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

Member of the association of European Hotel and Tourism Schools

Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364
C.F. 93249230728 ~ Cod. Istituto BARH04000D Codice Univoco UF3N40
Sito web: *www.alberghieromolfetta.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. F/ Enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

PROFILO DELLA CLASSE : La classe V sez F è composta da 18 studenti, 13 ragazzi e 5 ragazze, di cui 16 frequentanti, provenienti dalla 4^ F del precedente anno scolastico. Due alunni H, in programmazione paritaria ,hanno smesso di frequentare poco prima della fine del primo quadrimestre. La classe è piuttosto eterogenea, all'interno del gruppo è presente uno studente H con programmazione paritaria per il quale sono stati utilizzati piccoli adeguamenti del lavoro didattico, seguendo il piano individualizzato, anche in considerazione del fatto che lo studente vive situazioni contingenti difficili da un punto di vista familiare e socioeconomico. Inoltre per l'alunno disabile è stata predisposta una relazione di presentazione da consegnare alla commissione, all. A , nella quale sono indicate anche le modalità di conduzione, i tempi, gli strumenti, i criteri di valutazione previsti dal CdC per lo svolgimento dell'Esame di Stato .
FREQUENZA Dei 18 alunni iscritti alla 5^F nell'a.s. 2019-20, come già riportato, due hanno smesso di frequentare quasi subito per motivi personali. Dei restanti 16 studenti, nel corso del primo quadrimestre, quasi tutti hanno frequentato con regolarità, solo un piccolo gruppo ha frequentato in modo poco assiduo . In generale molti alunni si sono assentati "a singhiozzo" o in qualche caso in concomitanza delle verifiche o interrogazioni. Pur richiamando gli studenti a una frequenza più regolare la situazione è rimasta pressoché invariata almeno fino a quando la emergenza COVID 19 ha disposto la chiusura delle scuole.
ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI La 5^F si è formata dall'unione di due gruppi provenienti da altrettante classi, in terza. I due sottogruppi, inizialmente molto evidenti, si sono pian piano amalgamati. Le relazioni tra compagni sono state contrassegnate da rapporti positivi in quanto gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento inclusivo e rispettoso verso tutti i compagni. Il Consiglio di classe è unanime nel rilevare un comportamento corretto e collaborativo nei rapporti tra studenti e tra questi ultimi e i docenti: nessuna sanzione disciplinare è stata commissionata durante la prima parte di quest'anno scolastico, quasi inesistenti sono stati i richiami in classe. Nell'ultimo periodo vi è stata qualche tensione per assenze o comportamenti poco solidali da parte di qualche elemento in occasione di interrogazioni programmate o altri impegni, ma nulla di rilevante. Nonostante gli impegni presi non siano sempre stati rispettati da tutti, soprattutto per quanto riguarda i compiti a casa, gli studenti hanno seguito le lezioni e svolto di buon grado le attività in classe ciascuno secondo le proprie capacità e caratteristiche personali, nel rispetto di ambienti e attrezzature. Tuttavia, come constatato anche negli anni precedenti, raramente si sono create in classe situazioni di attiva e propositiva partecipazione. La quasi totalità degli studenti mantiene un atteggiamento estremamente riservato, non esprimendo pareri o osservazioni personali circa il lavoro proposto. Qualche studente ha cercato di apportare il proprio contributo esternando il proprio punto di vista, ma non essendoci un reale confronto con altre posizioni simili o differenti, ciò spesso non è stato sufficiente a creare occasioni di vero dialogo formativo. L'emergenza COVID , poi, ha completamente stravolto le abitudini scolastiche e le modalità di interazione con gli studenti. La didattica a distanza è stata proposta fin da subito e la maggior parte degli studenti ha cercato di adeguarsi anche in considerazione della capacità di usufruire degli strumenti necessari. Quasi tutti sono riusciti a seguire, con tempi e modalità diverse, naturalmente, e la maggior parte è riuscita a concludere il percorso formativo. Solo un ragazzo ha cercato solo nell'ultimo mese di scuola di recuperare , ma con esiti per nulla positivi.
EVENTUALI SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C. La classe è molto eterogenea quanto a capacità e bisogni: per la maggioranza degli studenti è stato necessario adottare strategie per personalizzare l'insegnamento. Il Consiglio di classe si è mostrato flessibile e disponibile a individualizzare la propria azione didattica tenendo conto degli stili educativi e delle necessità individuali, caso per caso, fornendo strumenti ed proponendo attività che coinvolgessero tutti nel dialogo formativo, nessuno escluso. Alcuni docenti hanno utilizzato metodologie quali il cooperative learning ed esercitazioni a piccoli gruppi ed è stato svolto un progetto di cittadinanza a classi aperte; attraverso tali modalità di lavoro si è creato un clima favorevole all'apprendimento e in taluni casi gli studenti hanno migliorato i propri risultati, dimostrando di possedere competenze altrimenti difficili da verificare. Poiché in generale è manifesta e generalizzata una certa difficoltà nel formulare giudizi critici ed esprimere le proprie idee, i docenti della classe hanno cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti a partecipare attivamente al dialogo educativo, utilizzando metodologie diversificate e coinvolgenti, a volte con buoni esiti altre meno. Per evitare le assenze, soprattutto quelle'strategiche', che hanno comportato una notevole discontinuità e un rallentamento dell'azione educativa, sono state privilegiate forme di interrogazione e verifica programmate in modo da diluire gli impegni. Si è cercato, infine, compatibilmente con i tempi a

disposizione di consolidare l'apprendimento, tramite ripresa di argomenti svolti, realizzazione di schemi e mappe o fornendo supporti multimediali.

RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PREVISTE Al termine del percorso formativo di istruzione professionale, una parte degli alunni ha raggiunto in modo appena sufficiente le competenze relative ai risultati d'apprendimento attesi dal profilo educativo, culturale e professionale. Le principali difficoltà sono legate a carenze nelle capacità di analisi critica e a una generalizzata difficoltà nell' esposizione autonoma. Il gruppo più consistente le ha raggiunte in modo sufficientemente sicuro, grazie anche a un miglioramento nella costanza e nell'interesse. Si distinguono degli studenti che, per capacità proprie, motivazione e in particolare per un impegno costante nelle attività proposte, anche facoltative, hanno conseguito un buon livello di preparazione e raggiunto le competenze d'uscita richieste dal curricolo in modo soddisfacente. La capacità di esprimersi oralmente rimane una competenza raggiunta da pochi allievi, in quanto la maggioranza degli studenti ha bisogno di essere guidata nell'esposizione che è poco fluida e necessita di tempi lunghi, non sempre possibili nell'organizzazione scolastica. Si segnala che la continuità del percorso didattico è stata penalizzata a causa delle assenze e dell'impegno altalenante nello studio, ma soprattutto a causa della emergenza COVID che ha costretto ad una riformulazione di tempi e programmi rallentando un 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 connoti chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.
Gli alunni della V F 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° 16 studenti promossi ; n° 2 studenti con sospensione del giudizio; n° 4 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 metodo propri della matematica per organizzare e valutare adeguatamente informazioni qualitative e quantitative ;
- Utilizzare le strategie del pensiero razionale negli aspetti dialettici e algoritmici per affrontare situazioni problematiche, elaborando opportune soluzioni;
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare;

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

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

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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia –settore cucina

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

D.T.A.R

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le caratteristiche della domanda e offerta ristorativa, effettuare una semplice segmentazione del mercato, individuare le strategie di marketing in relazione alla fase del ciclo di vita del prodotto-servizio nelle aziende ristorative, presentare alcuni elementi di un semplice piano di marketing di un'impresa del settore.
- Documentare attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.
- Individuare fasi e procedure per redigere un Business Plan
- Adeguare ed organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici.
- Analizzare i fattori economici territoriali che incidono sulle abitudini alimentari; individuare i prodotti km zero come strumento di marketing.

Scienze motorie

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

CONTENUTI

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

- **Italiano**

Naturalismo - 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:**

Food Safety: the HACCP system , food traceability - Food & Health : diets and food related diseases – Think globally, eat locally : Organic, GMO's, Food sustainability and slow food

- **Francese**

Santé et sécurité: HACCP- Filière alimentaire et traçabilité.- Infections et intoxications alimentaires Régimes et Nutrition: Le Bio- les OGM- Régime méditerrannén et régimes alternatifs - La pyramide alimentaire- Macrobiotique- Allergies et intolérances alimentaires- Les troubles du comportement alimentaire

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

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

- **Matematica:**

Disequazioni di 2° grado - Funzioni e loro classificazioni- Domini- Asintoti- Limiti- programmazione lineare

- **Scienza degli alimenti**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche- diete e stili alimentari- alimentazione nella ristorazione collettiva- allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione-contaminazione fisica, chimica e biologica degli alimenti- infezioni e tossinfezioni- i nuovi prodotti alimentari- cibo e religione.

- **Laboratorio dei sevizi di enogastronomia**

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 menù – 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.

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 curriculari.

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

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 30/5.2020 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 argomenti:

1. Le tossinfezioni alimentari, la salmonellosi ed il botulismo- l'HACCP
2. La dieta dell'adolescente-lo slow food ed il fast food
3. Le intolleranze alimentari, la celiachia- menu degustazione gluten free(di 8 portate) e procedure corrette nella preparazione e nella distribuzione degli alimenti
4. L'alimentazione sostenibile e la dieta mediterranea-i prodotti certificati e a km 0
5. La ristorazione collettiva, le mense scolastiche e le mense aziendali- l'approvvigionamento delle derrate alimentari e l'organizzazione del lavoro in cucina
6. L'obesità- la cucina americana
7. La dieta vegetariana- la cucina indiana
8. La dieta eubiotica e la dieta nordica-gli alimenti biologici e gli alimenti OGM
9. La ristorazione collettiva, le mense scolastiche-il catering ed i diversi tipi di legame
10. I nuovi prodotti alimentari: gli alimenti funzionali-le nuove tecniche di cottura
11. I fitofarmaci e gli zoofarmaci- la tracciabilità alimentare di filiera e l'HACCP
12. La dieta mediterranea – la cucina greca ed i piatti tipici
13. L'aterosclerosi e le iperlipidemie- le tecniche di cottura a ridotto contenuto di grassi
14. I tumori- la cucina vegetariana e le tecniche di cottura idonee per la prevenzione dei tumori
15. La dieta vegetariana e la dieta macrobiotica- la cucina giapponese
16. Le allergie alimentari – gli allergeni più comuni negli alimenti e l'etichettatura
17. Le tossinfezioni alimentari, la salmonellosi ed il botulismo- l'HACCP
18. La dieta dell'adolescente-lo slow food ed il fast food

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:

G.Verga
Opera : Vita dei campi
-Novella RossoMalpelo p.113-117
Opera: I Malavoglia
-La famiglia Toscano p.134-137

G.D'Annunzio
Opera: Il piacere
-Il Conte Andrea Sperelli p.254-255

G.Pascoli
Opera: Myricae
-X agosto p.313-314
-Arano p.340
Opera: I Canti di Castelvecchio
-Il gelsomino notturno p.330-331

I.Svevo
Opera: La coscienza di Zeno
-L'ultima sigaretta p.481-483
-Zeno sbaglia funerale p. 491-493

L.Pirandello
Opera: Novelle per un anno
-Il treno ha fischiato p.543-548
Opera: Il fu Mattia Pascal
-Io mi chiamo Mattia Pascal p.553-554
-Io sono il fu Mattia Pascal p.557-559

G.Ungaretti
Opera: L'allegria
-Veglia p.660
-Fratelli p.661
-Soldati p.662
-Allegria di naufragi p.669

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
  Storia di mafia nostra: " Sola contro la mafia"

CONSIDERAZIONI FINALI

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
- Crociera d'arte bianca
- Erasmus+ KA2
- CIC e Consulta femminile
- L'Alberghiero in rete
- Educazione alla imprenditorialità, prima parte
- Mangia la cultura
- La crittografia
- AVIS
- Orientamento post diploma
- English on stage (partecipazione a spettacoli teatrali)
- Enjoy the british world and learn new words (visione di film in lingua inglese)
- … et si nousallionsauthéâtre ? (partecipazione a spettacoli teatrali in lingua francese)
- Diritti e doveri dei lavoratori –Mes- Recovery Fund -DPI e Coronavirus -Instant Marketing

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.

Molfetta, 30 maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. Antonio Natalicchio

ALLEGATO 1

	NODI CONCETTUALI
DENOMINAZIONE	• AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE • ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA • GUSTO E BELLEZZA : REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI • MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY • LA SALUTE A TAVOLA • ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO

Allegato 2
Sviluppo multidisciplinare dei nodi

DISCIPLINE COINVOLTE	NODO 1 AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	NODO 2 ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA: il CLIENTE E LE SUE ESIGENZE	NODO 3 GUSTO E BELLEZZA : REALIZZAZIONE DI PRODOTTI E SERVIZI ENOGASTRONOMICI	NODO 4 MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY	NODO 5 LA SALUTE A TAVOLA	NODO 6 ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO
ITALIANO STORIA	MoDulo Asl. Il cibo nell'età della globalizzazione	la realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine 800; Rosso Malpelo-Nedda-La roba. Storia: Le riforme sociali di Giolitti	Estetismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine 800. Storia: La Belle Époque	Pascoli,tra rappresentazione di un mondo rurale sperimentalismo linguistico. Storia:Fascismo tra modernità e tradizione.	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.	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal Storia:La politica coloniale del fascismo o il fenomeno migratorio tra passato e presente.
INGLESE	The food pyramid , sustainable development goals, sustainable food	THE HACCP system, food traceability	Beauty and taste, eating disorders, GMO's	Italian food trends; local, seasonal slow food and O km food	Diets: Mediterranean, Vegetarian; Macrobiotic	A Glance to dietary habits
FRANCESE	Les produits biologiques, le régime méditerranéen	Haccp, l'hygiène du personnel	Les troubles alimentaires	ProduitsOGM,Slow food	Régime macrobiotique, régime vegetarian, pyramidesalimentaires	Les habitudes alimentaires des français, le métissageculinaire
ECONOMIA AZIENDALE	Abitudini alimentari, prodotti a km 0 e Bio	Tracciabilità, Haccp, sicurezza dei lavoratori e sui luoghi di lavoro	Marketing sensoriale e marketing mix	Web marketing, valorizzazione del Made in Italy, frodi, contraffazionie Italian sounding	Marchi di qualità.	Pianificazione e programmazione: business plan
ALIMENTAZIONE	Alimentazione sostenibile e stili alimentari	La contaminazione alimentare.	I disturbi del comportamento alimentare	I nuovi alimenti	Dietoterapia(obesità, arteroscelorisi, etc.)	Cibo e religione
CUCINA	I prodotti bio,i prodotti a km zero.	Concetto di etica, la differenza di organizzazione nelle diverse realtà lavorative, la marcia in avanti delle merci, la sicurezza dei lavoratori, haccp	Si mangia con gli occhi; progettazione del piatto; tecniche di inpiattamento; equilibrio forme e sapori; esperienza sensoriale; Food design o food style?	Itinerario gastronomico negli usi nelle tradizioni– La ristorazione moderna, una storia in evoluzione; il gusto moderno del vintage; menu a filiera corta	Dialogo sull'alimentazione sana e sostenibile ;L'azione europea sul fronte dell'alimentazione,Il cibo come vettore , in salute con l'alimentazione mediterranea. L'eccellenza in cucina? Gusto ed equilibrio nutrizionale ; sintesi delle linee guida per	Globalizzazione ed etnicità dell'alimentazione Standardizzazione mondiale degli alimenti, Progressiva riduzione dell'uso di piatti tipici e territoriali Globalità del cibo e località della ricetta. Il cibo come cultura, La geografia del gusto. Abitudini alimentari dettate dalla religione

					una sana alimentazione	
SALA	Vino e salute	Il professionista e la persona	Ne parliamo di persona ?	Valorizzazione dei prodotti tipici	I marchi di tutela dei prodotti	Il turismo enogastronomico
MATEMATICA	Matematica finanziaria	Ricerca operativa-funzioni-crittografia	Ricerca operativa-statistica	Matematica finanziaria	Programmazione lineare	Programmazione lineare-statistica
RELIGIONE	La responsabilità del cristiano per il Creato	La dignità del lavoro	La bellezza del creato	Simbolismo territoriale dei cibi	Precetti religiosi sull'alimentazione	I luoghi di culto, il pellegrinaggio