



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

**- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

**Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools**

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

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

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

Sito web: [www.alberghieromolfetta.it](http://www.alberghieromolfetta.it) e-mail [BARH04000D@istruzione.it](mailto:BARH04000D@istruzione.it) - [BARH04000D@pec.istruzione.it](mailto:BARH04000D@pec.istruzione.it)

*Istituto accreditato presso la Regione Puglia - settore Formazione Professionale - per la Formazione Superiore, per la Formazione Continua, per l'Area Svantaggio*

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE V SEZ. A/ enogastronomia**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe 5<sup>a</sup> sez A/Enogastronomia risulta composta da 21 alunni (8 ragazze, 13 ragazzi) di cui 19 frequentanti. Essi provengono da Molfetta e da altri paesi del circondario (Giovinazzo, Bisceglie, Trani, Andria, Barletta). La classe si è costituita nel secondo biennio a partire dal gruppo classe della 3<sup>a</sup>A/Enogastronomia e presentava, nella sua formazione originaria, un gruppo più consistente. Ha subito nel corso del triennio variazioni per composizione e numero.

Del presente documento di classe sono parte integrante due allegati B.

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica negli ambiti disciplinari di italiano/storia, lingue comunitarie, D.T.A.R. e religione. La classe ha visto avvicinarsi annualmente i docenti di laboratorio di enogastronomia e matematica. I docenti di Scienza degli Alimenti e Scienze motorie sono entrati a far parte del Consiglio di Classe lo scorso anno scolastico. Anche se con metodi differenti i docenti hanno sempre cercato di venire incontro alle esigenze educative e didattiche degli alunni rendendo possibile un clima sereno e il superamento del disagio iniziale.

Con riferimento alla frequenza degli alunni nel triennio, è necessario fare un distinguo tra il primo anno scolastico caratterizzato da una sostanziale regolarità e i due anni funestati dalla pandemia. A partire dal 9 marzo '20 e fino al termine dell'anno scolastico scorso, la frequenza di alcuni alunni è risultata discontinua, sia a causa degli scarsi mezzi tecnologici posseduti sia del disorientamento dovuto alla nuova modalità didattica. L'irregolarità è perdurata anche durante questo anno scolastico quando, a partire dal 26 ottobre '21, con soli due brevi periodi di didattica in presenza (dal 14/09/20 al 25/10/20 e dal 01/02/21 al 17/02/21), una parte degli studenti ha continuato a manifestare lo stesso atteggiamento di discontinuità rispetto alle attività proposte in Didattica a Distanza. Due alunni, pur non essendosi ufficialmente ritirati, hanno sospeso definitivamente la loro frequenza a partire dal mese di novembre.

Il comportamento degli studenti è risultato nel complesso rispettoso ed educato, collaborativo nell'individuare come affrontare eventuali richieste da parte dei docenti e/o problemi. Solo qualcuno ha conservato la propensione ad un certo infantilismo. Per la maggior parte attenti alle esigenze dell'altro hanno costituito un gruppo sostanzialmente unito e, in genere, solidale. Si può affermare che, complessivamente, nella disponibilità al dialogo, gli studenti hanno mostrato di sapere trarre profitto per la propria crescita culturale e civile dalle diverse occasioni offerte dalla scuola.

Dal punto di vista didattico la classe, nel corso del triennio, ha mostrato una differenziata capacità di adeguare comportamenti e interessi al crescente livello delle richieste e alla progressiva complessità del curriculum. Ne consegue che non tutti gli studenti hanno tenuto lo stesso ritmo e manifestato la stessa continuità di applicazione. La DaD ha provocato un calo di motivazione ad apprendere in quegli alunni già meno impegnati e costanti nell'applicazione, in altri ha stimolato nuove forme di confronto e mantenuto vivi interesse ed impegno.

I docenti, durante il triennio, con strategie differenti, hanno favorito lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi mirati ad un migliore rendimento degli studenti in difficoltà. Durante la DaD l'obiettivo è stato quello di garantire, almeno in parte, la continuità del processo educativo e di apprendimento puntando sull'assunzione di responsabilità da parte di ogni studente del proprio processo di apprendimento. Ogni docente ha utilizzato strumenti per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla propria specifica disciplina utilizzando piattaforme dedicate nelle ore sincrone (20 ore dell'orario settimanale) e, per le lezioni asincrone, materiale prodotto o scelto dalla rete.

Il profitto degli alunni appare diversificato e proporzionato, non solo alle capacità, all'attitudine e al metodo di studio utilizzato ma anche alla capacità del singolo di adattamento a questa situazione. Per quanto attiene la sfera didattico – cognitiva, gli allievi si differenziano per fasce di livello: un piccolo gruppo ha raggiunto buoni livelli di acquisizione dei contenuti e ha sviluppato capacità e competenze soddisfacenti, pervenendo così ad una graduale, progressiva e piena maturazione affettiva, cognitiva e sociale. Un secondo gruppo ha mantenuto una disposizione più ricettiva che propositiva durante le lezioni, rivelando capacità sufficienti di sistematizzazione delle conoscenze. Vi sono infine allievi che non hanno realizzato pienamente i risultati attesi, essendosi impegnati in maniera superficiale e discontinua.

Riguardo i contenuti, gli obiettivi programmati ad inizio anno sono stati svolti adattandoli al ritmo di apprendimento e di applicazione degli alunni nonché alle dinamiche della Dad, con semplificazioni in alcune discipline e interventi di recupero in itinere.

Il Consiglio di Classe, ha svolto in questi anni scolastici, sulla base di un'adeguata programmazione educativo didattica, un'azione di formazione, al fine di far conseguire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. L'attività di alternanza scuola-lavoro si è rivelata positiva per gli alunni che hanno potuto arricchire le abilità pratiche maturate durante il percorso scolastico.

I rapporti con le famiglie, pur saltuari, sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto. Sono avvenuti in massima parte attraverso la preventiva prenotazione tramite il registro elettronico e successivo contatto telefonico. Le stesse famiglie sono state puntualmente informate dal coordinatore delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

## 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 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'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 ----- 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.

## ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 53 del 3 marzo 2021, concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2020/21, art.3 c.1

- a) 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, lettere b) e c) del Dlgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito di frequenza di cui all'articolo 13, comma 2, lettera a) del Dlgs 62/2017 ai sensi dell'articolo 14, comma 7 del decreto del Presidente della Repubblica 22 giugno 2009, n. 122, anche con riferimento alle specifiche situazioni dovute all'emergenza epidemiologica.

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

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

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

- Capacità di osservare e comprendere:

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

## **OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER AREE DISCIPLINARI**

### **AREA LINGUISTICO-STORICO-LETTERARIA/ESPRESSIVA**

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

### **AREA PROFESSIONALIZZANTE**

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

### **AREA SCIENTIFICA**

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

## **OBIETTIVI SPECIFICI PER COMPETENZE PER SINGOLE DISCIPLINE**

### **Italiano**

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

### **Storia**

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

### **Inglese**

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

### **Francese**

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

### **Matematica**

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

### **Scienza e cultura dell'alimentazione**

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

### **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici e ristorativi.
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali, nazionali e internazionali individuando le nuove tendenze di filiera.
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

### **D.T.A.R**

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

### **Scienze motorie**

- Coscienza e adeguato utilizzo della propria corporeità grazie ad un armonico sviluppo del corpo e delle sue potenzialità
- Svolgere compiti motori e operativi adeguati alle variazioni situazionali e spazio-temporali, attraverso l'interazione dinamica con il mondo esterno
- Acquisizione di una cultura motoria e sportiva, improntata alla socialità e al senso civico, come consuetudine permanente di vita, tesa al mantenimento e al potenziamento della salute e dell'equilibrio psicofisico.
- Padronanza delle proprie capacità relazionali attraverso la coscienza di sé e della propria identità
- Rispetto del proprio corpo e della propria salute attraverso uno stile di vita attivo e corretto

## **CONTENUTI**

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

### **Italiano**

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

### **Storia**

Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque – L’Italia nell’età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – la Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale.

### **Inglese**

Food & Health. - Food allergies and intolerances – The food pyramid and the Mediterranean diet.- Vegetarianism and alternatives diets. - Food & beauty, food painting, food & art.- Food in British pubs. Think globally, eat locally. Organic food & GMO . - Slow Food and 0 Km food. - Food waste reduction & recycling.

### **Francese**

Santé et sécurité: HACCP- Filière alimentaire et traçabilité - Régimes et Nutrition: Le Bio vs OGM Régime méditerranéen et régimes alternatifs: végétarisme et végétalisme - La pyramide alimentaire - Allergies et intolérances alimentaires - la maladie de coeliaque. - Les troubles du comportement alimentaire.

### **D.T.A.R.**

Il mercato turistico .- I prodotti turistici- Il Marketing strategico - Il Marketing operativo- Il Marketing mix.- Il Marketing Plan. Il web marketing.- Il Business plan (cenni)-I prodotti tipici locali, i prodotti a km0, i marchi di tutela e tracciabilità dei prodotti alimentari - Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro.

### **Matematica**

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

### **Scienza degli alimenti**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche; l’alimentazione nella ristorazione collettiva; la dieta nelle principali patologie; allergie ed intolleranze alimentari. Le contaminazione chimico-fisica degli alimenti, contaminazione biologica ( cenni).

### **Laboratorio dei servizi di cucina**

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

### **Laboratorio dei servizi di sala e vendita**

Contenuti di Laboratorio di sala e vendita.- La figura del F.& B. Manager all’interno del segmento ricettivo. - Organizzazione del servizio di sala: la brigata. - Tipologie di bar: l’american bar. - Utensileria e dotazioni del bar. - Le bevande miscelate.- Distillati, vini e liquori.

### **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.**

**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.

**I QUADRIMESTRE**

TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 3 “Salute e benessere”

<p style="text-align: center;"><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Storia- Conoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</li> <li>• DTAR - Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti.</li> <li>• Francese - Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</li> <li>• Inglese - Individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</li> <li>• Scienze degli alimenti – Conoscere e promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.</li> <li>• Religione - Conoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose.</li> <li>• Lab. Enogastronomia - Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>• Scienze motorie - Sapere le basi fondamentali per un sano e corretto stile di vita e l'importanza dell'attività motoria per il benessere psico-fisico.</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</b>          Storia 2          Dtar 2          Francese 2          Inglese 3          Scienze degli alimenti 4          Religione 2          Lab. Enogastronomia 2          Scienze motorie 2</p>	<p style="text-align: center;"><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</li> <li>• Educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi e imparare ad assumere modi di vivere inclusivi e rispettosi dei diritti fondamentali delle persone, primi fra tutti la salute, il benessere psicofisico, la sicurezza alimentare.</li> <li>• Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti.</li> </ul>



<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Operare a favore dello sviluppo eco-sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Storia - Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</li> <li>Dtar- Conoscere le soluzioni eco-sostenibili in ambito turistico.</li> <li>Francese- Scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie</li> <li>Matematica – Conoscere modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni)</li> <li>Scienze degli alimenti – conoscere le regole per un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell’ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile</li> <li>Religione – Conoscere il Magistero cattolico sul problema ecologico</li> <li>Lab. Enogastronomia- Conoscere le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi</li> </ul>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</b>                  Storia 2                  Dtar 3                  Francese 2                  Matematica 3                  Scienze degli alimenti 3                  Religione 2                  Lab. Enogastronomia 2</p>	<p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni.</li> <li>Osservare la realtà in modo sistemico e integrato</li> <li>Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell’ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali</li> </ul>

**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-famiglie.

Didattica a distanza:

- Lavoro individuale assistito
- Lavoro a piccoli gruppi assistito
- Attività differenziate assistite
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso la piattaforma 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 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, avvenute prevalentemente in modalità a distanza, 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.

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.

## IL COLLOQUIO D'ESAME

(Articolazione e modalità di svolgimento del colloquio d'esame)

Art.18 Ordinanza n. 53 del 3 marzo 2021 concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2021/21.

1. L'esame è così articolato:

a) discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti per come individuate agli allegati C/1, C/2, C/3, e in una tipologia e forma ad esse coerente, integrato, in una prospettiva multidisciplinare, dagli apporti di altre discipline o competenze individuali presenti nel curriculum dello studente, e dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi. L'argomento è assegnato a ciascun candidato dal consiglio di classe, tenendo conto del percorso personale, su indicazione dei docenti delle discipline caratterizzanti, entro il 30 aprile 2021. Il consiglio di classe provvede altresì all'indicazione, tra tutti i membri designati per far parte delle sottocommissioni, di docenti di riferimento per l'elaborato, a ciascuno dei quali è assegnato un gruppo di studenti. L'elaborato è trasmesso dal candidato al docente di riferimento per posta elettronica entro il 31 di maggio, includendo in copia anche l'indirizzo di posta elettronica istituzionale della scuola o di altra casella mail dedicata. Nell'eventualità che il candidato non provveda alla trasmissione dell'elaborato, la discussione si svolge comunque in relazione all'argomento assegnato, e della mancata trasmissione si tiene conto in sede di valutazione della prova d'esame.

b) discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l'insegnamento, durante il quinto anno e ricompreso nel documento del consiglio di classe di cui all'articolo 10.

c) analisi, da parte del candidato, del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare.

d) esposizione da parte del candidato, eventualmente mediante una breve relazione ovvero un elaborato multimediale, dell'esperienza di PCTO svolta durante il percorso di studi, solo nel caso in cui non sia possibile ricomprendere tale esperienza all'interno dell'elaborato di cui alla lettera a.

3. La sottocommissione cura l'equilibrata articolazione e durata delle fasi del colloquio, della durata indicativa di 60 minuti.

6. La sottocommissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La sottocommissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio è espletato. Il punteggio è attribuito dall'intera sottocommissione, compreso il presidente, secondo la griglia di valutazione di cui all'allegato B.

**GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

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

**PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE**

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

In relazione alla discussione di un elaborato concernente le discipline caratterizzanti (OM 53/2021, art.18 comma1 lett. a), ai candidati sono stati assegnati i seguenti argomenti:

<b>N.</b>	<b>ARGOMENTO</b>
<b>1</b>	
<b>2</b>	
<b>3</b>	
<b>4</b>	
<b>5</b>	
<b>6</b>	
<b>7</b>	
<b>8</b>	
<b>9</b>	
<b>10</b>	
<b>11</b>	
<b>12</b>	
<b>13</b>	
<b>14</b>	
<b>15</b>	
<b>16</b>	
<b>17</b>	
<b>18</b>	
<b>19</b>	

Testi oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiana durante il quinto anno che saranno sottoposti ai candidati nel corso del colloquio orale (OM 53/2021, art. 18 comma 1 lett. b):

Giovanni Verga:	brano "Nedda e Janu" pag.103
"	novella Rosso Malpelo pag.113
"	dal romanzo <b>I Malavoglia</b> il brano "La famiglia Tuscano", tratto pag.134
Joris-Karl Huysmans	dal romanzo <b>A ritroso</b> il brano "La casa artificiale del perfetto esteta" pag.229
Oscar Wilde	"La rivelazione della bellezza" pag.233
Gabriele D'Annunzio	dal romanzo <b>Il piacere</b> il brano "Il conte Andrea Sperelli" pag.254
Giovanni Pascoli	"Novembre" pag.306
"	"Lavandare" pag.308
"	"X agosto" pag.313
"	"La mia sera" pag.325
Le Avanguardie : Filippo Tommaso Marinetti	"Manifesto del futurismo" pag.348
Italo Svevo	dal romanzo <b>La coscienza di Zeno</b> : "Prefazione" pag.474
"	" " "Preambolo" pag.474
"	" " "L'ultima sigaretta" pag.481
"	" " "Psico-analisi" pag. 495

## 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>

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

Il Consiglio di Classe, all'unanimità, concorda sul raggiungimento degli obiettivi minimi prefissati per la maggior parte degli studenti, anche se in tempi e modi differenti; per alcuni permangono delle lacune a causa di uno studio domestico superficiale o carente. Sul piano dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico, sono stati rivisti adattandoli al ritmo di lavoro dei ragazzi, alle loro capacità ed alle difficoltà emerse. Con l'attivazione della Didattica a Distanza sono stati individuati obiettivi minimi compatibili con le nuove metodologie. 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 anche se, con la didattica a distanza, non tutti hanno partecipato attivamente e costantemente. Durante questo periodo i docenti hanno sostenuto gli alunni con continui solleciti alla partecipazione, attivando nuovi canali di comunicazione, dal registro elettronico a Classroom, a WhatsApp. Non sono mancati gli interventi da parte degli insegnanti per ripetizioni degli argomenti trattati.

Gli studenti sono pervenuti in modo eterogeneo all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello ottimo per qualche studente, buono o discreto per altri, sufficiente per la restante parte.

Quest'anno, vista la situazione di emergenza epidemiologica, l'ambito dell'azione formativa non ha offerto occasioni di arricchimento ulteriore per gli studenti.

Un'occasione importante di crescita personale e di cittadinanza aperta e responsabile è stata la partecipazione di una buona parte della scolarisca al concorso "Un arcobaleno per Molfetta", organizzato dal comitato territoriale Arcigay Barletta-Andria-Trani "Le mine vaganti" e la Commissione Pari Opportunità del Comune di Molfetta, in collaborazione con la Rete delle Scuole Superiori di Molfetta.

Gli elaborati individuali e di gruppo prodotti dagli alunni hanno mostrato una sensibilità spiccata verso la cultura dell'inclusione e valorizzazione delle differenze.

Costituisce parte integrante del presente documento l'allegato 1 relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi.

Molfetta, 11 maggio 2021

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**  
*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*



**Allegato 1**

**1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE**

**2. ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO,  
SICUREZZA E QUALITÀ**

**3. GUSTO E BELLEZZA**

**4. MODERNITÀ E TRADIZIONE**

**5. LA SALUTE A TAVOLA**

**6. IL VIAGGIO**





### NODI CONCETTUALI - CLASSE V SEZ. A/Enogastronomia

<b>CIBO E GLOBALIZZAZIONE</b>	ITALIANO	La cucina futurista. Il Manifesto di G. Marinetti
	STORIA	Fast food vs Slow food
	INGLESE	Allergies and intolerances. Celiac disease.
	MATEMATICA	Le funzioni
	FRANCESE	Les coquillages en France: ressource gastronomique et économique
	SC. ALIMENTAZIONE	Intolleranze ed allergie alimentari
	D.T.A.R.	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità. Le frodi alimentari
	L. ENOGASTRONOMIA	Ostriche, salmone, feta, jamon patanegra; la cucina fusion; le abitudini alimentari nel mondo
	L. SALA E VENDITA	La regione Puglia; prodotti tipici e vini regionali; valorizzazione dei prodotti tipici
	ED. FISICA	Le olimpiadi
RELIGIONE	Religioni a confronto: mondialità ed ecumenismo	
❖ <b>Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3</b> <b>“Salute e benessere”</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti.</li> <li>- Individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</li> <li>- Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</li> <li>- Conoscere gli orientamenti della Chiesa sull’etica personale e sulla bioetica</li> </ul>

<b>ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ</b>	ITALIANO	Il mondo minorile nella Sicilia di fine 800. Verga: "Rosso Malpelo"
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	INGLESE	Food Hygiene.
	MATEMATICA	La crittografia
	FRANCESE	Systèmes et instruments de contrôle de la qualité des filières agro-alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	La "qualità totale" dell'alimento
	D.T.A.R	La normativa sulla sicurezza del lavoro
	L. ENOGASTRONOMIA	La brigata di cucina; l'importanza della divisa; layout di una cucina; Haccp; certificazioni di qualità
	L. SALA E VENDITA	Il professionista e la persona; da esecutore operativo a Guest manager; diventare un professionista
	ED. FISICA	Gli sport di squadre e individuali: organizzazione e competitività
RELIGIONE	Il credente, l'economia ed il lavoro	

<b>GUSTO E BELLEZZA</b>	ITALIANO	Il gusto del bello nella trilogia di esteti
	STORIA	Belle époque
	INGLESE	Food and Health
	MATEMATICA	L'infinito
	FRANCESE	Manger bien pour vivre bien ; l'alimentation du sportif; l'alimentation de l'adolescent
	SC. ALIMENTAZIONE	La promozione di uno stile di vita equilibrato
	D.T.A.R.	Il mercato turistico nazionale e internazionale
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina creativa ed i suoi metodi di cottura; i vari modi di impiattare; abbinamento cibo/colori
	L. SALA E VENDITA	Relazioni con il cliente; il nostro prodotto è il servizio; come si prepara una buona mise en place
	ED. FISICA	L'educazione fisica ed educazione al benessere psicofisico
RELIGIONE	L'arte e la musica a servizio della religione	

<b>MODERNITÀ TRADIZIONE</b> <b>E</b>	ITALIANO	Pascoli tra mondo contadino e sperimentalismo linguistico
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	INGLESE	Think globally. Eat locally
	MATEMATICA	Lettura dei grafici di funzione
	FRANCESE	Les produits bio; les OGM
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cliente e le sue esigenze: la predisposizione di menu
	D.T.A.R.	Il marketing strategico e delle ristorazione
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina molecolare; la cucina destrutturata; le cucine di tendenza; la cucina regionale e le sue tradizioni
	L. SALA E VENDITA	Prodotti tipici della Puglia cucina e vini
	ED. FISICA	L'educazione fisica nel presente e nel passato

	RELIGIONE	Religione e religiosità
--	-----------	-------------------------

<b>LA SALUTE A TAVOLA</b>	ITALIANO	Il concetto di salute e malattia nella “Coscienza di Zeno” di I. Svevo
	STORIA	La Grande Guerra: vita in trincea; razionamento di cibo durante la II Guerra Mondiale
	INGLESE	Fast food vs Slow food.
	MATEMATICA	Ricerca operativa
	FRANCESE	Les troubles alimentaires; allergies, intolérances; le régime alimentaire pour cœliaque
	SC. ALIMENTAZIONE	Le malattie correlate all'alimentazione. I pericoli chimici, fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
	DTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità
	L. ENOGASTRONOMIA	Menu a km 0; le intolleranze alimentari; ristorazione collettiva per bambini e gerontologica
	L. SALA E VENDITA	Vino e salute; come calcolare l'alcol nei drink
	ED. FISICA	L'attività fisica e la corretta alimentazione
RELIGIONE	Uso responsabile del cristiano nei confronti del creato	

<p>❖ <b>Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 3</b>  <b>“Salute e benessere”</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</li> <li>- Il cibo come alimento e prodotto culturale.</li> <li>- Conoscere e promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.</li> <li>-Conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</li> <li>-Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità prodotti.</li> <li>-Sapere le basi fondamentali per un sano e corretto stile di vita e l'importanza dell'attività motoria per il benessere psico-fisico.</li> </ul>
--	---

<b>IL VIAGGIO</b>	ITALIANO	La metamorfosi del viaggio in Pirandello
	STORIA	Il viaggio dei deportati nei lager
	INGLESE	Diets
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Les régimes alimentaires alternatifs et leurs recettes
	SC. ALIMENTAZIONE	Promozione del Made in Italy e valorizzazione del territorio
	D.T.A.R.	Il turismo nell'era della globalizzazione
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina sempre verde con i suoi piatti internazionali; la terminologia internazionale di cucina
	L. SALA E VENDITA	Progettare la propria carriera; ricerca del lavoro strumenti e strategie
	ED. FISICA	Preparazione e partecipazione ad eventi sportivi
RELIGIONE	Viaggio nella vita di un uomo religioso: dalla nascita alla morte	

❖ **Educazione civica – Agenda 2030 - Obiettivo 11**  
**“Città e comunità sostenibili”**

- Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni
- Conoscere le soluzioni eco-sostenibili in ambito turistico
- Scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie
- Conoscere modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione(formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni)
- Conoscere le regole per un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile
- Conoscere il Magistero cattolico sul problema ecologico
- Conoscere le normative vigenti, in fatto di sicurezza sul lavoro e dei processi produttivi