



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

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

Sede succursale: Via Giovinezza - s.s. 16 località 1^a 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. A

ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2019/2020

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. A/enogastronomia si compone di 18 alunni di sesso maschile nella sua totalità. Gli alunni provengono da diversi comuni del circondario (Andria, Bari, Bitonto, Bisceglie, Molfetta, Terlizzi, Ruvo di Puglia). Nel corso dei tre anni, la scolaresca ha subito delle variazioni per composizione e numero; un alunno si è inserito in questo ultimo anno, immesso da precedente classe terminale dello stesso corso.

Del presente documento di classe sono parte integrante gli allegati A e B.

È opportuno rilevare delle variazioni in seno alla componente docente, nel corso del triennio. La classe ha, infatti, visto avvicinarsi annualmente l'insegnante di laboratorio di enogastronomia; la docente di Dtar è entrata a far parte del Consiglio di Classe lo scorso anno ed in classe quinta, in aggiunta al laboratorio di enogastronomia, si è registrato il cambio dei docenti di scienze dell'alimentazione, matematica, scienze motorie e, in itinere dopo la pausa natalizia, di laboratorio di sala e vendita. È stata mantenuta la continuità didattica per italiano/storia, per le due lingue comunitarie e religione.

Nel corso del quinto anno, la frequenza della scolaresca è stata nel complesso regolare. Un solo alunno ha fatto registrare un periodo continuativo di assenza nella prima parte dell'anno, per documentate motivazioni.

Sotto il profilo socio-relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza compatto ed omogeneo, anche in ragione del fatto che undici degli attuali diciotto alunni hanno iniziato il percorso triennale provenendo dallo stesso contesto classe del biennio. La conseguente complicità creatasi, unitamente al clima cameratesco spesso riscontrabile nelle scolaresche interamente maschili, hanno talvolta reso meno equilibrato il rapporto docenti/alunni, preservando, comunque, un diffuso sentimento di stima della figura docente.

Nel corso del triennio, la classe non ha sempre saputo valorizzare le proprie potenzialità; si è registrato, ad ogni modo, un atteggiamento più propositivo e un impegno personale più costante, soprattutto da parte di alcuni, proprio in concomitanza con il periodo di emergenza da Covid-19, durante il quale, seppur con limitate apparecchiature tecnologiche, la scolaresca ha nel complesso reagito con maggior sollecitudine agli input didattici ricevuti.

Per garantire il massimo rendimento delle potenzialità degli alunni nel corso del triennio non sono mancate le sollecitazioni da parte dei docenti ed i richiami ad una partecipazione più attiva e ad uno studio domestico più costante ed efficace. I docenti, inoltre, hanno cercato con strategie di mettere gli alunni in condizione di assumere un ruolo attivo nell'attività didattica, favorendo lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. In questi anni, infatti, 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. Da rilevare, inoltre, per alcuni, prestazioni sempre crescenti nell'ambito della disciplina tecnico-pratica di indirizzo. Il resto della classe ha tentato, in diversa misura, di superare le difficoltà incontrate, condizionate, in genere, da lacune pregresse e, per alcuni, da impegno incostante e metodo di lavoro non sempre efficace.

Il Consiglio di Classe ha svolto in questi anni scolastici, 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. Pur nelle diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: fare acquisire competenze nelle varie discipline che potessero essere d'ausilio e supporto al bagaglio conoscitivo necessario per affrontare il mondo professionale.

I rapporti con le famiglie, sebbene non frequenti, sono stati improntati alla trasparenza e rispetto, generalmente in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e le stesse famiglie sono state puntualmente informate, dalla coordinatrice, anche per iscritto, delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli, anche durante il trimestre di didattica a distanza.

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 VA/Enogastronomia 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° 17 studenti promossi ; 3 studenti non promossi; nessuno studente non ammesso 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

- 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

- 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 e Verismo – G. Verga - Decadentismo e Simbolismo – D'Annunzio – Pascoli – le Avanguardie: il Futurismo – Svevo – Pirandello.

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:

Food allergies and intolerances – Food Hygiene H.A.C.C.P. - Slow Food and Organic Food-GMOs (genetically modified organisms) - Healthy Eating and the Food Pyramid-Mediterranean Vegetarian and Vegan Diets - Food Tourism and Street food

Francese

La sùreté et l'hygiène alimentaire – Les filières agro-alimentaires et la traçabilité - L'alimentation équilibrée et les aliments- Les troubles alimentaires - Les régimes alimentaires

D.T.A.R.

La domanda turistica e l'evoluzione del sistema di offerta. Il marketing del turismo e della ristorazione, i prodotti turistici, la segmentazione del mercato, il mercato obiettivo, il marketing mix. Le strategie di

marketing e il ciclo di vita dei prodotti. I prezzi dei prodotti ricettivi e della ristorazione, la loro distribuzione e promozione - il Marketing Plan. Il web marketing.

La creazione d'impresa: startup tra tradizione e innovazione.

Il Business Plan: funzioni e regole per la redazione, il piano economico- finanziario, il rendiconto finanziario, indici finanziari.

I prodotti tipici locali, i marchi di tutela, e tracciabilità dei prodotti alimentari.

Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.

Matematica:

Intervalli numerici – Disequazioni intere e fratte, di 1° e 2° grado, sistemi di disequazioni – La crittografia - Le funzioni – Grafico probabile di una funzione razionale fratta – Limiti delle funzioni razionali fratte – Asintoti orizzontali e verticali – Cenni sui problemi di ricerca operativa

Scienza degli alimenti

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; l'alimentazione nella ristorazione collettiva; la dieta nelle principali patologie; allergie ed intolleranze alimentari, le consuetudini alimentari nelle grandi religioni, contaminazione chimico-fisica degli alimenti, contaminazione biologica, il sistema HACCP .

Laboratorio dei sevizi di cucina

Le ricette e l'accostamento di ingredienti - L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi tra cui: Banqueting e Catering - Le tipologie di menu- Il food cost-I metodi di cottura-L'HACCP - Cotture e preparazioni del pesce azzurro e delle carni - I dolci della tradizione regionale e nazionale - Tecniche e preparazioni di cucina fra tradizione ed innovazione - Le cucine del mondo

Laboratorio dei servizi di sala e vendita:

Breve storia del servizio a tavola e stili di servizio- momenti del servizio e sequenza nel servizio delle portate- prodotti tipici e la loro valorizzazione- classificazione delle bevande- il vino e la degustazione- abbinamento cibo vino -liquori e distillati- i vini speciali- tecniche di trancio della frutta

Scienze motorie

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza e particolarità - Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative - Conoscenza e pratica sportiva - Sviluppo del carattere e della socialità- Conoscenza delle norme e dei comportamenti per tutelare la salute e prevenire gli infortuni

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

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 30/5.2020 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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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	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	

di settore, anche in lingua straniera	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 i seguenti argomenti:

N.	ARGOMENTO
1	I nuovi prodotti alimentari.
2	La dieta nell'età evolutiva.
3	Intolleranza al lattosio
4	La dieta nell'età adulta e nella terza età.
5	La dieta in gravidanza e della nutrice
6	La dieta nelle malattie cardiovascolari
7	Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea
8	Dieta e stili alimentari :La dieta vegetariana
9	La dieta nelle malattie metaboliche: Il diabete mellito
10	La dieta nelle malattie metaboliche: l'obesità
11	Allergie e intolleranze: La celiachia
12	Allergie e intolleranze: Intolleranza al lattosio
13	Alimentazione e tumori
14	La dieta e lo sport
15	La contaminazione chimica degli alimenti
16	La contaminazione biologica degli alimenti :la prevenzione primaria
17	La salmonellosi; Il botulismo
18	L'anisakidosi

Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato predisponga, in maniera motivata e adattandolo all'argomento richiesto, un menu nutrizionalmente equilibrato, indicando ingredienti e dosi (antipasto, primo piatto, secondo piatto con contorno, dessert), tipico di una regione italiana impiegando prodotti stagionali o a km. 0 .

Il candidato, inoltre, descriva per un piatto a scelta il procedimento di esecuzione e i metodi di cottura utilizzati.

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

il brano "Nedda e Janu" pag.103

la novella *Rosso Malpelo* pag.113

dal romanzo *I Malavoglia* il brano " La famiglia Tusciano",tratto pag.134.

JORIS-KARL HUYSMANS

"La casa artificiale del perfetto esteta" tratto dal romanzo *A ritroso* pag.229

GABRIELE D'ANNUNZIO

dal romanzo *Il piacere* il brano "Il conte Andrea Sperelli" pag.254

GIOVANNI PASCOLI

"Novembre" pag.306

"Lavandare" pag.308

"X agosto" pag.313

"La mia sera" pag.325

Le Avanguardie : FILIPPO TOMMASO MARINETTI

"Manifesto del futurismo" pag.348

ITALO SVEVO

Dal romanzo *La coscienza di Zeno*

"Prefazione" pag.474

"Preambolo" pag.474

"Psico-analisi" pag. 495

LUIGI PIRANDELLO

La novella "Il treno ha fischiato" pag. 543

Dal romanzo *Il fu Mattia Pascal* il brano "Io mi chiamo Mattia Pascal" pag. 553

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)
 - L'antimafia sociale "I Cento passi" di M.T. Giordana
 - Lavoro e diritti "7 minuti" di M. Placido
 - I meccanismi del totalitarismo "L'onda" di D. Gansel
- Percorso di educazione alla legalità: "Storie di mafia nostra" con spettacolo teatrale "Sola contro la mafia" e discussione guidata sulla tematica affrontata
- Educazione alla imprenditorialità

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, particolarmente in concomitanza con la sospensione delle attività didattiche in presenza e l'attivazione della didattica a distanza a partire dal 9 marzo.

Va sottolineato il senso di responsabilità emerso in buona parte degli alunni durante questa fase inedita di didattica a distanza, pur non disponendo di sempre efficienti connessioni dati o di adeguate strumentazioni informatiche.

La classe si è impegnata nei diversi progetti d'Istituto dall'inizio dell'anno scolastico. Un congruo numero di alunni ha partecipato lo scorso ottobre all'esperienza formativa a bordo di una nave da crociera per sperimentare l'attività ristorativa svolta sul campo. Aver imparato a coordinare il "lavoro di squadra" e ad impegnarsi con responsabilità rimarrà nel bagaglio educativo e professionale di ciascun alunno. 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 meno assidua per altri che hanno richiesto interventi da parte degli insegnanti o 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 qualche studente, buono o discreto per altri, sufficiente per la restante 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:

- Crociera d'arte...bianca dal 7 al 10 ottobre 2019
- Il quotidiano in classe
- Storie di "mafia nostra"
- La crittografia
- Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva
- Enjoy the british world and learn new words (visione di film in lingua inglese)
- France Théâtre "Oranges amères"(partecipazione a spettacoli teatrali in lingua francese)
- France Cinéma (visione di film in lingua francese)
- Mangia la cultura - aziende del territorio e Marketing
- Educazione alla imprenditorialità
- Uno speciale happy hour
- Lo zampone e il cotechino di Modena, IGP degli chef di domani

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, 30/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio

