



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 Molifetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308

Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^a cala ~ 70056 Molifetta ~ 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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V A corso SERALE art. ENOGASTRONOMIA

ANNO SCOLASTICO 2022/2023

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe 5^A serale – art. Enogastronomia, composta da 11 alunni (4 alunne e 7 alunni) è nella sua composizione abbastanza eterogenea per differente provenienza geografica, estrazione sociale, culturale ed età degli studenti; infatti, ha accolto ex alunni del diurno, alunni che hanno frequentato i corsi di formazione professionalizzante e diversi adulti, iscritti al corso serale per approfondire e ampliare le proprie conoscenze e accrescere le opportunità lavorative di settore. Ha subito, a partire dal III anno, una certa variazione numerica a causa della non ammissione alla classe quarta e quinta di diversi allievi e dell'inserimento di nuovi lo scorso anno e in quello in corso. Tuttavia il numero di 23 alunni, ad inizio anno scolastico, si è ridotto a causa dell'abbandono, per motivi di lavoro e personali, di 12 studenti di cui 6 iscritti quest'anno e sei appartenenti alla IV A serale Enog. dello scorso anno.

All'interno della classe non è presente nessun alunno disabile o DSA. Sono inseriti due alunni di origine latino-americana che presentano difficoltà linguistiche. Le maggiori lacune riscontrate (soprattutto per uno dei due alunni) riguardano la grammatica italiana: ortografia, sintassi, elaborazione e scrittura dei testi. Ciò si riflette anche sulle difficoltà nell'utilizzo di un linguaggio tecnico-scientifico previsto in alcune discipline.

La classe, come spesso accade nel corso per gli adulti, si presenta disomogenea per cultura, educazione e percorso scolastico, poiché, accanto ad adulti spesso molto motivati e determinati, sono presenti giovani meno partecipi o che hanno dei background scolastici difficili e che presentano molte fragilità.

Gli alunni non hanno sempre dimostrato di essere affiatati e solidali fra loro, anche per le forti differenze di personalità, tuttavia il clima in classe è stato sereno e ciò ha consentito di lavorare al meglio sia per il comportamento degli studenti quasi sempre corretto e rispettoso nei confronti dei docenti, sia per la disponibilità di alcuni allievi al dialogo educativo e al confronto con gli stessi. Invece per quanto concerne lo studio individuale, trattandosi di un corso per adulti, l'impegno personale a casa non è stato un elemento portante per il cammino formativo e diversi tra loro si sono dimostrati poco assidui e puntuali nel rispettare scadenze e impegni. La frequenza non è stata per tutti regolare, anche per motivi di lavoro e questo atteggiamento ha generato o acuito alcune fragilità. Durante l'anno scolastico la partecipazione alla vita di classe e all'attività didattica sono state, in generale, modeste e improntate ad una diffusa passività accompagnata da impegno e attenzione limitati, settoriali e non sempre adeguati. Probabilmente la mancata continuità del corpo docenti ha richiesto un continuo adattamento al dialogo educativo poiché il Consiglio di classe, dalla classe III alla classe V, è cambiato in tutti i suoi componenti fatta eccezione per la disciplina di Scienze e Cultura dell'Alimentazione la cui docente è la stessa dal terzo anno.

I contenuti sono stati adeguati al ridotto monte ore scolastico (22 ore settimanali) e alle reali capacità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di poter raggiungere gli obiettivi della programmazione. Per agevolare gli allievi e facilitarne l'apprendimento i docenti hanno condiviso i materiali di lezione sulle rispettive piattaforme

Classroom ad integrazione delle lezioni svolte in classe e si sono avvalsi in aula dell'utilizzo delle digital board in modo da integrare i diversi linguaggi, orale, scritto, iconico e multimediale.

In previsione dell'esame di Stato, la classe si è esercitata su fac-simili di tracce degli anni precedenti.

Il Consiglio di classe, tenuto conto del punto di partenza degli alunni in quanto a conoscenze e competenze di base delle varie discipline, ha puntato soprattutto a migliorare la loro preparazione sul piano professionalizzante e ad abituare gli alunni a colloquiare su un piano prevalentemente concreto, come previsto dalla programmazione. Le discipline laboratoriali e professionalizzanti sono state chiaramente privilegiate nella partecipazione e nell'impegno profuso, poiché trattandosi di un corso per adulti, di cui alcuni già impiegati nell'ambito della ristorazione, maggiore è stato l'interesse soggettivo verso un'attività pratica nella quale proiettano le prospettive lavorative future.

La classe ha dimostrato, in parte, di aver conseguito in modo mediamente sufficiente gli obiettivi di tipo cognitivo; inoltre, si individuano alcuni studenti, seppure in numero esiguo, che grazie al proprio bagaglio culturale, alla maggiore attenzione e motivazione mostrate ed un comportamento responsabile nei confronti dell'impegno scolastico hanno conseguito valide competenze, ottenendo esiti apprezzabili in tutte le discipline, soprattutto in quelle relative all'area professionalizzante.

Pertanto alla fine del triennio, a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico, si possono distinguere due fasce di livello: medio-alta e medio-bassa.

La fascia medio-alta risulta formata da pochi allievi che si sono distinti per continuità e partecipazione al dialogo educativo raggiungendo buoni risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo buone conoscenze e competenze.

Alla fascia medio-bassa appartengono alcuni alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno superato solo parzialmente le proprie fragilità e tuttora presentano lacune. Il Consiglio di Classe ha cercato di espletare le proprie funzioni mantenendo fissa l'idea di forza del percorso che è stata quella di una flessibilità che valorizzasse l'esperienza di cui sono portatori gli studenti adulti e che si fondasse sia sull'approccio al sapere in età adulta, sia sull'integrazione di competenze in genere separate come quelle relative alla cultura generale e alla formazione professionale.

Per i patti, i crediti formativi e le attività extra-curricolari si rimanda ai fascicoli personali degli studenti.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPEOA 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 ci sono numerosi pendolari provenienti da diversi Comuni del Nord Barese. Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l' IPEOA 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 SERALE art. ENOGASTRONOMIA provengono da Molfetta e paesi limitrofi, alcuni 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' IPEOA si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 45 del 09 marzo 2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/23, art.3 c.1

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza dei requisiti di cui all'art. 13, comma 2, lettera c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs.62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del d.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore 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 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 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

CONTENUTI

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

Italiano: Cenni su Naturalismo e Verismo – Decadentismo e Simbolismo – D'Annunzio – Pascoli – Verga -Il romanzo del Novecento – Svevo – Pirandello – Cenni su Ungaretti

Storia: Crisi economica di fine secolo – Colonialismo ed Imperialismo – Sinistra storica – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale.

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

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

D.T.A.R.: Sicurezza sul lavoro - Il mercato turistico - Il marketing - I marchi nazionali ed europei di qualità e rintracciabilità dei prodotti - Le abitudini alimentari.

Matematica: Le disequazioni di secondo grado, le funzioni, i limiti di una funzione, programmazione lineare, la ricerca operativa.

Scienza e cultura dell'alimentazione: Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche – Le reazioni avverse al cibo: allergie, intolleranze alimentari - Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane –I nuovi prodotti alimentari – Sicurezza e qualità totale alimentare – Valorizzazione e tutela dei prodotti “Made in Italy”, Cibo e religioni (cenni).

Laboratorio dei servizi di enogastronomia: la brigata di cucina, layout di cucina, la qualità e le certificazioni di qualità, sicurezza sul lavoro, i metodi di cottura, la progettazione del menù, il catering e banqueting, attrezzature di cucina, H.A.C.C.P., gli stili di cucina: territoriale, regionale, nazionale, internazionale, allergie e intolleranze, la cucina sostenibile. In laboratorio realizzazione di menù specifici.

Laboratorio dei servizi di sala e vendita: breve storia del servizio a tavola e stili di servizio, momenti del servizio e sequenza nel servizio delle portate, prodotti tipici e la loro valorizzazione classificazione delle bevande, il vino e la degustazione, abbinamento cibo vino, liquori e distillati, i vini speciali

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.

PERCORSO TRASVERSALE DI ED. CIVICA

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso che per il corso serale ha subito delle piccole variazioni in merito al monte ore di ogni singola disciplina per l'assenza nelle discipline di Scienze Motorie e Religione.

CLASSE QUINTA (ore complessive 33)

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Agenda 2030 obiettivo 3

SALUTE E BENESSERE

COMPETENZE

- Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
-------------------	------------	-------------------	-----------------	--------------------	----------------

Storia	3	Conoscere il significato della parola 'benessere' alla luce degli articoli della Costituzione	Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi	Novembre - Dicembre
Dtar	3	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre – Dicembre
Inglese	4	Conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere.	Applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita.	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre - Dicembre
Scienze e Cultura dell' Alimentazione	4	Stili di vita e regimi alimentari corretti	Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre- dicembre
Lab. Enogastronomia	3	Conoscere la Normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo H.a.c.c.p. Conoscere la Normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente	Saper Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre - Dicembre
Ore complessive: 17					

II QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio. Agenda 2030 obiettivo 11

CITTA' E COMUNITA' SOSTENIBILI COMPETENZE

- Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del

Paese					
Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Storia	2	Conoscere le caratteristiche della città sostenibile	Assumere comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
Dtar	3	Il turismo sostenibile	valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
Francese	3	Vivre la ville durable	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Febbraio - Marzo
Matematica	3	Conoscere gli obiettivi da raggiungere per favorire lo sviluppo ecosostenibile.	Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità prefissati.	Lezione partecipata Analisi di casi Esercitazioni Utilizzo del software di geometria dinamica GEOGEBRA	Febbraio - Marzo
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	Sviluppo sostenibile	Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.		
Lab. enogastronomia	3	Conoscere i fattori di sostenibilità e certificazione	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio- Marzo
Ore complessive: 16					

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:

Didattica in presenza

- attività laboratoriale
- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento
- 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;
- ricerche per stimolare all'approfondimento
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento
- 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

MEZZI E STRUMENTI

Per quanto concerne i mezzi e gli strumenti di lavoro sono stati utilizzati:

- testi;
- riviste;
- laboratori;
- 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 seguendo le disposizioni nazionali e regionali e in conformità a quanto previsto dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe

Le verifiche scritte e orali 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 sono state di tipo formativo.

Verifica e valutazione del percorso di ed. civica

La verifica delle competenze è avvenuta attraverso il compito di realtà assegnato a ciascuno studente.

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su 4 livelli: Avanzato (voto 10- 9), Intermedio (voto 8 - 7), base (voto 6) , inadeguato (voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate.

La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti, della relazione con gli altri.

Prima prova scritta

Ordinanza n. 45 del 09 marzo del 2023 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2022/223

Art.19 comma 1

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressivi e logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

ESAMI DI STATO A. S. 2022/2023

COMMISSIONE _____

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI (10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Ideaione, pianificazione e organizzazione del testo	Creative, originali	10/10
	Organizzate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte	5	
Coesione e coerenza testuale	Confuse	4-1/10
	Rigorose	10	
	Puntuali	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Parziali	5	
Ricchezza e padronanza lessicale	Disorganiche	4-1/10
	Articolate	10	
	Specifiche	9	
	Appropriate	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Incerte	5/10
	Improprie	4-1	
	Rigorosi	10	
	Puntuali	9	
	Appropriati	8	
	Corretti	7	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Adeguati	6/10
	Imprecisi	5	
	Inadeguati	4-1	
	Esaurienti	10	
	Accurate	9	
	Complete	8	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Corrette	7/10
	Adeguate	6	
	Generiche	5	
	Carenti	4-1	
	Originali	10	
	Articolati	9	

	Autonomi	8	
	Corretti	7	
	Semplici	6	
	Superficiali	5	
	Carenti	4-1	
TOTALE			/60

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA A (10 p. per ogni indicatore per un max di 40 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Approfondito Completo Preciso Corretto Adeguito Parziale Scarso	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita Completa Precisa Corretta Adeguita Parziale Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita Completa Precisa Corretta Adeguita Parziale Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida Presente Complessivamente presente Corretta Adeguita Inadeguata Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuali e presenti Precise Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	20-19 18 17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente Valida Soddisfacente Corretta Adeguita	10 9 8 7 6/10

	Modesta Scarsa	5 4-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampie e fondate Approfondite Presenti Nel complesso presenti Parzialmente presenti Incerte Assenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Articolate Puntuali Precise Sostanziali Accettabili Parziali Inadeguate	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Approfondito Apprezzabile Presente Nel complesso presente Adeguate Incerto Assente	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Puntuali e presenti Precise Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	20-19 18 17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
TOTALE			/40

Il punteggio complessivo in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione complessiva delle prova _____/100 corrispondente a ____/20

Seconda prova scritta

Art. 20 comma 1 dell'O.M. 45/2023

La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, co. 4 del d. lgs. 62/2017 si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una o più discipline caratterizzanti il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

Art. 20 comma 2

Per l'anno scolastico 2022/2023, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali di nuovo ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 11 del 25 gennaio 2023.

Ai sensi dell'art.20 co.8 nei percorsi di secondo livello dell'istruzione professionale che fanno riferimento al previgente ordinamento, la seconda prova d'esame è costituita da una prima parte nazionale della traccia, inviata tramite plico telematico, e da una seconda parte elaborata dalle commissioni, in coerenza con quanto previsto dai quadri di riferimento di cui al d.m. 769 del 2018. Pertanto, le commissioni: - predispongono la seconda parte della seconda prova tenendo conto del piano dell'offerta formativa della scuola; - in sede di riunione preliminare definiscono le modalità organizzative per lo svolgimento della prova, che può essere svolta lo stesso giorno o il giorno successivo tenendo conto della specificità dell'indirizzo e della disponibilità di attrezzature e laboratori. Le modalità organizzative e gli orari di svolgimento sono immediatamente comunicati alla scuola e ai candidati il giorno della prima prova; - il giorno stabilito per lo svolgimento della seconda parte della seconda prova, elaborano il testo della parte di loro competenza tenendo in debito conto i contenuti e la tipologia della parte nazionale della traccia. La commissione d'esame tiene conto, altresì, del percorso di studio personalizzato (PSP) formalizzato nel patto formativo individuale (PFI), privilegiando tipologie funzionali alla specificità dell'utenza.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

INDICATORE	DESCRITTORE	Punteggio Assegnato
COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa.	Approfondita	3
	Corretta	2
	Parziale	1
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali delle discipline.	Organica	6
	Approfondita	5
	Pertinente	4
	Corretta	3
	Modesta	2
	Parziale	1
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni.	Approfondita	8
	Completa	7
	Pertinente	6
	Corretta	5
	Modesta	4
	Imprecisa	3
	Parziale	2
	Carente	1
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici.	Approfondita	3
	Corretta	2
	Parziale	1
TOTALE		____/20

Colloquio

Art. 22

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

Co.8. Nei percorsi di secondo livello dell'istruzione per adulti, il colloquio si svolge secondo le modalità sopra richiamate, con le seguenti precisazioni:

a) i candidati, il cui percorso di studio personalizzato (PSP), definito nell'ambito del patto formativo individuale (PFI), prevede, nel terzo periodo didattico, l'esonero dalla frequenza di unità di apprendimento (UDA) riconducibili a intere discipline, possono – a richiesta – essere esonerati dall'esame su tali discipline nell'ambito del colloquio. Nel colloquio, pertanto, la commissione/classe propone al candidato, secondo le modalità specificate nei commi precedenti, di analizzare testi, documenti, esperienze, progetti e problemi per verificare l'acquisizione dei contenuti e dei metodi propri delle singole discipline previste dal suddetto percorso di studio personalizzato;

b) per i candidati che non hanno svolto i PCTO, il colloquio valorizza il patrimonio culturale della persona a partire dalla sua storia professionale e individuale, quale emerge dal patto formativo individuale, e favorisce una rilettura biografica del percorso anche nella prospettiva dell'apprendimento permanente.

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Allegato A

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3.- 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
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	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
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	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
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	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
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	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

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 degli alunni e alle loro capacità

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 e 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 buono per alcuni studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Costituisce parte integrante del presente documento;

- l'allegato 1 relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi;

Molfetta, 15/05/2023

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio

