



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 Molifetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

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

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

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE 5^a SEZ. B/pasticceria

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sezione B/pasticceria risulta formata da 16 alunni (9 maschi e 7 femmine) provenienti da comuni di residenza diversi. Gli alunni mostrano un buon livello di socializzazione generale verso tutti i componenti della classe, dal punto di vista disciplinare emergono situazioni poco rilevanti e degne di nota. La classe si è costituita a partire dal gruppo classe della 3^AB Enogastronomia - opzione prodotti dolciari e ha subito nel corso degli anni insignificanti cambiamenti per composizione e numero.

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica in quasi tutti gli ambiti disciplinari, tranne che per italiano e storia; si è sempre cercato di venire incontro alle esigenze educative e didattiche dei singoli alunni creando un clima sereno sul piano psicologico anche con la didattica a distanza, resa obbligatoria dal D.L. n. 22/2020.

La classe ha mostrato disponibilità al dialogo educativo, con una motivazione allo studio non sempre regolare e solida, pertanto la crescita culturale del gruppo risulta nel complesso sufficiente, ma differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni. Continue sono state le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi ad attivare strategie per un migliore rendimento soprattutto degli studenti in difficoltà. Nel corso degli anni gli alunni, vivaci, seppur con qualche rara eccezione, hanno mantenuto comportamenti abbastanza positivi nei confronti dell'Istituzione scolastica, evidenziando senso di responsabilità, osservanza delle regole, atteggiamento collaborativo e si sono impegnati in relazione alle loro possibilità e potenzialità, nel complesso, in modo adeguato nel raggiungimento degli obiettivi individuati dai docenti in sede di programmazione di inizio anno.

La maggior parte della classe ha seguito con regolarità le lezioni e i rapporti con le famiglie sono stati improntati alla trasparenza, alla cordialità e al rispetto; sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e le medesime sono state informate dal coordinatore e dal riscontro diretto sul registro elettronico delle assenze, del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli anche durante la didattica a distanza.

Il gruppo classe si è dimostrato, in genere, interessato alle tematiche socioculturali affrontate e, specie un piccolo gruppo, ha positivamente risposto ad ogni tipo di proposta educativa sottoposta: spettacoli teatrali, visione di film, partecipazione a conferenze, letture. La scuola è stata sentita come occasione di crescita culturale e umana; le regole dello stare insieme, pertanto, sono state nel complesso condivise e rispettate.

Sul piano del profitto gli studenti presentano gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle capacità individuali e all'impegno profuso: il grado di preparazione generale può considerarsi pregevole per pochissimi studenti, che si sono distinti per tutto il corso degli studi per serietà, impegno e partecipazione, mettendo a punto conoscenze precise nelle diverse discipline e abilità specifiche; di discreto livello per coloro che, sempre sostenuti da motivazione e interesse, hanno acquisito adeguate conoscenze e abilità specifiche; di livello complessivamente sufficiente per la maggior parte degli alunni che ha acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati e adeguate abilità specifiche; di livello modesto per pochissimi studenti la cui preparazione risulta superficiale anche a causa di impegno e partecipazione non sempre costanti. Sul versante dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti, adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente semplificazione in alcune discipline e continui interventi di recupero in itinere.

Il Consiglio di Classe ha svolto nel secondo biennio e nel corso del quinto anno, sulla base di un'adeguata programmazione educativo 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. Ogni docente si è adoperato perché non venisse meno, con la didattica a distanza, pur nelle diversità degli interventi, di fare acquisire conoscenze, capacità e competenze nelle varie discipline che potessero essere d'ausilio e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale.

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 5^a B provengono da Molfetta e paesi limitrofi, la maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture 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°16 studenti promossi; n° 2 studenti non promossi; n°/ 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.
- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine

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 (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.

Laboratorio dei servizi di enogastronomia –settore pasticceria

- 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

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. (opzione 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 (opzione 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 (opzione 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.

Scienze motorie

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

CONTENUTI

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

- **Italiano:** Naturalismo e Verismo – G. Verga - Decadentismo e Simbolismo – D’Annunzio – Pascoli – le Avanguardie: il Futurismo –La crisi dell’uomo del 900: Svevo – Pirandello – Ungaretti

- **Storia:** Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque – L’Italia nell’età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale.

- **Inglese:** Chocolate Heaven – Food safety and hygiene- Food and Health- Think globally, eat locally- Marketing and Promotion

- **Francese:** Nourriture et globalisation - Hygiène, sécurité et santé- Gout et beauté- Modernité et tradition – La santé à table – Le voyage

- **D.T.A.R.:** Prodotti a Km zero - Norme sulla sicurezza - valorizzazione commerciale dei prodotti enogastronomici (marketing) - Piano di marketing di una impresa ristorativa - Strategie di marketing - Il mercato turistico internazionale

- **Matematica:** Intervalli numerici - Le disequazioni di secondo grado intere e fratte - Le funzioni reali - I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione- Approfondimenti vari su tematiche di carattere storico/sociale matematico

- **Scienza e cultura degli alimenti:** Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi: comportamento alimentare, culture alimentari, futuro dell’alimentazione. - Sicurezza alimentare: contaminazione biologica e malattie provocate da virus, batteri, muffe e parassiti; tecniche analitiche di controllo microbiologico. - Qualità alimentare ed etichettatura. - I nuovi alimenti, il made in Italy e la valorizzazione del territorio. - Cibo e salute: malattie correlate all’alimentazione. - La prevenzione ed il sistema HACCP.

- **Laboratorio dei sevizi di enogastronomia/prodotti dolciari:** Pasticceria internazionale e confronto tecnico-Professionista competente - decorazione e finitura-percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria- Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariana e vegana) - nascita dell’industria dolciaria in Italia

- **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:** Chimica organica, lipidi, carboidrati, proteine, latte e farine

- **Laboratorio tecnica chimica:** saggio di Felhing per la determinazione degli zuccheri riducenti – la determinazione dell'acidità del latte – la determinazione del contenuto di caseine del latte
-

- **T.O.G.P.P:** I trasportatori industriali - Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno - Gestione dei magazzini e delle scorte - La gestione dei processi produttivi
-

- **Scienze motorie:** Apparato locomotore e cardio-respiratorio - rielaborazione e consolidamento schema motori di base - regolamenti tecnici delle discipline (regole di gioco) arbitraggio ed organizzazione di squadra - elementi base di pronto soccorso, di educazione alimentare e dipendenze.
-

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 curriculare, 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'ambito dell'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 30/05/2020 ha deciso di avvalersi degli indicatori, livelli, descrittori e punteggi contenuti nell'allegato 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. Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi/Pasticceria internazionale e dolci tipici delle diverse nazioni con confronto tecnico.
2. La sicurezza alimentare: prevenzione, sistema HACCP, malattie a trasmissione alimentare/Professionista competente e manager di settore.
3. Qualità alimentare ed etichettatura/Inserimenti e complementi; decorazioni e finiture, progettazione, finitura e presentazione del dessert.
4. Nuovi alimenti “Made in Italy” e valorizzazione del territorio//Storia ed evoluzione dell’industria dolciaria italiana.
5. Cibo e salute//Sostituzione nelle ricette di alcuni alimenti per necessità dietologiche.

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:

Autore Verga

La lupa novella di Giovanni Verga

Rosso Malpelo novella di Giovanni Verga

L’addio alla casa del nespolo da I Malavoglia di Giovanni Verga

Autore Pascoli

X Agosto da Myricae di Pascoli

Il gelsomino notturno dai Canti di Castelvecchio di Pascoli

Autore Pirandello

Il naso di Moscarda da Uno, nessuno e centomila, di Luigi Pirandello

Il treno ha fischiato di Luigi Pirandello

Il fu mattia Pascal di Luigi Pirandello

Autore D’Annunzio

Il ritratto di Andrea Sperelli da Il piacere di D’Annunzio

La pioggia nel pineto da Alcyone di D’Annunzio

Autore Svevo

Battute finali de La coscienza di Zeno di Italo Svevo

Autore Ungaretti

Poesie di guerra di Ungaretti: Soldati- Sono una creatura- Fratelli- Natale

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 (classe)
“I Cento passi” di M.T. Giordana,
“7 minuti” di M. Placido
“L’onda” di D. Gansel
- **“Treno della memoria”**
- **Incontro** Io c'ero – La sopravvissuta Adele Pardini racconta la strage nazifascista di sant’Anna di Stazzema
- **Roma: “i luoghi della democrazia e della cittadinanza”:** visita ai luoghi romani legati ai concetti di democrazia e di memoria-Fosse Ardeatine -Senato della Repubblica per un momento formativo

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
- La crittografia
- Sportello C.I.C. e progetto FIDAS -donazione sangue
- Concorso Bruno Rizzi 2019 indetto da MATHESIS NAZIONALE
- La classe voyageante – stage linguistico in Francia
- France théâtre
- France cinéma
- Enjoy the British world and learn new words
- Il falso alimentare
- Visita al Senato
- La Pasticceria con Arte
- Orientamento consapevole” Le facce dell’alimento”

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. Del presente Documento fanno parte integrante n.3 allegati B.

Costituiscono parte integrante del presente documento gli allegati 1 e 2 relativi ai nodi tematici trasversali e n. 3 allegato B.

Molfetta, 30 maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



Allegato 1**INDIRIZZO DI STUDI: ENOGASTRONOMIA-Opzione prodotti dolciari****Nodi trasversali**

1	CIBO E GLOBALIZZAZIONE
2	ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA
3	GUSTO E BELLEZZA
4	MODERNITA' E TRADIZIONE
5	LA SALUTE A TAVOLA
6	IL VIAGGIO

Allegato 2 relativo allo sviluppo del nodo concettuale previsto per la classe

1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche. U. Veronesi Nutrire il pianeta- M. PollanRosie, la gallina felice.
	STORIA	Slow food vs Fast food- Il fast food: dal modello americano a quello globalizzato. Slow food. La rivincita del mangiare lento e di qualità.
	TOGPP	Gestione dei trasporti
	INGLESE	Chocolate heaven: cocoa and chocolate varieties.
	MATEMATICA	Il concetto di funzione
	FRANCESE	Quelques desserts régionaux français: le Kougelhoppf, les Calissons, le Paris-Brest.
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità
	ED. FISICA	Sport e globalizzazione: Olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Certificazioni DOP e IGP. DOP pigliesi dell'oevo (coll. Agromafie e pirateria alimentare)
LAB.PASTICCERIA	Pasticceria internazionale Dolci tipici delle diverse nazioni e confronto tecnico	
2. ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA	ITALIANO	La realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine Ottocento – Rosso Malpelo; Le difficili condizioni lavorative nel mondo contadino siciliano- Nedda- La Roba;
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	TOGPP	Gestione dei magazzini e delle scorte
	INGLESE	Food safety and hygiene: food contamination-good storage and food classification
	MATEMATICA	La Crittografia ed uso di software applicativi
	FRANCESE	Hygiène, sécurité et qualité des aliments.
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: le malattie a trasmissione alimentare; le tecniche analitiche di controllo microbiologico.
	DTAR	La normativa sulla sicurezza sul lavoro
	ED. FISICA	Sicurezza e prevenzione
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Frodi alimentari e sofisticazioni
LAB.PASTICCERIA	Professionista competente, manager e gestore.	
3. GUSTO E BELLEZZA	ITALIANO	Estetismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine Ottocento;
	STORIA	La Belle Époque
	TOGPP	Le macchine del settore dolciario
	INGLESE	Responsible food consumption: sustainable and organic food.
	MATEMATICA	Il concetto di Infinito
	FRANCESE	Slow Food et la promotion du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	La qualità alimentare e l'etichettatura
	DTAR	Il mercato turistico
	ED. FISICA	La bellezza dello sport attraverso i suoi valori: il FAIR PLAY
	RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Caratteristiche chimiche dello zucchero e del cioccolato
LAB.PASTICCERIA	Inserimenti e complementi; decorazione e finitura; progettazione e presentazione.	
4. MODERNITA' E TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli, tra rappresentazione di un mondo rurale e sperimentalismo linguistico;
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	TOGPP	Qualità, processi produttivi
	INGLESE	Slow food and 0 km food
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico, lettura di grafici
	FRANCESE	La conservation entre passé et futur; la chimie au service du gout.
	SC. ALIMENTAZIONE	I nuovi alimenti, il Made in Italy e la valorizzazione del territorio
	DTAR	Il marketing del turismo e della ristorazione
	ED. FISICA	Tecnologia e movimento.
	RELIGIONE	"Laudato si" l'enciclica di Papa Francesco
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Cucina molecolare
LAB.PASTICCERIA	Presentazione ed esposizione scenografica; percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria e le attuali evoluzioni	

5. LA SALUTE A TAVOLA	ITALIANO	Salute e malattia nel romanzo "La Coscienza di Zeno" Il personaggio dell'inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello;
	STORIA	L'alimentazione tra guerra e dopoguerra – La fame durante le guerre mondiali
	INGLESE	Food and health: the Mediterranean diet
	TOGPP	Sicurezza nei luoghi di lavoro
	MATEMATICA	Supporto della statistica in ambito alimentare: il Principio di Pareto
	FRANCESE	Manger équilibré: les neuf conseils clés pour bien manger. Les troubles alimentaires.
	SC. ALIMENTAZIONE	Cibo e salute
	DTAR	I prodotti tipici locali; le frodi alimentari
	ED. FISICA	Salute e benessere
	RELIGIONE	Cibo e benessere
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Intolleranze alimentari → Farine senza glutine, latte delattosato
	LAB.PASTICCERIA	intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariani e vegani)

6. IL VIAGGIO	ITALIANO	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello: Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal
	STORIA	La politica coloniale del fascismo - Il fenomeno migratorio tra passato e presente
	INGLESE	Special diets for food allergies and intolerances-Alternative diets
	TOGPP	Il viaggio di un alimento dalla fonte alla tavola
	MATEMATICA	La Ricerca Operativa e la Programmazione Lineare.
	FRANCESE	La pyramide alimentaire et les différents types de régime alimentaire.
	SC. ALIMENTAZIONE	La prevenzione ed il sistema HACCP
	DTAR	Pianificazione e programmazione aziendale
	ED. FISICA	Il viaggio di un atleta dall'inizio del suo percorso all'apice: le Olimpiadi. Storia delle Olimpiadi antiche e moderne.
	RELIGIONE	Il viaggio della vita
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Cioccolato
	LAB.PASTICCERIA	Industria dolciaria italiana: nascita dell'industria alimentare in Italia