al fine di far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e capacità nelle varie discipline che potessero essere di ausilio e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale. Nel corso degli'ultimi tre anni scolastici, gli alunni hanno potuto partecipare a stage formativi (PCTO) presso rinomate aziende del settore enogastronomico e ricettivo del territorio locale e nazionale, che ha consentito agli stessi di consolidare le loro esperienze professionali già acquisite, avvicinandoli al mondo del lavoro. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno sempre dimostrato interesse, partecipazione e impegno positivo. Durante il Secondo Quadrimestre la classe è stata sottoposta ad attività e test sull'autovalutazione, in linea con la Normativa Ministeriale vigente sulla didattica Orientativa, durante le quali non sono mancati dibattiti efficaci e costruttivi e l'acquisizione di una maggiore consapevolezza del sé. I rapporti con le famiglie, sono stati fitti e costanti, soprattutto nei confronti di quegli alunni che hanno effettuato un numeroso monte ore di assenze e mostrato scarso impegno; tutte le comunicazioni alle famiglie sono state improntate alla massima trasparenza, cordialità e rispetto, mediante riscontro diretto su registro elettronico e telefonicamente. Gli incontri sono avvenuti in massima parte mediante colloqui telefonici e in presenza, nelle giornate dedicate ai colloqui scuola-famiglia. Il coordinatore di classe ha sempre mediato e informato tempestivamente le famiglie o chi ne fa le veci, su qualsiasi riscontro o problematica sorta di varia natura; le stesse sono state sempre puntualmente informate riguardo alle assenze e al processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli. Nonostante qualche difficoltà e alcuni limiti su riportati, nell'ultimo periodo, la classe, in virtù dei vari impegni ai quali è stata sottoposta, ha mostrato senso di responsabilità e partecipazione, auspicando migliori performance, in linea con le competenze acquisite da certificare alla fine di questo percorso scolastico, a tal proposito si evidenzia come tutti i programmi previsti per ciascuna disciplina, siano stati regolarmente svolti e portati a termine, qualche rallentamento è stato riscontrato nella disciplina: Scienze dell'alimentazione, a causa della temporanea assenza della docente-titolare, sostituita da docente-supplente che sta provvedendo a completare e proseguire la programmazione, come da pianificazione iniziale.

## **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 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 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/ 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. 55 del 22 marzo 2024, concernente l'esame di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24, 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 DEL CURRICOLO PREVISTI DAL 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
- potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- 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
- apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- 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
- alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- definizione di un sistema di orientamento

#### **COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ 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 ambiti e 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 attività 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 realtà ed operare in campi applicativi

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

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo 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 della 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**

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

#### **Italiano**

Positivismo - Naturalismo francese- Émile Zola- Verismo: Giovanni Verga e le sue opere - Simbolismo francese- Charles Baudelaire- Decadentismo- (Riferimenti al Futurismo)- Estetismo – Superomismo - Gabriele D'Annunzio e la sua opera - Giuseppe Ungaretti- Simbolismo italiano - Giovanni Pascoli e la sua opera - Il Romanzo Psicologico e la Narrativa italiana del primo Novecento: Luigi Pirandello e Italo Svevo.

---

## **Storia**

La Seconda Rivoluzione Industriale(cenni)- L'Italia Giolittiana- La prima guerra mondiale- Biennio Rosso- Fascismo- La crisi americana del 1929 e il New Deal - Il Proibizionismo – Nazismo - Seconda Guerra Mondiale

---

## **Inglese:**

Food allergies and intolerances; Coeliac Disease; Organic Food and GMOs; the HACCP system; types of food contamination and some preventive measures; The Mediterranean diet; the Eatwell Plate; the food pyramid; vegan and vegetarian diets; The catering industry areas; new trends in the catering industry; coffee and tea in Italy and in the UK.

---

## **Francese:**

Santé et sécurité: HACCP- infections et intoxications alimentaires- Régimes et nutrition: régime méditerranéen- pyramide- régimes alternatifs et macrobiotique- les aliments biologiques- OGM- allergies et intolérances alimentaires- Troubles du comportement alimentaires- Les eaux et les boissons chaudes  
Nourriture et santé- Les régimes alimentaires- Les troubles alimentaires- La sûreté et l'hygiène- Les eaux et les boissons chaudes.

---

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

Il mercato turistico- Marketing - Web marketing–Sicurezza sul Lavoro -Le abitudini alimentari -Marchi di tutela e tracciabilità. Il Marketing e Prodotti a Km 0 - Pianificazione, programmazione e business plan (cenni)

---

## **Matematica:**

Disequazioni- Dominio delle funzioni razionali e irrazionali- Intersezioni tra il grafico della funzione e gli assi cartesiani- Segno delle funzioni razionali- Cenni sugli asintoti verticali e orizzontali.

---

## **Scienza degli alimenti**

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Le reazioni avverse ai cibi: intossicazioni, allergie e intolleranze alimentari – Diete e stili alimentari: la dieta Mediterranea, la Dieta Sostenibile, le Diete Vegetariane - I nuovi prodotti alimentari – Conservazione e cottura degli alimenti - Consuetudini alimentari nelle grandi religioni - Sicurezza alimentare (HACCP E TRACCIABILITA'. QUALITA' ALIMENTARE- CERTIFICAZIONI DI QUALITA': DOP, IGP,STG, SISTEMA BIO – Valorizzazione e tutela dei prodotti "Made in Italy".

---

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

Gestione della clientela – Le figure professionali- La comunicazione e la vendita del prodotto- I servizi di banchettistica- Tipologie di menu- La cucina regionale italiana- La cucina di sala: il Flambé - Il bar: tipologie- American bar: cocktail nazionali ed internazionali- Caffè & more- Enologia

---

## **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.

### **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)

<b>SALUTE E BENESSERE</b>					
<b>COMPETENZE</b>					
<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>					
<b>Discipline</b>	<b>ore</b>	<b>CONOSCENZE</b>	<b>ABILITA'</b>	<b>METODOLOGIA</b>	<b>PERIODO</b>
<b>Storia</b>	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 partecipata Lettura guidata Analisi di casi	novembre - dicembre
<b>DTAR</b>	2	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	novembre - dicembre
<b>Inglese</b>	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 partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	novembre - dicembre
<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	3	Stili di vita e regimi	Promuovere stili alimentari corretti	Lezione partecipata	novembre-

		alimentari corretti	atti a salvaguardare il proprio stato di salute.	Letture guidate Analisi di casi Esercitazioni	dicembre
<b>Religione</b>	2	La sacralità della vita. I principi della bioetica	Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica	Lezione partecipata	novembre - dicembre
<b>Lab. sala e vendita</b>	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 partecipata Letture guidate Analisi di casi Esercitazioni	novembre - dicembre
<b>Scienze motorie</b>	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 partecipata Esercitazioni	novembre - dicembre
<b>Ore complessive: 17 enogastronomia/sala e vendita</b>					

## II QUADRIMESTRE

### CLASSE QUINTA

**II QUADRIMESTRE** TEMATICA DI RIFERIMENTO Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. (Agenda 2030 Obiettivo 11)

#### CITTÀ E COMUNITA' SOSTENIBILI

##### COMPETENZE

- Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA Lezione partecipata Letture guidate Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	PERIODO

<b>Storia</b>	2	Conoscere le caratteristiche della città sostenibile	Assumere comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio -Marzo
<b>Dtar</b>	3	Il turismo sostenibile Sharing mobility (ind. turistico)	valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio -Marzo
<b>Francese</b>	2	Vivre la ville durable	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Febbraio -Marzo
<b>Matematica</b>	3	Conoscere gli obiettivi da raggiungere per favorire lo sviluppo ecosostenibile.	Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità prefissati.	Lezione partecipata Analisi di casi Esercitazioni Utilizzo del software di geometria dinamica GEOGEBRA	Febbraio -Marzo
<b>Scienze e cultura dell'alimentazione</b>	2	Sviluppo sostenibile	Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.		Febbraio -Marzo
<b>Religione</b>	2	L'ecologia integrale	Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico	Lezione partecipata	Febbraio -Marzo
<b>Lab. enogastronomia/op. p. dolciari</b>	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	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio-Marzo
<b>Lab. sala e vendita</b>	2	Conoscere le caratteristiche fondamentali della filiera corta e dei prodotti del territorio.	Saper adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità. Essere in grado di gestire forme di ristorazione a "km 0".	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio -Marzo
<b>Ore complessive</b>	<b>16 ore Sala e Vendita</b>				

## **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 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 l'approfondimento
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte sia orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze, 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 quattro 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. 55 del 22 marzo 2024 concernente l'esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24.

### 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, espressive logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

**ESAMI DI STATO A. S. 2023/2024**

COMMISSIONE \_\_\_\_\_

CANDIDATO \_\_\_\_\_

CLASSE \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI</b> ( 10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Creative, originali	10	...../10
	Organizzate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte Confuse	5 4-1	
Coesione e coerenza testuale	Rigorose	10	...../10
	Puntuali	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Parziali Disorganiche	5 4-1	
Ricchezza e padronanza lessicale	Articolate	10	...../10
	Specifiche	9	
	Appropriate	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte Improprie	5 4-1	
Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Rigorosi	10	...../10
	Puntuali	9	
	Appropriati	8	
	Corretti	7	
	Adeguati	6	
	Imprecisi Inadeguati	5 4-1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti	10	...../10
	Accurate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Generiche Carenti	5 4-1	

Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originali	10	...../10
	Articolati	9	
	Autonomi	8	
	Corretti	7	
	Semplici	6	
	Superficiali	5	
	Carenti	4-1	
<b>TOTALE</b>			/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	Punteggio Assegnato
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)	Approfondito	10	...../10
	Completo	9	
	Preciso	8	
	Corretto	7	
	Adeguato	6	
	Parziale	5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita	10	...../10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	
	Parziale	5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita	10	...../10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	
	Parziale	5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Approfondita	10	...../10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	
	Parziale	5	
<b>TOTALE</b>			/40

**INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B**

INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuali e presenti	20-19	...../20
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Accettabili	11-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Errate	9-1	...../10
	Eccellente	10	
	Valida	9	
	Soddisfacente	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	
	Modesta	5	

	Scarsa	4-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampie e fondate	10	...../10
	Approfondite	9	
	Presenti	8	
	Nel complesso presenti	7	
	Parzialmente presenti	6	
	Assenti	4-1	
TOTALE			/40
<b>INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C</b>			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	PunteggioAssegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Articolate	10	...../10
	Puntuali	9	
	Precise	8	
	Sostanziali	7	
	Accettabili	6	
	Inadeguate	4-1	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Approfondito	10	...../10
	Apprezzabile	9	
	Presente	8	
	Nel complesso presente	7	
	Adeguate	6	
	Assente	4-1	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenticulturali	Puntuali e presenti	20-19	...../20
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Errate	9-1	
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

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 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024.

**3. Negli istituti professionali del vigente 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 del vigente 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.

La durata della seconda prova, in forma di elaborato scritto, è di 6 ore poiché per questioni logistiche non è possibile l'integrazione laboratoriale.

### GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

**ESAMI DI STATO A. S. 2023/2024**

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 alcuni dei 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 e le 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 operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e 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 tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra minime abilità nel saper collegare 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 ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera approfondita.	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'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- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto.	6-7	

	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti 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 specifico per 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. 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.

## Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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 loro metodi.	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, rielaborando 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	
<b>Punteggio totale della prova</b>				

## 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, alle loro capacità e alle difficoltà.

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.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la partecipazione dei giovani a conferenze e ai seguenti progetti:

- Cinema
- Giochi sportivi studenteschi
- Orienteering - percorsi di didattica disciplinare partecipativa verso la scelta
- Orientamento in uscita
- Sulle vie della legalità
- Pon comune di Molfetta
- Progetto: Treno della memoria
- Progetto: *Contro i disturbi alimentari*
- Concorso enogastronomico: *Aimo e Nadia*
- Convegno: *Relazione sui neofascismi in Puglia*
- Concorso: Aimo e Nadia
- Concorso: Cocktails and Dreams
- Progetto: Crossing the Ocean

Costituiscono parte integrante del presente documento:

- l'allegato relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi;
- l'allegato - relazione di presentazione del candidato con DSA

Molfetta, 8 maggio 2024

*Luca Luchini*



<b>1. DIRITTI, SICUREZZA E LAVORO</b>	ITALIANO	Naturalismo: Èmile Zola e il romanzo sperimentale Verismo: Giovanni Verga: Rosso Malpelo e I Malavoglia.
	STORIA	Le Riforme Sociali di Giolitti - Biennio Rosso – L’ascesa del Fascismo - I Fasci di combattimento
	INGLESE	The HACCP system; types of food contamination; some preventive measures.
	MATEMATICA	Grafico qualitativo della funzione $y=f(x)$
	FRANCESE	Haccp, Infections et Intoxications, mesures préventives.
	SCIENZA e CULTURA dell’ALIMENTAZIONE	Le contaminazioni alimentari (chimiche, fisiche e biologiche); Allergie e intolleranze alimentari; Pacchetto igiene e HACCP; La qualità globale degli alimenti; Made in Italy.
	DTAR	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme sulla privacy
	L. SALA E VENDITA	Igiene in sala. Uso appropriato del flambé. Le figure professionali. L’ordine di servizio. L’accoglienza del cliente. La gestione dei reclami
	SCIENZE MOTORIE	Benefici dell’attività sportiva
	RELIGIONE	Il credente, l’economia e il lavoro

**2. CIBO e  
SALUTE**

ITALIANO	Italo Svevo: La Coscienza di Zeno e il concetto di inettitudine – tra malattia e salute Luigi Pirandello: tra follia e Umore
STORIA	La Tavola della Belle Époque Primo conflitto mondiale e il rancio del soldato in trincea
INGLESE	Food allergies and intolerances; coeliac disease; organic food and GMOs;
MATEMATICA	Ricerca operativa: funzione costi, funzione ricavi, funzione utile
FRANCESE	Les allergies et les intolérances alimentaires. La maladie cœliaque.
SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	Principi nutritivi; Formulazione di una dieta equilibrata e promozione di uno stile di vita equilibrato; Malattie correlate ad una scorretta alimentazione.
DTAR	Le abitudini alimentari; i marchi ed i prodotti a km 0
L. SALA E VENDITA	La vendita del menu. Tipologie di menu.
SCIENZE MOTORIE	Prevenzione infortuni
RELIGIONE	Il benessere

<b>3. LA DIETA MEDITERRANEA</b>	ITALIANO	Giovanni Pascoli e il X Agosto Gabriele D'Annunzio: La pioggia nel pineto
	STORIA	La dieta della popolazione italiana tra fine '800 e primi del '900 Il Fascismo: La battaglia del grano"; Stili alimentari durante il dirigismo fascista – Autarchia - La politica economica: protezionismo e liberismo;
	INGLESE	The Mediterranean diet; the Eatwell Plate; the food pyramid; alternative diets
	MATEMATICA	Supporto della statistica nell'ambito alimentare: il costo del piatto
	FRANCESE	Régime Méditerranéen, Régimes alternatifs, Les troubles alimentaires.
	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	La dieta mediterranea; dieta e stili alimentari; la dieta nelle diverse fasi della vita.
	DTAR	Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore
	L. SALA E VENDITA	La presentazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali e nazionali. Vino ed abbinamento.
	SCIENZE MOTORIE	La dieta dello sportivo
	RELIGIONE	Il valore simbolico degli alimenti

<b>4. LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE</b>	ITALIANO	Il cibo come forma di socializzazione, La Macdonalizzazione del Cibo; Filippo Tommaso Marinetti: il Futurismo e la cucina futurista;
	STORIA	La Seconda Rivoluzione industriale - Secondo Conflitto Mondiale. La Reazione alla Standardizzazione del Cibo Veloce: dai Fast food ai Presidi slow food
	INGLESE	Main catering areas; new trends in the catering industry
	MATEMATICA	Il ciclo di vita del prodotto
	FRANCESE	Les habitudes alimentaires des français, les aliments biologiques, les OGM.
	SCIENZA e CULTURA dell'ALIMENTAZIONE	Tecniche di trasformazione degli alimenti; dalle materie prime ai nuovi prodotti alimentari; Cibo e religioni.
	DTAR	Il marketing operativo.
	L. SALA E VENDITA	Le modalità di servizio. Organizzazione di eventi.
	SCIENZE MOTORIE	Sport e alimentazione
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo

<b>5. ALCOLICI, SUPERALCOLICI E BEVANDE NERVINE</b>	ITALIANO	Charles Baudelaire: il Simbolismo francese  Giuseppe Ungaretti – Il poeta-soldato; I Fiumi (il simbolo dell’acqua come rievocazione del passato)
	STORIA	Storia settoriale: le bevande sul XX secolo - Anni Venti e il Proibizionismo  Crisi del '29 e avvento del Nazismo in Germania
	INGLESE	Coffee and tea in Italy and in the UK
	MATEMATICA	La gradazione alcolica
	FRANCESE	Le café, Le thé, Les eaux
	SCIENZA e CULTURA dell’ALIMENTAZIONE	Effetti negativi dell’abuso di alcol sulla salute; Alimentazione e tumori; Alimentazione nelle malattie dell’apparato digerente; Disturbi del comportamento alimentare (DCA).
	DTAR	Il marketing strategico
	L. SALA E VENDITA	Le tipologie di bar. Preparazione e somministrazione di bevande e cocktails
	SCIENZE MOTORIE	Danni dell’alcol e droghe nello sport
	RELIGIONE	Il divieto di alcolici in alcune religioni