



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

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

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

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

Sito web: www.alberghieromolfetta.it 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/eno - opz. Prodotti dolciari

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez A/eno opz. Prodotti dolciari risulta formata da 17 alunni, (7 maschi e 10 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^A Enogastronomia - opzione Prodotti dolciari e ha subito, nel corso degli anni, cambiamenti significativi solo in termini numerici essendosi ridotta da 26 a soli 17 alunni

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica in quasi tutti gli ambiti disciplinari ad eccezione che per D.T.A.R. la cui docente è cambiata il 5^o anno; i docenti hanno sempre cercato di andare incontro alle esigenze educative e didattiche dei singoli alunni e ciò ha consentito la creazione di un clima sereno sul piano psicologico.

Alcuni studenti hanno seguito con interesse le lezioni (anche a distanza) e si sono impegnati per conseguire, attraverso l'acquisizione di conoscenze e abilità, competenze via via più complesse.

La classe ha mostrato disponibilità al dialogo educativo, con una motivazione allo studio 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. Non sono mancate 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, pur 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 fino alla sospensione a partire dal 5 marzo e successivo DPCM del 9 marzo; solo per un esiguo numero di alunni la frequenza è stata poco assidua. I rapporti con le famiglie sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e le stesse famiglie sono state informate, dal coordinatore telefonicamente, o attraverso il canale ufficiale CLASSEVIVA (registro elettronico) delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

Il gruppo classe si è dimostrato, in genere, interessato alle tematiche socio-culturali 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, visite guidate ecc. 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 a causa di impegno e partecipazione non sempre costanti, in particolare con l'attivazione della DAD. Sul versante dei contenuti, i nodi programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati regolarmente svolti sino all'interruzione delle lezioni in presenza e poi riprogrammati durante la DAD 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. Pur nelle diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: 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. Nel corso di quest'ultimo anno scolastico, in virtù dell'emergenza Coronavirus e successivo DPCM del 9 marzo seguito dal Decreto-legge nr.22 dell'8 aprile 2020, è stata attivata la DAD. A tal proposito, il C.d.C., in ragione della sospensione delle attività didattiche in presenza, dà atto del fatto che con la didattica a distanza sono stati individuati obiettivi minimi compatibili con le nuove metodologie, intorno ai contenuti che saranno esplicitati espressamente nelle relazioni finali.

Del presente documento fanno parte integrante **nr.2 allegati B.**

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPSSAR di Molfetta ha cominciato a svolgere la sua attività nell'anno scolastico 1988/89, prima come sede coordinata dell'IPSSAR "Perotti" di Bari e poi dell'IPSIAM di Molfetta; nell'anno scolastico 2000/2001 è divenuto Istituto Autonomo. In questo breve arco di tempo gli studenti sono andati progressivamente aumentando; tra essi numerosi sono i pendolari provenienti da diversi Comuni del Nord Barese. Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPSSAR di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà.

Gli alunni della V A/Prod.dolciari provengono tutti da 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.

1. RISULTATO DELLO SCRUTINIO FINALE DELL'ANNO SCOLASTICO PRECEDENTE

n°17 studenti promossi ; n° 2 studenti non promossi; n°1 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 (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. (op. prodotti dolciari)

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

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

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

Laboratorio tecnica chimica (op. prodotti dolciari)

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

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 - 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:**
Chocolate heaven-food and health - Food safety and hygiene – 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.**
Il mercato turistico-Marketing strategico e operativo-Web marketing-Il piano di marketing-Marchi di qualità alimentare-Sicurezza alimentare e sul lavoro.
- **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 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 della pasticceria internazionale – Tecniche internazionali di pasticceria – Intolleranze e allergie alimentari - Nascita dell’industria dolciaria italiana
- **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 caseina nel latte – Approfondimenti in merito all'emergenza sanitaria da COVID-19.
- **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.

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, Geogebra
- 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	DESCRIPTORI	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 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	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	

partire dalla riflessione sulle esperienze personali	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:

- *Rosso Malpelo* di G. Verga
- *Il progetto dei viti* di G. Verga
- *Il fanciullo è in noi* di G. Pascoli
- *Lavandare* di G. Pascoli

- *X Agosto* di G. Pascoli
- *Il gelsomino notturno* di G. Pascoli
- *L'inetto e il lottatore* di I. Svevo
- *Prefazione e preambolo della Coscienza di Zeno* di I. Svevo
- *L'ultima sigaretta* di I. Svevo
- *Psico-analisi* di I. Svevo
- *L'arte moralistica "scomponere"* di L. Pirandello
- *La patente* di L. Pirandello
- *"Io mi chiamo Mattia Pascal"* di L. Pirandello
- *L'amara conclusione "Io sono il fu Mattia Pascal"* di L. Pirandello
- *Il naso di Moscarda* di L. Pirandello

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 c/o SpazioLeArti.

 "I Cento passi" di M.T. Giordana,
 "7 minuti" di M. Placido
 "L'onda" di D. Gansel
- ✓ **Progetto di Cittadinanza e Costituzione "Roma: i luoghi della democrazia e della cittadinanza"** che si è svolto mercoledì 11 dicembre 2019 con una visita ai luoghi romani legati ai concetti di democrazia e di memoria:
 - Fosse Ardeatine
 - Senato della Repubblica per un momento formativo e assistere alla seduta
 - Vittoriano
- ✓ **Partecipazione al convegno "Voci di donne. Il potere di denunciare"** organizzato dalla Consulta femminile e dalla rete delle scuole durante il quale sono state illustrate le novità normative introdotte dal Codice rosso e le testimonianze di parenti e di vittime di violenza allo scopo di promuovere una corretta educazione di genere.
- ✓ **Progetto di DTAR/Chimica "Il falso alimentare"**: incontro con i NAS di Bari presso la Sala Conferenze del nostro Istituto finalizzato all'educazione alla legalità.
- ✓ **Gestione dell'emergenza pandemia da COVID-19**: conoscenze scientifiche e misure preventive per arginare il contagio; regole adottate dagli esercizi ristorativi durante la fase del lockdown e la fase 2.
- ❖ **CONSIDERAZIONI FINALI** (competenze acquisite - visite guidate e viaggi d'istruzione - attività di scuola - DAD)

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 ma soprattutto all'emergenza da COVID-19 e relativo avvio della DAD a partire dal decreto-legge 22 dell'8 aprile 2020.

Come già anticipato, le simulazioni delle due prove scritte non hanno avuto luogo per la stessa ragione, il che non ha tuttavia impedito l'insorgere di una consapevolezza negli studenti dei tempi e dei modi che realizzeranno in sede d'esame. Va sottolineato il senso di responsabilità emerso negli alunni durante le varie attività d'Istituto antecedenti il DPCM 9 marzo, ma anche in attività di DAD.

Tali manifestazioni 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. 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 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 pochi studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Nell'ambito dell'azione formativa la classe o, per alcuni progetti solo alcuni alunni, ha partecipato ad una serie di attività scolastiche ed extrascolastiche.

Gli eventi che hanno contribuito alla formazione culturale degli studenti risultano essere i seguenti:

- Il quotidiano in classe (italiano)
- Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva (it/storia)
- Visita al Senato della Repubblica (DTAR)
- La crittografia (matematica)
- Enjoy the british world and learn new words (visione di film in lingua inglese)
- France Théâtre (spettacolo teatrale in lingua francese)
- France Cinéma (visione di film in lingua francese)
- La classe voyageante (stage linguistico a Parigi) - una alunna
- La pasticceria con arte (Lab. di prodotti dolciari)
- Sportello CIC e Progetto Fidas /donazione sangue (religione)
- Orientamento consapevole c/o Uniba : "Le facce dell'alimento" (chimica) - una alunna
- Incontro con i NAS nell'ambito del progetto "Il falso alimentare" (DTAR)

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.

Molfetta, 30/05/2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
prof. Antonio Natalicchio

