



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -

*Sede Centrale: Istituto Apicella - Corso Fornari, 1 ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3345078- Fax 080/3342308
Sede succursale: Via Giovinazzo - s.s. 16 località 1^ cala ~ 70056 Molfetta ~ Tel. 080/3341896- Fax 080/3351364*

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

Sito web: www.alberghieromolfetta.it e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

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

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A/P

Coordinatrice prof.ssa Torchitto Anna

ANNO SCOLASTICO 2020/21

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe 5^a Sez. A/Pasticceria è composta da 16 alunni, 3 ragazze e 13 ragazzi, tutti provenienti dallo stesso gruppo classe dell'anno scolastico precedente, parzialmente riconfermato dal terzo anno; della classe, inoltre, fa parte un alunno con bisogni educativi speciali per il quale sono state previste misure compensative e/o dispensative adeguate.

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica in quasi tutti gli ambiti disciplinari, tranne che, nel corso di questo ultimo anno, per Italiano e Storia, Analisi chimiche e Laboratorio di analisi chimiche e Laboratorio di Pasticceria.

Riguardo al percorso in DAD, che li ha riguardati fin dal marzo 2020 (quindi più di un anno) si può dire che la classe, dopo un iniziale disorientamento ha saputo adeguarsi, nonostante le diverse difficoltà (per alcuni anche strumentali) al nuovo modo di “fare scuola”, mostrando, alcuni una partecipazione attenta e costante, altri invece una partecipazione alquanto altalenante; infine uno sparuto gruppo di alunni, ad oggi, risultano, durante il secondo quadrimestre, non frequentanti. Sia pur in presenza di difficoltà, compatibili anche con le nuove metodologie, è stato possibile terminare la maggior parte dei programmi nelle varie discipline.

Il comportamento degli allievi, nel corso di tutto il triennio, si è mostrato abbastanza corretto e il più delle volte rispettoso sia nei confronti dei docenti che nel rapporto interpersonale tra alunni. I ragazzi hanno mostrato disponibilità al dialogo educativo e al confronto con gli insegnanti e, per ciò che attiene lo studio individuale, la quasi totalità degli allievi ha mostrato sufficiente puntualità nel rispettare scadenze ed impegni.

L'attività didattica è stata articolata in incontri periodici del Consiglio di Classe che ha visto la collaborazione competente di tutti i docenti nella programmazione e organizzazione delle varie attività didattico-educative, comprese la metodologia e gli strumenti più idonei al raggiungimento degli obiettivi fissati sul piano disciplinare, interdisciplinare e pluridisciplinare, nonostante il disagio pandemico. Si è potuto comunque verificare l'andamento della classe con criteri oggettivi ed efficienti. Unica nota dolente il ritardo nella nomina del docente di Laboratorio di tecnica chimica che è avvenuta ad aprile.

I contenuti delle discipline sono stati adeguati alle reali possibilità degli alunni e alcune parti di programma sono state sintetizzate e semplificate al fine di consentire anche agli alunni più deboli di raggiungere gli obiettivi della programmazione.

Il Consiglio di classe, inoltre, 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; sono stati effettuati interventi di recupero attraverso pause didattiche con attività individualizzate durante le ore curriculari.

Il metodo di lavoro è risultato positivo ed apprezzabile per quegli studenti che si sono impegnati in maniera più costante, impegno che si è manifestato con la frequenza regolare alle lezioni, con la capacità di ascoltare e di intervenire in maniera coerente e/o critica al dialogo educativo, con una certa puntualità e precisione nel prendere appunti.

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

La fascia alta/medio-alta risulta formata da pochissimi elementi che si sono distinti per continuità nello studio e partecipazione attiva al dialogo educativo raggiungendo ottimi risultati, valorizzando le proprie capacità e acquisendo soddisfacenti conoscenze e competenze.

Alla fascia media risultano appartenere gli alunni che, pur in possesso di buone abilità, si sono impegnati in modo non sempre costante, impiegando un metodo di studio non sempre efficace e mostrando un interesse altalenante nei confronti delle diverse discipline.

Alla fascia medio-bassa appartengono gli alunni che, partiti da una preparazione lacunosa e piuttosto superficiale, hanno dimostrato impegno molto discontinuo e interesse parziale. In seguito a tutte le strategie messe in atto dalla scuola e grazie alla loro volontà nel voler superare le difficoltà di studio, questi alunni hanno raggiunto una preparazione generale che può ritenersi appena accettabile.

Migliori sono stati, invece, i risultati raggiunti nell'ambito dell'alternanza scuola-lavoro, che ha visto gli alunni, nel corso degli ultimi tre anni, impegnati in stage presso aziende di riferimento presenti sul territorio.

Durante tale esperienza quasi tutti gli allievi sono stati sempre disponibili e solerti, e sono da considerarsi globalmente discreti anche gli esiti della parte teorica prevista dal corso.

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 A/P 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

- Consolidare e approfondire le conoscenze già acquisite con un'analisi sistematica dei processi alimentari, nutrizionali ed igienici legati alla ristorazione
- Sviluppare la conoscenza dell'aspetto merceologico, dietetico e delle tecniche di approvvigionamento, conservazione e manipolazione dei prodotti utilizzati per poter fornire risposte adeguate alle esigenze organizzative e produttive delle diverse strutture ristorative
- Acquisire conoscenze sull'alimentazione equilibrata e corretta e sulle influenze che su di essa esercitano fattori economici, ambientali, abitudinari ed attività di lavoro
- Educare a tutelare la propria salute e quella degli utenti della ristorazione
- Sviluppare la padronanza del linguaggio scientifico, la capacità di analisi e di sintesi

Laboratorio dei servizi di enogastronomia – settore pasticceria

- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi dolciari, industriali ed artigianali.
- 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 dolciari
- Predisporre prodotti e servizi coerenti con i contesti e le esigenze della clientela, perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili ed equilibrati.

D.T.A.R

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

T.O.G.P.P.

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

Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari

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

- Redigere relazioni tecniche e documentare le attività individuali e di gruppo relative a situazioni professionali.

Laboratorio tecnica chimica

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

Scienze motorie

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

CONTENUTI

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

- Italiano:
La stagione del Realismo: dal Verismo al Neorealismo - La narrativa nel Decadentismo: lo specchio della crisi del tempo - La rappresentazione simbolica della natura in Pascoli - Salute e malattia nella narrativa di I. Svevo - Luigi Pirandello.

- Storia:
L'età dell'imperialismo e la Grande Guerra - Democrazie e dittature fra le due guerre mondiali - Il crollo dell'Europa - Il mondo diviso in due blocchi.

- Inglese:
Chocolate Heaven -Healthy eating- Food safety – Responsible food consumption-Types of promotion

- Francese
Nourriture et globalisation - Hygiène, sécurité et qualité – Gout et beauté – Innovation et tradition – La santé à table – Le voyage

- D.T.A.R.:
Il mercato turistico- Marketing strategico e operativo- Web marketing- Il piano di marketing- Business plan- Marchi di qualità alimentare- Sicurezza alimentare

- **Matematica:**
Intervalli numerici - Le disequazioni di secondo grado intere e fratte - Le funzioni reali - I limiti di una funzione - Grafico approssimato di una funzione-Cenni di Crittografia-Cenni di Ricerca Operativa e di Programmazione Lineare-Approfondimenti vari di carattere multidisciplinare con particolari riferimenti della Matematica alle materie di indirizzo.
-

- **Scienza degli alimenti:**
Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi: comportamento alimentare, culture alimentari, futuro dell'alimentazione. - Sicurezza alimentare: contaminazione biologica e malattie provocate da virus, batteri, muffe e parassiti; tecniche analitiche di controllo microbiologico. - Qualità alimentare ed etichettatura. - I nuovi alimenti, il made in Italy e la valorizzazione del territorio. - Cibo e salute: malattie correlate all'alimentazione. - La prevenzione ed il sistema HACCP.
-

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia/prodotti dolciari:**
Pasticceria internazionale e confronto tecnico-Professionista competente - decorazione e finitura-percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria- Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariana e vegana) - nascita dell'industria dolciaria in Italia.
-

- **T.O.G.P.P.:**
I trasportatori industriali - Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno - Gestione dei magazzini e delle scorte - La gestione dei processi produttivi.
-

- **Analisi e controlli chimici dei prodotti alimentari:**
Metodi ottici - La cromatografia: principi teorici e metodiche - Gli oli e gli acidi grassi - Le sostanze zuccherine -Il latte - Le farine - Le acque
-

- **Scienze motorie:**
Potenziamento fisiologico delle cap. condizionali e coordinative.- Nozioni di anatomia e fisiologia.- Traumatologia sportiva, prevenzione e pronto soccorso- La colonna vertebrale: paramorfismi e dismorfismi e sue principali patologie.- Il doping nello sport.- La dieta dello sportivo.
-

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;">Competenze</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;">Conoscenze</p> <p>Italiano-Storia (2 ore): Riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p>Dtar (2 ore): orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina <i>la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</i></p> <p>Francese (2 ore): conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</p> <p>Inglese (3 ore): individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</p> <p>Scienze degli alimenti (4 ore): promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute</p> <p>Religione (2 ore): Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p>Lab. Enogastronomia (2 ore): Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali in fatto di sicurezza sul lavoro e sicurezza dei processi produttivi</p> <p>Scienze motorie (2 ore): responsabilità della propria salute e del proprio benessere e acquisire un corretto stile di vita. L'importanza delle attività motorie per il conseguimento del benessere psicofisico</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</p> <p>Storia 2 Dtar 2 Francese 2 Inglese 3 Scienze degli alimenti 4 Religione 2 Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2 Scienze motorie 2</p>	<p style="text-align: center;">Abilità</p> <p>Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</p> <p>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.</p> <p>Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</p>

II QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 11 Città e comunità sostenibili

<p>Competenze</p> <p>Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</p>	<p>Conoscenze</p> <p>Italiano-Storia (2 ore): Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</p> <p>Dtar (3 ore): valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico</p> <p>Francese (2 ore): scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie</p> <p>Matematica (3 ore): Sviluppare ed applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, partendo da una solida padronanza delle competenze aritmetico-matematiche e ponendo l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che su quelli della conoscenza, coltivando la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni),</p> <p>Scienze degli alimenti (3 ore): acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile</p> <p>Religione (2 ore): Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico</p> <p>Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari (2 ore): il cibo come alimento e prodotto culturale</p>
<p>Discipline coinvolte con relativo monte ore:</p> <p>Storia 2 Dtar 3 Francese 2 Matematica 3 Scienze degli alimenti 3 Religione 2 Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2</p>	<p>Abilità</p> <p>Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni.</p> <p>Osservare la realtà in modo sistemico e integrato</p> <p>Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali</p>

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
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA				/40

PUNTEGGI CORRELATI NELLE RISPETTIVE SCALE METRICHE

Alunno/a	Elaborato	Docente tutor
1)		
2)		
3)		
5)		
6)		

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

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

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):

MODULO: CIBO E GLOBALIZZAZIONE

“Esiste la dieta ideale” di G. Calabrese
“La sindrome MasterChef” di M. Scibilia
“Cibo e televisione: un percorso storico” di M. Costanzo
“Rosie, la gallina felice” di Michael Pollan
“Nutrire il pianeta” di Umberto Veronesi

MODULO: ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA

“Rosso Malpelo” da “Vita dei campi” di G. Verga
“Il progetto dei vinti” da “I Malavoglia” di G. Verga

MODULO: GUSTO e BELLEZZA

“La figura dell'esteta” di Hyusmans
“La figura dell'esteta” di O. Wilde
“Il conte Andrea Sperelli” da “Il Piacere” di G. D'Annunzio

MODULO: MODERNITA' E TRADIZIONE

“Il fanciullo che è in noi” da “Il fanciullino” di G. Pascoli
“Fanciullino” da Prose e Poesie scelte di G. Pascoli
“X Agosto” da “Myricae” di G. Pascoli
“L'assiuolo” da “Myricae” di G. Pascoli
“Temporale” da Myricae di G. Pascoli
“Dopo l'acquazzone” da Myricae di G. Pascoli
“Il tuono” da Myricae di G. Pascoli
“Il gelsomino notturno” da “Canti di Castelvecchio” di G. Pascoli

MODULO: SALUTE A TAVOLA

“L'insetto e il lottatore” da “Una vita” di I. Svevo
“Prefazione e preambolo” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo
“Il fumo” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo
“Psico-analisi” da “La coscienza di Zeno” di I. Svevo

MODULO: ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO

“L'arte umoristica” scompone”, “ non riconosce eroi” e sa cogliere “la vita nuda” da “L'umorismo” di L. Pirandello
“Il treno ha fischiato” da Novelle per un anno di L. Pirandello
“Io mi chiamo Mattia Pascal” da “Il fu Mattia Pascal” di L. Pirandello
“Il naso di Moscarda” da “Uno, nessuno, centomila” di L. Pirandello

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

Il progetto PCTO svolto dalla classe nel corso del triennio costituisce parte integrante del presente documento ed è disponibile sul sito dell'istituzione scolastica al link <http://www.alberghieromolfetta.it/?p=1801>

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

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

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

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

Gli studenti si sono variamente impegnati nello studio individuale, rapportandosi alle tematiche delle varie discipline in relazione alle proprie attitudini e capacità, cogliendone gli aspetti essenziali. La partecipazione alle lezioni, costante e costruttiva per alcuni alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti 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 ottimo 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 e l'allegato A

Molfetta, 15/05/2021

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

prof. Antonio Natalicchio

Natalicchio



1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE (SETTEMBRE-OTTOBRE)	ITALIANO	Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche – U. Veronesi Nutrire il pianeta – M. Pollan Rosie La gallina felice.
	STORIA	Slow food vs Fast food – Il Fast food: dal modello americano a quello globalizzato – Lo Slow food: la rivincita del mangiare lento e di qualità
	TOGPP	Gestione dei trasporti
	INGLESE	Chocolate heaven: cocoa and chocolate varieties
	MATEMATICA	Il concetto di funzione
	FRANCESE	Quelques desserts régionaux français: le Kougelhopf, les Calissons, le Paris-Brest
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi
	DTAR	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
	ED. FISICA	Sport e globalizzazione: le Olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Tecniche analitiche strumentali per l'analisi degli alimenti
LAB.PASTICCERIA	Pasticceria internazionale Dolci tipici delle diverse nazioni e confronto tecnico	

2. ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA (NOVEMBRE)	ITALIANO	La realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine Ottocento – RossoMalpelo; le difficili condizioni lavorative nel mondo siciliano – I malavoglia
	STORIA	Le riforme di Giolitti
	TOGPP	Gestione dei magazzini e delle scorte
	INGLESE	Food safety and hygiene: food contamination-good storage and food classification
	MATEMATICA	Crittografia, lettura di grafici
	FRANCESE	Hygiène, sécurité et qualité des aliments
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: le malattie a trasmissione alimentare; le tecniche analitiche di controllo microbiologico.
	DTAR	Le norme sulla sicurezza del lavoro
	ED. FISICA	Codice etico sportivo. Sicurezza e prevenzione.
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro

	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Norme di sicurezza in un laboratorio di chimica
	LAB.PASTICCERIA	Professionista competente, manager e gestore.

3. GUSTO E BELLEZZA (DICEMBRE-GENNAIO)	ITALIANO	Estetismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine Ottocento
	STORIA	La Belle Époque
	TOGPP	Le macchine del settore dolciario
	INGLESE	Responsible food consumption: sustainable and organic food.
	MATEMATICA	Il concetto di infinito
	FRANCESE	Slow Food et la promotion du gout
	SC. ALIMENTAZIONE	La qualità alimentare e l'etichettatura
	DTAR	Marketing strategico e operativo
	ED. FISICA	Attività motorie, salute e benessere.
	RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Caratteristiche chimiche dello zucchero e del miele
	LAB.PASTICCERIA	Inserimenti e complementi; decorazione e finitura; progettazione e presentazione.

4. MODERNITA' E TRADIZIONE (FEBBRAIO)	ITALIANO	Pascoli, tra rappresentazione di un mondo rurale e sperimentalismo linguistico.
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	TOGPP	Qualità, processi produttivi
	INGLESE	Slow food and 0 km food
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico, uso di software applicativi
	FRANCESE	La conservation entre passé et futur; la chimie au service du gout
	SC. ALIMENTAZIONE	I nuovi alimenti, il Made in Italy e la valorizzazione del territorio
	DTAR	Web marketing
	ED. FISICA	Tecnologia e movimento.
	RELIGIONE	"Laudato si" l'enciclica di Papa Francesco
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Dolcificanti
	LAB.PASTICCERIA	Presentazione ed esposizione scenografica; percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria e le attuali evoluzioni

5. LA SALUTE A TAVOLA (MARZO-APRILE)	ITALIANO	Salute e malattia nel romanzo “La coscienza di Zeno”; il personaggio dell’inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello
	STORIA	L’alimentazione tra guerra e dopoguerra – La fame durante le guerre mondiali
	TOGPP	Sicurezza nei luoghi di lavoro
	INGLESE	Food and health: the Mediterranean diet
	MATEMATICA	Supporto della statistica in ambito alimentare: il principio di Pareto
	FRANCESE	Manger équilibré: les neuf conseils clés pour bien manger. Les troubles alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	Cibo e salute
	DTAR	Norme di igiene alimentare
	ED. FISICA	La dieta dello sportivo.
	RELIGIONE	Cibo e benessere
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	Intolleranze alimentari→Farine senza glutine, latte delattosato,...
	LAB.PASTICCERIA	Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariani e vegani)

6. IL VIAGGIO (MAGGIO)	ITALIANO	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello: il treno ha fischiato – Il fu Mattia Pascal
	STORIA	La politica coloniale del fascismo – Il fenomeno migratorio tra passato e presente.
	TOGPP	Il viaggio di un alimento dalla fonte alla tavola
	INGLESE	Special diets for food allergies and intolerances-Alternative diets
	MATEMATICA	La Ricerca Operativa e la Programmazione Lineare
	FRANCESE	La pyramide alimentaire et les différents types de régime alimentaire
	SC. ALIMENTAZIONE	La prevenzione ed il sistema HACCP
	DTAR	Business Plan
	ED. FISICA	Il Fair play: viaggio alla scoperta di sé e dell'altro.
	RELIGIONE	Il viaggio della vita
	ANALISI E CONTROLLI CHIMICI	I cereali
	LAB.PASTICCERIA	Industria dolciaria italiana: nascita dell’industria alimentare in Italia