



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
Giovinazzo - 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. C/IPEN
ANNO SCOLASTICO 2019/20**

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez C Ipen è formata da 13 studenti di sesso maschile, di cui 10 provenienti dalla IV sez. C Ipen, e 3 alunni ripetenti la V classe, 2 provenienti rispettivamente dalla sezione A e 1 proveniente dall'Istituto Perotti di Bari.

Nel corso del II biennio e del monoennio per quasi tutti gli ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica. Per 3 discipline Italiano e Storia, Laboratorio Servizi Enogastronomia e Laboratorio Servizi Sala e vendita si sono alternati nuovi docenti che, anche se con metodi didattici diversi, hanno cercato di venire incontro alle esigenze dei singoli alunni e ciò ha favorito il superamento del disagio iniziale. La classe non sempre ha mostrato disponibilità al dialogo educativo e adeguata motivazione. La crescita culturale di tutto il gruppo classe è differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni.

Durante il corso degli ultimi tre anni la maggior parte degli alunni ha mantenuto comportamenti non sempre positivi nei confronti dell'Istituzione scolastica, evidenziando apatia, partecipazione discontinua al dialogo educativo e per alcuni minore assiduità nella frequenza.

Nel corso dell'ultimo anno scolastico un esiguo gruppo di alunni, consapevole di essere giunto al termine del corso di studi superiore, ha frequentato assiduamente le lezioni, mostrando interesse nelle diverse discipline e rispondendo con sollecitudine alle proposte degli insegnanti; un altro gruppo, invece, ha mostrato un interesse superficiale, associato ad un impegno domestico discontinuo e ad una frequenza non del tutto assidua, determinando continui rallentamenti dell'attività didattica. Qualche disagio è stato creato nella giornata del sabato e del lunedì, da ingressi ritardati alla seconda ora, spesso causati dagli impegni lavorativi di alcuni alunni. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi a stimolare l'interesse, a richiamare gli alunni al senso di responsabilità, ad attivare strategie per incoraggiare gli studenti in difficoltà e guidarli ad un migliore rendimento. Più volte è stata richiesta la collaborazione delle famiglie, costantemente informate delle assenze e del limitato impegno dei loro figli, non sempre però tale interazione ha avuto i risultati sperati.

Sul piano del profitto gli alunni hanno conseguito gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle singole capacità e all'impegno profuso. La preparazione può considerarsi di livello buono/ottimo per alcuni alunni che hanno sempre operato con serietà e senso di responsabilità mettendo a punto conoscenze precise e approfondite nelle diverse discipline e valide abilità specifiche; di livello discreto per coloro che, sempre sostenuti da motivazione e interesse, hanno acquisito conoscenze complete e discrete abilità specifiche; di livello sufficiente e quasi sufficiente per la maggior parte degli alunni che ha acquisito conoscenze e abilità essenziali.

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 C/IPEN 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° 10 studenti promossi ; n° studenti non promossi; n°7 studenti non ammessi ai sensi dell'art.14 comma 7 del DPR 22 giugno n°122

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

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

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

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

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

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

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

- Capacità di osservare e comprendere: esaminare fatti, situazioni, fenomeni, testi, manifestazioni; decodificare e riconoscere i messaggi usando il linguaggio in modo corretto ed appropriato.
- Capacità espressive: completezza e ricchezza di contenuti; uso ed elaborazione dei linguaggi delle varie discipline; individuazione ed utilizzazione dei vari tipi di comunicazione (verbale, iconica e grafica); creatività e originalità.
- Capacità logico-critiche: organizzare con metodo il proprio lavoro; analizzare e sintetizzare; stabilire relazioni e confronti; porre problemi e prospettare soluzioni, verificando le corrispondenze tra ipotesi e risultati; valutare criticamente il risultato del proprio lavoro e formulare giudizi.

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI

AREA LINGUISTICO-STORICO-LETTERARIA/ESPRESSIVA

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

AREA PROFESSIONALIZZANTE

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

AREA SCIENTIFICA

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

OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE

Italiano

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

Storia

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

Inglese

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

Francese

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

Matematica

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

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

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

Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore sala e vendita

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici

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

D.T.A.R

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

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 – G. D'Annunzio – G. Pascoli – I. Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti

Storia

Società e cultura fra industrializzazione e Belle Epoque – L'Italia nell'età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo – Nazismo – Stalinismo (cenni) – La crisi americana e il New Deal – II Guerra Mondiale

Inglese

Food and health- food safety- diets and nutrition— food today –dining on the move-how can food save the planet? –chefs that changed the way we eat

Francese

Santé et Sécurité - Histoire de l'art culinaire - Régimes et nutrition - La cuisine de la francophonie - Les régimes alternatifs - La cuisine et la loi.

Matematica

Intervalli numerici. Disequazioni lineari in una variabile intere e fratte. Disequazioni di secondo grado in una variabile. Le funzioni reali. I limiti di una funzione Grafico approssimato di una funzione. La ricerca operativa e la programmazione lineare

Scienza e Cultura dell'Alimentazione

Alimentazione nell'Era della globalizzazione: Cibo e religioni. I nuovi prodotti alimentari- Alimentazione corretta ed equilibrata: La dieta in condizioni fisiologiche. La dieta nelle principali patologie- Igiene nella ristorazione: Contaminazione biologica degli alimenti tossinfezioni ed infezioni alimentari - Prevenzione igienico-sanitaria

Diritto e Tecniche Amministrative della struttura ricettiva

Il mercato turistico - Il Marketing - Pianificazione e Programmazione - Sicurezza sul lavoro - Abitudini alimentari - Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari.

Cittadinanza e Costituzione: Introduzione - Principi fondamentali: artt.1-3-4-9; Titolo II Art.32, Titolo III Artt. 35-36-37-41

Protocollo Covid del 14 Marzo Sicurezza dei lavoratori

Documento INAIL- ISS del 10 Maggio 2020

Laboratorio servizi enogastronomici (settore cucina)

L'evoluzione del mercato ristorativo - Le diverse tipologie di ristorazione - L'organigramma di cucina - La ristorazione e le moderne tecnologie - I metodi di cottura - L' HACCP - Le elaborazioni gastronomiche della tradizione regionale, nazionale e internazionale - Globalizzazione e cibo.

Scienze Motorie

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza e particolarità - Rielaborazione e consolidamento schema motori di base; - Regolamenti tecnici delle discipline (regole di gioco) arbitraggio ed organizzazione di squadra - Sviluppo del carattere e della socialità - Elementi di base di pronto soccorso

Laboratorio servizi enogastronomici (settore sala e vendita)

Caratteristiche tecniche delle attrezzature, fattori che determinano la qualità del servizio, articolazione dell'offerta enogastronomica, programmazione dell'offerta in funzione della domanda; - Costruzione di menu personalizzati che colgano le varie esperienze dietetiche, storia del flambé - approfondimento, cucinare in sala, tecniche del flambé; - Mise en place, preparazioni classiche della cucina di sala, preparazioni creative della cucina di sala; - La ricetta originaria e le sue variazioni, il dessert: preparazione di composte di frutta e macedonie, cocktail nazionali e internazionali; - Problematiche connesse all'abuso di alcool; - Frullati, frappé, centrifughe; tecniche di abbinamento cibo - vino, tipologie di vino e metodi di spumantizzazione, temperature di servizio dei principali vini e tipologie di bicchieri usati per il servizio.

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
- Video lezioni attraverso le piattaforme Zoom, Google Meet
- Utilizzo 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.
- 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 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 quali Scienza dell'alimentazione e Laboratorio servizi enogastronomici, 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:

N°	ARGOMENTO	NOME STUDENTE
1)	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamini i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sul sistema del controllo preventivo basato sul metodo HACCP e sugli adempimenti tecnico-operativi previsti , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
2)	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamini i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulle diverse modalità e tipologie di contaminazioni e su come queste possono verificarsi durante le fasi di lavoro , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
3)	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamini i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulle malattie trasmesse dagli alimenti e su come evitarne la propagazione durante le fasi operative , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
4)	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamini i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulla redazione di un Piano di Autocontrollo e sulla sua applicazione ad	

	un'attività di Self Service , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
5	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sui requisiti generali in materia di igiene e sulla loro importanza all'interno del Reparto Cucina , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
6	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulla gestione dei rifiuti alimentari e sullo smaltimento degli scarti della lavorazione di un laboratorio di cucina , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
7	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sullo stoccaggio degli alimenti e sulla loro trasformazione , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
8	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sui trattamenti termici di cottura degli alimenti e sulla relativa rigenerazione , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
9	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulla formazione del personale alimentarista e sul corretto comportamento degli addetti alla produzione ed alla somministrazione di alimenti e bevande , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
10	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulle caratteristiche per l'idoneità dei locali e sull'utilizzo delle cappe di aspirazione nelle aziende ristorative , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	

11	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulle azioni preventive a tutela della salubrità alimentare e sulle misure intraprese per la salvaguardia della salute del personale di cucina , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
12	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sulle sostanze coinvolte nelle contaminazioni chimiche e sul rischio di contaminazione crociata ad esse correlato , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	
13	Sempre più spesso si sentono sui mass media notizie riguardanti i controlli ispettivi del NAS dei Carabinieri in molti locali del settore ristorativo. Il candidato esamina i sistemi di controllo atti alla prevenzione delle contaminazioni, soffermandosi in particolare sui vari agenti biologici di contaminazione e sul loro coinvolgimento in cibi cotti e crudi , esprimendo a riguardo le proprie osservazioni derivanti dalle esperienze lavorative svolte durante il proprio percorso di formazione (scuola, stage, eccetera).	

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:

- Verga: Nedda pag. 103- Rosso Malpelo da Vita dei campi pag. 113- Il naufragio della Provvidenza da I Malavoglia materiale fotostatico
- G. D'Annunzio: Il conte Andrea Sperelli da Il Piacere pag. 254
- G. Pascoli_ Novembre da Myricae pag. 306 - Lavandare da Myricae pag. 308 -X Agosto da Myricae pag. 313
- I. Svevo: L'inetto e il lottatore da Una vita pag. 457 - Prefazione e Preambolo da La coscienza di Zeno pag. 474 - Augusta, la «salute» personificata da La coscienza di Zeno pag. 486
- L. Pirandello: Il treno ha fischiato da Novelle per un anno pag. 543 - «Io mi chiamo Mattia Pascal» da Il fu Mattia Pascal pag. 553 - L'amara conclusione: «Io sono il fu Mattia Pascal» da Il fu Mattia Pascal pag. 557
- G. Ungaretti: San Martino del Carso da Vita d'un uomo pag. 657 - Poesie di guerra: Veglia - Fratelli - Soldati da Vita d'un uomo pag. 660-662

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 sotto indicati e discussione guidata sulla tematica affrontata in classe
- “I Cento passi” di M.T. Giordana, “7 minuti” di M. Placido “L’onda” di D. Gansel
- L’antisemitismo
- P. Levi *Il viaggio* (cap. I) da *Se questo è un uomo*; *Sul fondo* (cap. II) da *Se questo è un uomo*
- **Io c’ero. La sopravvissuta Adele Pardini racconta l’eccidio di Sant’Anna di Stazzema (Faccitondo - Gialloredo)**
- Progetto: France cinéma: visione film Bienvenue à Marly- Gomont

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

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

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

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

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali.

La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti. In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo, all’acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello ottimo per alcuni studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte. Nell’ambito dell’azione formativa la classe ha partecipato ad una serie di attività scolastiche ed extrascolastiche.

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

- Laboratorio di arti sceniche “L’alberghiero in music all”
- Progetti a carattere dipartimentale
- Dipartimento di Italiano : Il quotidiano in classe- Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva
- Dipartimento di Francese France cinéma :visione film Bienvenue à Marly- Gomont
- Dipartimento di Inglese : Enjoy the British word and learn new words
- Dipartimento di Matematica; La crittografia
- Dipartimento DTAR: Orientamento in uscita Conferenza su “Problematiche connesse all’inserimento nel mondo del lavoro
- Dipartimento di Laboratorio Servizi Enogastronomia: Incontro con i Maestri del Lavoro

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 e l’allegato A

Molfetta, 30 maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio

