



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Moliffetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Moliffetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364

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

Sito web: www.alberghieromoliffetta.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. A SALA E VENDITE

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez A sala, composta da 21 studenti, 08 alunni e 13 alunne, provenienti da diversi comuni di residenza (Molfetta, Barletta, Bisceglie, Andria, Bari, Terlizzi, Bitonto, Bitetto, Palo del Colle e Corato) presentava nella sua formazione originaria un gruppo più numeroso. La classe ha subito nel corso degli anni dei cambiamenti per composizione e numero.

FREQUENZA. Tutti gli studenti, ad eccezione di uno, nel corso del primo quadrimestre e fino al 4 marzo 2020, data in cui per l'emergenza COVID 19 si è disposta la chiusura delle scuole, hanno frequentato con sostanziale regolarità. Complessivamente, nel triennio, è stata mantenuta la continuità didattica; per alcune materie si sono alternati nuovi docenti, che, anche se con metodi didattici diversi, hanno cercato di venire incontro alle esigenze dei singoli alunni e ciò ha favorito il superamento del disagio iniziale. Da registrare, in particolare, il cambio dei docenti di discipline di corso come: matematica e francese e laboratorio enogastronomico.

Dall'analisi iniziale del gruppo classe era emerso un atteggiamento abbastanza collaborativo, seppur con poca propensione all'ascolto, ed un interesse non sempre costante verso le discipline. Un ristretto numero di alunni possedeva adeguate capacità logico-intuitive, di analisi e di riflessione. Altri, pur evidenziando qualche incertezza in fase di rielaborazione personale, partecipavano alle attività didattiche; altri ancora, presentavano difficoltà nell'organizzazione e nell'adeguarsi ai tempi del lavoro, nell'affrontare le richieste del docente di lavoro. In questo triennio sotto il profilo socio relazionale, il gruppo classe è divenuto abbastanza compatto ed omogeneo, anche il rapporto docenti/alunni, pur con qualche difficoltà, ha raggiunto un accettabile equilibrio, fondato sul reciproco ascolto e rispetto. Nel corso del triennio la classe non sempre ha saputo valorizzare le proprie potenzialità, pur adottando un atteggiamento propositivo e partecipativo, nonostante un impegno personale a volte saltuario, che ha almeno in parte condizionato per alcuni alunni il ritmo di lavoro in classe.

Non sono mancate le sollecitazioni da parte dei docenti allo scopo di aumentare le motivazioni ed i richiami ad una partecipazione più attiva e ad uno studio domestico più costante ed efficace, ma molto spesso senza risultati; i docenti, inoltre, hanno cercato sempre con strategie differenti di mettere gli alunni in condizione di assumere un ruolo attivo nell'attività didattica favorendo lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. In questi anni, solo alcuni alunni si sono distinti per spirito di iniziativa e qualità nella partecipazione al dialogo educativo, compiendo progressi, raggiungendo una capacità di rielaborazione più autonoma e consapevole dei contenuti e dei materiali proposti. Il resto della classe ha comunque tentato di superare le difficoltà incontrate, condizionate, in genere, da lacune pregresse e ha partecipato quasi sempre attivamente alle varie attività d'istituto.

Il Consiglio di Classe, ha svolto in questi anni scolastici, sulla base di un'adeguata programmazione educativa didattica, un'azione di formazione, al fine di far conseguire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. Pur nelle diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: fare acquisire conoscenze, competenze e capacità nelle varie discipline che potessero essere d'ausilio e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale.

Nell'ultimo periodo, dal 05 marzo in poi, in seguito alle disposizioni Covid-19 si è passati ad una didattica a distanza, basata su nuovi strumenti didattici ai quali la classe, pur con iniziali difficoltà, ha risposto positivamente mostrando, per la maggior parte degli alunni, senso di responsabilità e collaborazione.

I rapporti con le famiglie, pur saltuari, sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e le stesse famiglie sono state puntualmente informate dal coordinatore delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

Al termine del percorso formativo di istruzione professionale si distingue un gruppo di studenti che, per capacità proprie, attitudini e motivazione ed in particolare per un impegno costante nelle attività proposte, anche facoltative, hanno conseguito un sicuro ed accurato livello di preparazione e hanno raggiunto le competenze d'uscita richieste dal curriculum in modo ottimale. Il gruppo più consistente ha conseguito risultati positivamente adeguati, grazie anche ad un miglioramento nella costanza e nell'interesse. Alcuni alunni infine hanno raggiunto le competenze relative ai risultati d'apprendimento attesi dal profilo educativo, culturale e professionale quasi sufficiente. Le principali difficoltà sono legate a carenze nelle capacità di analisi critica e a una generalizzata difficoltà nell'esposizione autonoma. La capacità di esprimersi oralmente rimane infatti una competenza raggiunta in modo diversificato. Si segnala infine che la continuità del percorso didattico è stata in qualche modo penalizzata a causa della emergenza COVID 19 che ha costretto ad una riformulazione di tempi e programmi condizionando l'apprendimento regolare e significativo.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSSAR di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000-2001 è divenuto Istituto Autonomo. In questo breve arco di tempo gli studenti sono andati

progressivamente aumentando; tra essi numerosi sono i pendolari provenienti da diversi Comuni del Nord Barese. Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPSSAR di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

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

RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE

n° 21 studenti promossi; n° 0 studenti non promossi; n° 2 studenti non ammessi ai sensi dell'art.14 comma 7 del DPR 22 giugno n°122

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza 16 maggio 2020 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 6 del Decreto legge sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) ai sensi dell'articolo 13, comma 1 del Decreto legislativo, gli studenti iscritti all'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'articolo 13, comma 2 del medesimo Decreto legislativo. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal Consiglio di classe presieduto dal Dirigente scolastico o da suo delegato.

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

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

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

- Capacità di osservare e comprendere:
 - esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni;
 - decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.
- Capacità espressive:
 - completezza e ricchezza di contenuti;
 - uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline;

- individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica);
- creatività e originalità.
- Capacità logico-critiche:
- organizzare con metodo il proprio lavoro;
- analizzare e sintetizzare;
- stabilire relazioni e confronti;
- porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati;
- valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI

AREA LINGUISTICO-STORICO-LETTERARIA/ESPRESSIVA

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

AREA PROFESSIONALIZZANTE

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

AREA SCIENTIFICA

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

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE

Italiano

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri

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

Storia

- Capacità di utilizzare modelli strumentali per inquadrare, comparare, periodizzare fenomeni storici.
- Collegare i fatti storici ai contesti globali e locali.
- Cogliere l'interdipendenza fra l'evoluzione delle società e dei sistemi produttivi e il contesto politico-istituzionale.
- Saper collegare alla storia generale l'evoluzione nel tempo del settore di indirizzo.
- Saper operare collegamenti interdisciplinari.
- Cogliere la significatività per il presente dei processi storici analizzati.
- Porsi con atteggiamento critico, razionale e responsabile nei confronti della realtà, dei suoi fenomeni e dei suoi problemi.

Inglese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua inglese per scopi comunicativi

Francese

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali.
- Individuare e utilizzare gli strumenti di comunicazione più adeguati ai diversi contesti organizzativi e professionali.
- Redigere relazioni tecniche individuali e di gruppo relative alle diverse situazioni professionali.
- Padroneggiare la lingua francese per scopi comunicativi

Matematica

- Utilizzare le tecniche e le procedure di calcolo algebrico rappresentandole anche sotto forma grafica;
- Utilizzare il linguaggio e i metodi propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative ;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

Scienza e cultura dell'alimentazione (enogastronomia- sala e vendita)

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Valorizzare e promuovere la cultura dell'alimentazione ed il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Scienza e cultura dell'alimentazione (opzione prodotti dolciari)

- Consolidare e approfondire le conoscenze già acquisite con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione
- Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative
- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e sulle influenze che su di essa esercitano fattori economici, ambientali, abitudinari ed attività di lavoro
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione
- Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi.

Scienze e cultura dell'alimentazione (accoglienza turistica)

- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali ed internazionali;
- Promuovere e gestire i servizi di accoglienza turistico – alberghiera;
- Adeguare la produzione e la vendita dei servizi di accoglienza ed ospitalità in relazione alle esigenze della clientela.

Laboratorio dei servizi di enogastronomia –settore cucina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore sala e vendita

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici
- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche esigenze
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda, valorizzando i prodotti tipici
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, nutrizionale e gastronomico.

D.T.A.R

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le caratteristiche della domanda e offerta ristorativa, effettuare una semplice segmentazione del mercato, individuare le strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto-servizio nelle aziende ristorative, presentare alcuni elementi di un semplice piano di marketing di un'impresa del settore.

- Documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti km zero come strumento di marketing.

T.O.G.P.P. (op. prodotti dolciari)

- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando e innovando i prodotti dolciari e da forno;
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto;
- Condurre e gestire macchinari ed impianti di produzione del settore dolciario e da forno;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Utilizzare i principali concetti relativi all'economia e all'organizzazione dei processi produttivi e dei servizi.

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari(op. prodotti dolciari)

- Controllare i prodotti sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico, fisico, igienico, nutrizionale ed enogastronomico;
- Agire nel sistema della qualità relativo alla filiera produttiva delle produzioni industriali e artigianali dolciarie e da forno;
- Applicare le normative vigenti, nazionali e internazionali, in fatto di sicurezza alimentare, trasparenza e tracciabilità dei prodotti;
- Analizzare il valore, i limiti e i rischi delle varie soluzioni tecniche per la vita sociale e culturale con particolare attenzione alla sicurezza nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio;
- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Laboratorio tecnica chimica (op. prodotti dolciari)

- Applicare i metodi più idonei per la preparazione dell'analisi di un campione alimentare.
- Individuare strumenti e metodi per organizzare e gestire le attività di laboratorio.
- Elaborazione dei dati ottenuti da un'analisi ed esaminarne criticamente i risultati.
- Utilizzare i dati analitici per individuare i rischi connessi alla conservazione delle materie prime e al processo produttivo ed applicare le relative misure di sicurezza.

Laboratorio di Accoglienza Turistica

- Conoscenza del concetto di marketing e delle strategie di marketing applicate alle imprese ricettive;
- Conoscenza delle fasi di marketing e del ciclo di vita del prodotto/servizio nelle aziende turistiche;
- Saper progettare attività promozionali e pubblicitarie nel settore turistico – ricettivo, in base alla tipologia di struttura e secondo il tipo di clientela;
- Saper redigere un piano di marketing per un'impresa ricettiva e turistica;
- Essere in grado d'individuare gli obiettivi, le metodologie e le procedure applicate ai sistemi di qualità nelle aziende ricettive;

- Saper adempiere agli obblighi burocratici per l'apertura, la trasformazione e la cessazione di un'attività ricettiva;
- Saper gestire i rapporti con la clientela nel rispetto della normativa attinente al settore turistico – ricettivo;
- Saper interpretare le politiche e le funzioni svolte dalla direzione alberghiera

Scienze motorie

- Coscienza e adeguato utilizzo della propria corporeità grazie ad un armonico sviluppo del corpo e delle sue potenzialità
- Svolgere compiti motori e operativi adeguati alle variazioni situazionali e spazio-temporali, attraverso l'interazione dinamica con il mondo esterno
- Acquisizione di una cultura motoria e sportiva, improntata alla socialità e al senso civico, come consuetudine permanente di vita, tesa al mantenimento e al potenziamento della salute e dell'equilibrio psicofisico.
- Padronanza delle proprie capacità relazionali attraverso la coscienza di sé e della propria identità
- Rispetto del proprio corpo e della propria salute attraverso uno stile di vita attivo e corretto

CONTENUTI

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

Italiano

Naturalismo - Verga – Verismo – Decadentismo – D'Annunzio – Pascoli – Svevo – Pirandello – Ungaretti

Storia

L'Italia nell'età giolittiana – Prima guerra mondiale – I trattati di pace - L'Italia fascista - L'ascesa del nazismo - La seconda guerra mondiale

Inglese:

Safety and nutrition - Eating disorders and food diseases - The food pyramid - The Mediterranean diet – Vegetarianism and alternative diets - HACCP- Modern food trends – Food blogging - Tea

Francese

Nourriture et santé- Les régimes alimentaires – Les troubles alimentaires – La sûreté et l'hygiène- Les métiers de la restauration

D.T.A.R.

Il mercato turistico – Il marketing – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione (cenni) – La normativa del settore turistico-ristorativo – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

Matematica:

Disequazioni di 2° grado - Funzioni e loro classificazioni. Domini

Scienza degli alimenti

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Consuetudini alimentari nelle grandi religioni e nell'era della globalizzazione – Sicurezza e qualità alimentare

Laboratorio dei servizi di enogastronomia/prodotti dolciari

Le categorie alimentari e i prodotti a marchio di tutela – Le intolleranze e allergie alimentari – La proliferazione batterica e i sistemi di conservazione – il sistema HACCP - Organizzazione e programmazione del lavoro. Catering e banqueting. Il fattore umano nella ristorazione. Il marketing nella ristorazione

□ **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 e internazionali – Caffetterie & more - Enologia

□ **Scienze motorie**

Potenziamento fisiologico. Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di base. Conoscenza e pratica dell'attività sportiva. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Tutela della salute e prevenzione degli infortuni. La teoria di educazione alimentare

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.

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:

- la lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- la 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;
- le ricerche per stimolare all'approfondimento;
- i controlli mirati e le verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- la 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.

La didattica a distanza si è avvalsa delle seguenti metodologie:

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

MEZZI E STRUMENTI

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

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

TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali e dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

Nell'ambito dell'azione curricolare, gli studenti hanno partecipato durante il mese di novembre alle attività di STAGE AZIENDALE presso varie strutture ricettive presenti sul territorio regionale e nazionale. Le attività di recupero e di approfondimento sono state effettuate durante le ore curricolari.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

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

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

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

IL COLLOQUIO D'ESAME

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

Art.17 Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2019/2020.

1. L'esame è così articolato e scandito:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettere a) e b) del Decreto materie. La tipologia dell'elaborato è coerente con le predette discipline di indirizzo. L'argomento è assegnato a ciascun candidato su indicazione dei docenti delle discipline di indirizzo medesime entro il 1° di giugno. Gli stessi possono scegliere se assegnare a ciascun candidato un argomento diverso, o assegnare a tutti o a gruppi di candidati uno stesso argomento che si presti a uno svolgimento fortemente personalizzato.

L'elaborato è trasmesso dal candidato ai docenti delle discipline di indirizzo per posta elettronica entro il 13 giugno. Per gli studenti dei licei musicali e coreutici, la discussione è integrata da una parte performativa individuale, a scelta del candidato, della durata massima di 10 minuti. Per i licei coreutici, il consiglio di classe, sentito lo studente, valuta l'opportunità di far svolgere la prova performativa individuale, ove ricorrano le condizioni di sicurezza e di forma fisica dei candidati;

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 9;

c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla commissione ai sensi dell'articolo 16, comma 3;

d) esposizione da parte del candidato, mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta nel corso del percorso di studi;

e) accertamento delle conoscenze e delle competenze maturate dal candidato nell'ambito delle attività relative a "Cittadinanza e Costituzione"

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

6. La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio.

Il collegio dei docenti con delibera n.19 del 30/5/2020 ha deciso di avvalersi degli indicatori, livelli, descrittori e punteggi contenuti nell'all. B dell'OM 10/2020.

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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 estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				/40

PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

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

In relazione alla discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta (OM 10/2020, art.17 comma1 lett. a), ai candidati sono stati assegnati su base periodica i seguenti 5 argomenti:

- 1) CIBO E SALUTE
- 2) SICUREZZA E LAVORO
- 3) VARIE FORME DI RISTORAZIONE
- 4) DIRITTI E LAVORO
- 5) ALCOLICI, SUPERALCOLICI E BEVANDE NERVINE

I testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di italiano durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (OM 10/2020, art. 17 comma 1 lett. b) sono:

Giovanni Verga p.84

- **Rosso Malpelo p.113.

Oscar Wilde p.232

- **La Rivelazione della Bellezza pag.233.

Gabriele D'Annunzio p.242

- **La Pioggia nel Pineto pag.267.

Giovanni Pascoli p.290

Myricae p.305

- **Novembre pag.306.
- **Il Lampo pag.311.
- **X Agosto pag.313

Canti di Castelvecchio

- **Il Gelsomino Notturmo pag.330.

Italo Svevo p.442

- **L'Ultima Sigaretta pag.481.

Luigi Pirandello p.510

- **Il Treno ha Fischiato pag.543

Uno, Nessuno e Centomila:

- **Il Naso di Moscarda pag.569.

Giuseppe Ungaretti pag.636

- **San Martino del Carso pag.657.
- **Veglia pag.660.
- **Fratelli pag.661.
- **Soldati pag.662

- **Mattina pag.671.

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>

PROGETTI E TEMATICHE AFFERENTI A CITTADINANZA E COSTITUZIONE

- **Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva:** visione dei film sottoindicati e discussione guidata sulla tematica affrontata dalla classe 5 A sala e vendite:
“I Cento passi” di M.T. Giordana,
“7 minuti” di M. Placido
“L’onda” di D. Gansel

CONSIDERAZIONI FINALI

(competenze acquisite - visite guidate e viaggi d’istruzione - attività di scuola)

Il Consiglio di Classe, all’unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti.

Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all’inizio dell’anno scolastico, sono stati svolti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi e alle loro capacità e alle difficoltà incontrate durante il periodo di Didattica a distanza.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d’Istituto.

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo, all’acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello ottimo per alcuni studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Nell’ambito dell’azione formativa la classe ha partecipato ad una serie di attività scolastiche ed extrascolastiche.

Tali eventi hanno contribuito alla formazione culturale degli studenti, e risultano essere i seguenti:

- Il quotidiano in classe
- Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva
- Il treno della memoria
- English on stage (partecipazione a spettacoli teatrali)
- Enjoy the british world and learn new words (visione di film in lingua inglese)
- ... et si nous allions au théâtre ? (partecipazione a spettacoli teatrali in lingua francese)

Tali attività hanno arricchito culturalmente ciascun individuo, facendolo sentire parte integrante di una comunità educativa che promuove non solo la crescita cognitiva e professionale, ma che forma il cittadino, attraverso la valorizzazione del senso di collaborazione responsabile e fattiva.

Costituiscono parte integrante del presente documento gli allegati 1 e 2 relativi ai nodi tematici trasversali ed allegato A.

Molfetta, 30 Maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



Allegato 1

1	CIBO E SALUTE
2	SICUREZZA E LAVORO
3	LA DIETA MEDITERRANEA
4	DIRITTI E LAVORO
5	LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE
6	ALCOLICI, SUPERALCOLICI E BEVANDE NERVINE
7	CUSTOMER SATISFACTION

Nodo	Italiano/storia	INGLESE	FRANCESE	alimentazione	DTAR	LABOR, SALA E VENDITA	MATEMATICA	ED. FISICA
1	ITALO SVEVO - LA COSCIENZA DI ZENO LA TAVOLA NELLA BELLE EPOQUE	FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES, COELIAC DISEASE	LES ALLERGIES ET LES INTOLÉRANCES, ALIMENTAIRES. LA MALADIE COELIAQUE	ALLERGIE E INTOLLERANZE; PRINCIPI NUTRITIVI; FORMULAZIONE DI UNA DIETA EQUILIBRATA. PROMOZIONE DI UNO STILE DI VITA EQUILIBRATO. MALATTIE CORRELATE AD UNA SCORRETTA ALIMENTAZIONE. L'ALIMENTAZIONE NELL'ETA' EVOLUTIVA	LE ABITUDINI ALIMENTARI, I MARCHI E I PRODOTTI A KM 0	LA VENDITA DI MENU', TIPOLOGIE DI MENU'	FINIZIONE COSTI E FUNZIONE RICAVI	PREVENZIONE INFORTUNI
2	GIOVANNI VERGA - ROSSO MALPELLO -; LE RIFORME SOCIALI DI GIOLITTI	HACCP, HACCP PRICIPLES, FOOD CONTAMINATION, FOOD PRESERVATION, ORGANIC FOOD vs GMOs	HACCP, INFECTIONS ET INTOXICATIONS, MEASURES PRÉVENTIVES	LE CONTAMINAZIONI ALIMENTARI (CHIMICHE, FISICHE E BIOLOGICHE). PACCHETTO IGIENE E HACCP	LE NORME SULLA SICUREZZA DEL LAVORO E DEI LUOGHI DI LAVORO, NORME SULLE PRIVACY	IGIENE IN SALA; USO APPROPRIATO DEL FLAMBE'	PROGRAMMAZIONE E LINEARE	BENEFICI DELL'ATTIVITA' SPORTIVA
3	GIOVANNI PASCOLI E IL X AGOSTO IL CIBO COME SOCIALIZZAZIONE	THE MEDITERRANEAN DIET, THE FOOD PYRAMID, THE FIVE FOOD GROUPS, EATING DISORDERS	RÉGIMES MEDITERRANÉEN, RÉGIMES ALTERNATIFS, LES TROUBLES ALIMENTAIRES	LA DIETA MEDITERRANEA, VARI TIPI DI DIETE (VEGETARIANA, MACROBIOTICA, EUBIOTICA, NORDICA, DIETA E SPORT)	LE NORME DI IGIENE ALIMENTARE E DI TUTELA DEL CONSUMATORE	LA PRESENTAZIONE E VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI; VINO ED ABBINAMENTO	LA CRITTOGRAFIA	DIETA DELLO SPORTIVO
4	G. D'ANNUNZIO- LA PIOGGIA NEL PINETO; L'AVVENTO DEL FASCISMO	TEENAGERS AND DIET, SPORTS DIET	L'ALIMENTATION DE L'ADOLESCENT, L'ALIMENTATION DU SPORTIF	RINTRACCIABILITA' E DIRITTI DEL CONSUMATORE; MADE IN ITALY E SUA CONTRAFFAZIONE. LE FRODI ALIMENTARI	I CONTRATTI DELLE IMPRESE RISTORATIVE E RICETTIVE	LE FIGURE PROFESSIONALI; L'ORDINE DI SERVIZIO	PROGRAMMAZIONE E LINEARE	DIRITTI E DOVERI DELLO SPORTIVO
5	LA MACDONALIZZAZIONE DEL CIBO; LA REAZIONE ALLA STANDARDIZZAZIONE DEL CIBO VELOCE	ALTERNATIVE DIETS AND MODERN FOOD TRENDS	LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS, LES ALIMENTS BIOLOGIQUES, LES OGM	CIBO E RELIGIONI. DALLE MATERIE PRIME AI NUOVI PRODOTTI ALIMENTARI; OBBLIGO D'INFORMAZIONE AL CLIENTE	IL MARKETING OPERATIVO; PROGETTO "MANGIA LA CULTURA"	LE MODALITA' DI SERVIZIO; L'ORGANIZZAZIONE DI EVENTI	FUNZIONE COSTI E FUNZIONE RICAVI	SPORT E ALIMENTAZIONE
6	L. PIRANDELLO - IL TRENO HA FISCHIATO L'ONDA DI D. GANSEL	TEA	LE CAFÉ, LE THE', LES EAUX	EFFETTI NEGATIVI DELL'ABUSO DI ALCOL SULLA SALUTE. I TUMORI	IL MARKETING STRATEGICO	LE TIPOLOGIE DI BAR; PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DI BEVANDE E COCKTAIL	PROGRAMMAZIONE E LINEARE	DANNI DELL'ALCOL E DROGHE NELLO SPORT
7	O. WILDE - IL RITRATTO DI DORIAN GRAY I CENTO PASSI DI T. GIORDANA	FOOD BLOGS AND REVIEWS	LA PRISE EN CHARGE DES CLIENTS. LA GESTION DES PLAINTES	LA QUALITA' GLOBALE DEGLI ALIMENTI	IL WEB MARKETING E IL MARKETING PLAN	L'ACCOGLIENZA AL RISTORANTE E LA GESTIONE DEI RECLAMI	FUNZIONE COSTI E FUNZIONE RICAVI	LO SPORT PREFERITO

Segue ALLEGATO A