



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. H ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2019/20

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. H/ipen è attualmente composta da 15 alunni (10 alunni e 5 alunne), provenienti da comuni di residenza diversi. La classe si è costituita al 5^o anno a partire dal gruppo classe della 4^a H/ipen. Nel corso del triennio per la quasi totalità degli ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica, ad eccezione di quest'ultimo anno per i docenti di italiano, matematica, D.T.A.R., francese, lab. cucina e lab. sala.

I docenti, anche se con metodi differenti hanno sempre cercato di venire incontro alle esigenze educative e didattiche dei singoli alunni e ciò ha favorito un clima sereno sul piano psicologico e il superamento del disagio iniziale.

La classe ha mostrato una sufficiente disponibilità al dialogo educativo e una motivazione allo studio per alcuni non sempre regolare e solida; ciò ha contribuito ad una crescita culturale del gruppo differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni, nel complesso adeguata. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi ad attivare strategie per un migliore rendimento per gli studenti in difficoltà.

Nel corso degli anni gli alunni hanno evidenziato un sufficiente senso di responsabilità, osservanza delle regole e un atteggiamento collaborativo; pur tuttavia si sono impegnati, nel complesso, in modo adeguato nel raggiungimento degli obiettivi individuati dai docenti in sede di programmazione di inizio anno.

A partire dal 05.03.20, in ragione della sospensione delle attività didattiche in presenza, prevista dal DPCM del 4 marzo 2020, il consiglio di classe ha continuato il percorso formativo con la didattica a distanza (DAD), per cui sono stati individuati obiettivi minimi compatibili con le nuove metodologie, intorno ai contenuti che saranno esplicitati espressamente nelle relazioni finali. La maggior parte degli alunni ha seguito con regolarità le lezioni, mentre per un gruppo minoritario la frequenza è stata poco regolare per difficoltà con i mezzi informatici o per motivi di salute e familiari. I rapporti con le famiglie, sebbene saltuari, sono stati improntati alla massima trasparenza e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia nel periodo della didattica in presenza e le stesse famiglie sono state puntualmente informate, dal coordinatore telefonicamente, delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

Sotto il profilo comportamentale gli studenti non hanno presentato particolari problemi disciplinari pertanto, al termine del triennio, hanno conseguito una adeguata capacità di autocontrollo. La scuola è stata sentita come occasione di crescita culturale e umana; le regole dello stare insieme, pertanto, sono state nel complesso condivise ed interiorizzate.

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 di livello sufficiente: il livello di conoscenze, abilità e competenze specifiche è buono per un ristretto numero di alunni che possiede adeguate capacità logico-intuitive, di analisi e di riflessione sostenuti da motivazione e interesse e si mostra propositivo e volitivo, serio e responsabile nei confronti dei doveri scolastici; sufficiente per la maggior parte degli alunni che ha acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati e adeguate abilità specifiche; modesto per pochissimi studenti la cui preparazione risulta superficiale e lacunosa anche a causa di impegno e partecipazione alle attività didattiche non sempre costanti ed evidenziano incertezza in fase di rielaborazione personale. Sul versante dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti, adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente semplificazione in alcune discipline e continui interventi di recupero in itinere.

Migliori sono stati, invece, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro che ha visto gli alunni impegnati in stage effettuati negli AA.SS. 2017/18, 2018/19 e 2019/20 presso imprese ristorative e ricettive presenti sul territorio di riferimento e nazionale. Durante tale esperienza tutti gli allievi sono stati sempre disponibili e solerti; sono da considerarsi globalmente sufficienti anche gli esiti della parte teorica prevista dal corso.

Per l'orientamento scolastico e professionale sono stati effettuati gli interventi previsti dal POF.

Il Consiglio di Classe ha svolto pertanto, 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'aiuto e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale.

Del presente documento fanno parte integrante n. 2 allegati A e n.1 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 VH/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° 15 studenti promossi; n° 5 studenti non promossi; n° 0 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

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Valorizzare e promuovere la cultura dell'alimentazione ed il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità del prodotto.
- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico.

Laboratorio dei servizi di enogastronomia –settore cucina

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici

- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

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 – D'Annunzio – Pascoli – le Avanguardie: Il romanzo del Novecento - Svevo – Pirandello – Il romanzo del Neorealismo

• 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 – La “Guerra fredda”

- **Inglese:**

The food we eat – Diets and nutrition – Health and safety – Marketing basics

- **Francese**

L'alimentation équilibrée – Les régimes alimentaires — Les troubles alimentaires – La sûreté et la qualité des aliments – Hygiène et santé.

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

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

- **Matematica**

Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte - Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – La crittografia, ricerca operativa e programmazione lineare

- **Scienza degli alimenti**

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Consuetudini alimentari nelle grandi religioni – Sicurezza e qualità alimentare.

- **Laboratorio dei sevizi di enogastronomia**

Le ricette e l'accostamento di ingredienti – L'offerta gastronomica nelle diverse tipologie di eventi tra cui: Banqueting e Catering – Le tipologie di menu – L'HACCP – Cotture e preparazioni 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:**

Il menù: tipologie e compilazione – La comunicazione e la vendita del prodotto – La cucina di sala: il Flambé – American bar: cocktails nazionali e internazionali – Enologia: cenni

- **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 dal 7 al 25 ottobre 2019 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
<i>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</i>	I	<i>Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.</i>	1-2	
	II	<i>Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.</i>	3-5	
	III	<i>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</i>	6-7	
	IV	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.</i>	8-9	
	V	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.</i>	10	
<i>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</i>	I	<i>Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	1-2	
	II	<i>È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato</i>	3-5	
	III	<i>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</i>	6-7	
	IV	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata</i>	8-9	
	V	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita</i>	10	
<i>Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</i>	I	<i>Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico</i>	1-2	
	II	<i>È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti</i>	3-5	
	III	<i>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</i>	6-7	
	IV	<i>È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti</i>	8-9	
	V	<i>È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti</i>	10	

Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				/40

PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

DECIMI	QUARANTESIMI
10	40
9	36
8	32
7	28
6	24
5	20
4	16
3	12
2	8
1	4

In relazione alla discussione di un elaborato concernente le discipline di indirizzo individuate come oggetto della seconda prova scritta (OM 10/2020, art.17 comma1 lett. a), ai candidati sono stati assegnati su base periodica i seguenti 5 argomenti:

1. Le regole alimentari nelle tre principali religioni monoteiste.
2. La dieta nelle principali patologie: malattie cardiovascolari, malattie metaboliche e dell'apparato digerente
3. Dieta nelle diverse età e stili alimentari
4. Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare
5. Allergie e intolleranze, alimentazione e tumori, disturbi alimentari.

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:

“Il re del fast food: l’hamburger” da Storia e cultura degli Stati Uniti dalla A alla Z

“Rosie, la gallina felice” di Michael Pollan

“Nutrire il pianeta” di Umberto Veronesi

“Rosso Malpelo” da “Vita dei campi” di G. Verga

“Nedda e Janu” da “Nedda” di G. Verga
“Il conte Andrea Sperelli” da “Il Piacere” di G. D’Annunzio
“Il fanciullo che è in noi” da “Il fanciullino” di G. Pascoli
“X Agosto” da “Myricae” di G. Pascoli
“L’assiuolo” da “Myricae” di G. Pascoli
“Il gelsomino notturno” da “Canti di Castelvecchio” di G. Pascoli
“Prefazione e preambolo” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo
“L’ultima sigaretta” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo
“Zeno sbaglia funerale” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo
“Il treno ha fischiato” da Novelle per un anno di L. Pirandello
“Io mi chiamo Mattia Pascal” da “Il fu Mattia Pascal” 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 (classe)
“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 per assistere alla seduta
Vittoriano
- **Tematiche affrontate:**
-Diritto e lavoro; la manipolazione delle masse; l’ONU; la mafia meridionale con la lettura del testo: “Non la picchiare così. Sola contro la mafia” di F. Minervini
-Diritti e doveri dei lavoratori; MES e Recovery Fund; DPI ai tempi del coronavirus

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:

- Percorsi cinematografici di cittadinanza attiva
- English on stage (partecipazione a spettacoli teatrali)
- Enjoy the british world and learn new words (visione di film in lingua inglese)
- ... et si nous allions au théâtre ? (partecipazione a spettacoli teatrali in lingua francese)
- Progetto Fidas-Avis donazione sangue
- Sportello C.I.C.
- Progetto "Mangia la cultura"

Tali attività hanno arricchito culturalmente ciascun individuo, facendolo sentire parte integrante di una comunità educativa che promuove non solo la crescita cognitiva e professionale, ma che forma il cittadino, attraverso la valorizzazione del senso di collaborazione responsabile e fattiva.

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

Molfetta, 30 maggio 2020

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio

