



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 Giovinazzo - s.s. 16 località 1<sup>a</sup> 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. C  
SALA E VENDITA

ANNO SCOLASTICO 2020/21

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. C sala e vendita è formata da 23 studenti, 8 alunni e 15 alunne, provenienti dai comuni limitrofi di residenza. All'interno della classe è presente un alunno diversamente abile per cui è stato stilato il PEI come richiesto dalla normativa vigente, allegato in forma cartacea al presente documento con l'allegato A; un alunno con DSA per il quale è stato redatto un PDP nel rispetto della relativa normativa vigente e che si allega in forma cartacea al presente documento con allegato B

La classe si è costituita nel corso del biennio post-qualifica. Non ha subito grandi variazioni per numero mentre è cambiata la sua composizione. Infatti al terzo anno la classe era composta da 24 alunni, 5 dei quali non sono stati ammessi alla classe successiva. Tuttavia, al quarto anno la classe risulta composta ancora da 23 alunni per inserimento di ben 4 alunni ripetenti provenienti dalla stessa classe. Per la maggior parte degli ambiti disciplinari, è stata mantenuta la continuità didattica; per alcune materie si sono alternati nuovi docenti, che, anche se con metodi didattici diversi, hanno cercato di venire incontro alle esigenze dei singoli alunni favorendo il superamento di ogni eventuale difficoltà iniziale.

Da registrare il cambio dei docenti di Alimentazione, Laboratorio di Enogastronomia, Religione, Scienze Motorie e Inglese. Gli alunni hanno saputo adattarsi ai cambiamenti.

Il corpo classe nonostante le diversità caratteriali e comportamentali si presenta ben costituito ed amalgamato sul piano socio-affettivo, anche i più introversi risultano integrati e più propensi al dialogo. Sufficiente la propensione al rispetto delle regole di vivenza scolastica con sporadici momenti di disinteresse, vivacità scomposta. Un numero cospicuo di alunni ha dimostrato di saper intervenire in modo pertinente e ordinato manifestando anche autocontrollo verbale e gestuale. Sufficiente la capacità logico intuitiva e la partecipazione al dialogo educativo da parte di molti alunni. La classe dimostra vivacità e curiosità per le diverse discipline. Il rapporto docenti/alunni ha raggiunto un buon equilibrio, fondato sul reciproco ascolto e rispetto per la maggior parte della classe; permane una forte immaturità in un nucleo ristretto di alunni. Nel corso del triennio la classe ha saputo valorizzare le proprie potenzialità con un impegno crescente. Durante il 4° anno, nonostante le infinite difficoltà legate alla pandemia COVID-19 e al ricorso brusco e improvvisato alla DAD, la maggior parte degli alunni si è distinta per l'impegno e l'interesse dimostrato.

Gli obiettivi prefissati da ogni singola disciplina sono stati raggiunti mediamente in modo discreto.

Il Consiglio di Classe, pur nei vari cambiamenti della sua composizione, ha svolto nel biennio post qualifica, sulla base di un'adeguata programmazione educativa didattica, un'azione di formazione, volta a garantire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. Pur nelle diversità degli interventi, si è perseguito un unico obiettivo: fare acquisire nelle diverse discipline le conoscenze, competenze e abilità che potessero essere d'aiuto e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale. Nel corso del secondo biennio tutti gli alunni hanno partecipato agli stage previsti nel percorso per le competenze trasversali e l'orientamento (PCTO) presso rinomate aziende del settore ristorativo e ricettivo del territorio, locale e nazionale. In questo ultimo anno scolastico, il periodo di stage è stato interrotto soltanto dopo una settimana, dalla evoluzione della condizione epidemiologica COVID-19 che con DPCM del 3 novembre 2020 e successiva ordinanza del Presidente della Regione Puglia n. 413 del 6 novembre 2020 ha disposto la chiusura delle diverse strutture ricettive. Tuttavia le precedenti esperienze di stage hanno consentito agli studenti di consolidare le loro competenze professionali avvicinandoli al mondo del lavoro. Molti sono gli alunni che hanno dimostrato interesse, partecipazione e impegno positivi durante le esperienze di stage.

I rapporti con le famiglie, sebbene saltuari, sono stati improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto. Sono avvenuti a distanza previa prenotazione per mezzo del registro elettronico, da parte del genitore secondo ora e giorno di ricevimento previsti dall'orario settimanale di servizio del docente interessato. Inoltre le famiglie sono state puntualmente informate sulle assenze e sul processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli direttamente dal coordinatore e tramite riscontro diretto sul registro elettronico.

## 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 sez. C sala e vendita 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

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 aggiornare i testi
- Potenziare le competenze linguistiche, non solo in ambito letterario, ma anche in riferimento alla vita quotidiana e all'attività professionale
- Padroneggiare le diverse fasi di redazione di un testo informativo o argomentativo, dalla raccolta delle idee ed informazioni alla revisione finale.
- Utilizzare e produrre strumenti di comunicazione visiva e multimediale anche con riferimento agli strumenti tecnici della comunicazione in rete.

### **Storia**

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

### **Inglese**

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

### **Francese**

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

### **Matematica**

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

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

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

### **Laboratorio dei servizi di enogastronomia – settore cucina**

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

### **Laboratorio dei servizi di enogastronomia-settore sala e vendita**

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

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

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

### **Scienze motorie**

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

## CONTENUTI

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

- **Italiano**

Verismo - Giovanni Verga - Decadentismo - Gabriele D'Annunzio - Giovanni Pascoli –  
Le Avanguardie :il Futurismo-La narrativa italiana del primo Novecento: Luigi Pirandello e  
Italo Svevo

- **Storia**

La seconda rivoluzione industriale - l'Italia Giolittiana - La prima guerra mondiale –  
Fascismo – Nazismo- Stalinismo - La crisi americana e il New Deal - Seconda guerra Mondiale

- **Inglese:**

Safety and nutrition - Eating disorders and diseases -The food pyramid - The Mediterranean diet-  
Vegetarianism and alternative diets – HACCP –Modern food trends – Food Blogging –Hot drinks

- **Francese**

HACCP- infections et intoxications – les repas principaux des français – spécialités France métropolitaine – l'histoire  
de l'art culinaire de l'antiquité à la Renaissance – les aliments biologiques – les OGM – les régimes alimentaires –  
allergies et intolérances – les aliments bons pour la santé – alimentation du sportif et de l'adolescent – les labels –la  
conservation – troubles alimentaires – l'eau .

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

Il Mercato turistico - Il Marketing- Il Piano di Marketing – Pianificazione e programmazione –  
Il business plan – La sicurezza sul lavoro – I marchi di tutela e rintracciabilità

- **Matematica**

Le disequazioni di secondo grado - Le funzioni - I limiti di una funzione –Gli asintoti verticali, orizzontali e  
obliqui – La programmazione lineare – Cenni di ricerca operativa

- **Scienza degli alimenti**

Sicurezza e Qualità alimentare: Garanzie e Diritti del Cittadino/Consumatore (Food Safety; Tracciabilità; Sistema  
HACCP; Etichettatura; Sistemi della Qualità Regolamentata e Registrata) - Igiene degli alimenti e M.T.A. (Malattie  
alimentari trasmesse da microrganismi patogeni) — Alimentazione corretta in diverse condizioni fisiologiche e  
tipologie dietetiche – Stili alimentari collegati alle principali religioni e culture.

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

La sala ristorante e i suoi reparti – Gestione della clientela: la vendita - La gestione delle aziende  
enogastronomiche – La gestione del Bar – La vite e il vino-La cucina di sala-Enogastronomia

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia – Cucina**

Organizzazione e gestione dell'impresa ristorativa – Innovazione tecnologica in cucina – La cucina regionale:  
valorizzazione e promozione dei prodotti locali – banqueting e catering – La qualità alimentare

- **Scienze motorie**

Preatletica di base - Giochi situazionali di grande movimento – Esercizi di rilassamento e controllo della respirazione -  
Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo– Esercizi di equilibrio statico e dinamico - Giochi Sportivi individuali e  
di squadra - Conoscenza di nozioni teoriche :Primo Soccorso ,Educazione alimentare, Dipendenze.

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

<b>Competenze</b> <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>	<b>Conoscenze</b> <p><b>Dtar :</b> orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p><b>Francese :</b> conoscere le qualità di prodotti alimentari che possono contribuire a garantire la buona salute, la sicurezza e la sostenibilità alimentare.</p> <p><b>Inglese :</b> individuare gli atteggiamenti corretti da perseguire per proteggere il pianeta attraverso pratiche, quali: la salvaguardia delle risorse, riciclaggio e sostenibilità.</p> <p><b>Italiano-Storia :</b> Riconoscere le buone pratiche per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p><b>Lab. Sala e vendita :</b> Saper educare alla salute, al rispetto per gli esseri viventi ed 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><b>Religione :</b> Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p>
<b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b>  Storia 2  Dtar 2  Francese 2  Inglese 3  Scienze degli alimenti 4  Religione 2  La. Sala e vendita 4  Scienze motorie 2    <b>Tot. 21</b>	<b>Abilità</b> <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>

### II QUADRIMESTRE

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

<b>Competenze</b> <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</li></ul>	<b>Conoscenze</b> <p><b>Dtar:</b> valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico</p> <p><b>Francese :</b> scoprire la dimensione di inclusione sociale,</p>
--	---

<p>ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</p>	<p><b>ambientale delle nuove periferie</b></p> <p><b>Italiano-Storia: Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni</b></p> <p><b>Lab. Sala e vendita :Saper adottare comportamenti e stili di vitarispettosi della sostenibilità, della salvaguardia,delle risorse naturali, dei beni comuni.</b></p> <p><b>Matematica: 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).</b></p> <p><b>Religione: Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico</b></p> <p><b>Scienze degli alimenti : Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.</b></p>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p><b>Storia 2</b></p> <p><b>Dtar 3</b></p> <p><b>Francese 2</b></p> <p><b>Scienze degli alimenti 3</b></p> <p><b>Religione 2</b></p> <p><b>La. Sala e vendita 4</b></p> <p><b>Scienze motorie 2</b></p> <p><b>Tot. 19 ore</b></p>	<p><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>

## 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.

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

<i>INDICATORI</i>	<i>LIVELLI</i>	<i>DESCRITTORI</i>	<i>PUNTI</i>	<i>PUNTEGGIO</i>
<i>Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo</i>	<i>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>	<i>1-2</i>	
	<i>II</i>	<i>Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.</i>	<i>8-9</i>	
	<i>V</i>	<i>Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.</i>	<i>10</i>	
<i>Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro</i>	<i>I</i>	<i>Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato</i>	<i>1-2</i>	
	<i>II</i>	<i>È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata</i>	<i>8-9</i>	
	<i>V</i>	<i>È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita</i>	<i>10</i>	
<i>Capacità di</i>	<i>I</i>	<i>Non è in grado di argomentare in maniera critica e</i>	<i>1-2</i>	

<i>argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</i>		<i>personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico</i>		
	<i>II</i>	<i>È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti</i>	<i>3-5</i>	
	<i>III</i>	<i>È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti</i>	<i>6-7</i>	
	<i>IV</i>	<i>È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti</i>	<i>8-9</i>	
	<i>V</i>	<i>È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti</i>	<i>10</i>	
<i>Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</i>	<i>I</i>	<i>Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato</i>	<i>1</i>	
	<i>II</i>	<i>Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato</i>	<i>2</i>	
	<i>III</i>	<i>Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</i>	<i>3</i>	
	<i>IV</i>	<i>Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato</i>	<i>4</i>	
	<i>V</i>	<i>Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore</i>	<i>5</i>	
<i>Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali</i>	<i>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>	<i>1</i>	
	<i>II</i>	<i>È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato</i>	<i>2</i>	
	<i>III</i>	<i>È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	<i>3</i>	
	<i>IV</i>	<i>È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali</i>	<i>4</i>	
	<i>V</i>	<i>È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali</i>	<i>5</i>	
<b>PUNTEGGIO TOTALE DELLA PROVA</b>				<b>/40</b>

**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:

....

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**

“Nedda e Janu“da “Nedda” Pag.103

“Rosso Malpelo”da “Vita dei campi” Pag.113

“La famiglia Toscano”da”I Malavoglia” pag.134

**Gabriele D’Annunzio**

“ Il programma del superuomo” da “Le vergini delle rocce “Pag.259

**Giovanni Pascoli**

“Novembre” da “Myricae” Pag 306

“Lavandare” da “Myricae” Pag.308

“XAgosto” da “Myricae” Pag.313

“La mia sera” da “Canti di Castelvecchio” Pag.325

“I tre grappoli” da “Myricae”(fotocopia)

**Italo Svevo**

“Prefazione” da “La coscienza di Zeno” Pag.474

“L’ultima sigaretta” da “La coscienza di Zeno” Pag.481

“Zeno sbaglia funerale” da “La coscienza di Zeno” Pag.491

“Psico-analisi” da “La coscienza di Zeno” Pag.495

“Il potere psicoanalitico del vino“da “La coscienza di Zeno” (fotocopia)

**Luigi Pirandello**

“Il treno ha fischiato” da “Novelle per un anno” Pag.543

“Io mi chiamo Mattia” Pascal da “Il fu Mattia Pascal” Pag.553

“Io sono il fu Mattia Pascal” da “Il fu Mattia Pascal” Pag.557

## **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, alle loro capacità e alle difficoltà incontrate durante il periodo di Didattica Digitale Integrata (DDI). A partire dai primi giorni di sospensione delle lezioni in presenza per l’intensificarsi dell’emergenza COVID 19, il Consiglio di classe ha dato avvio alla modalità della Didattica Digitale Integrata (DDI), con il duplice obiettivo di garantire, da un lato, la continuità del processo educativo e di apprendimento, dall’altro di favorire l’assunzione di responsabilità da parte di ogni studente sul proprio processo di apprendimento. Nonostante le molteplici difficoltà, anche coloro che non avevano conseguito valutazioni positive nel primo quadrimestre, hanno dimostrato successivamente un impegno maggiore e più adeguato.

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 molti alunni, è stata invece poco assidua per altri che hanno richiesto continui interventi da parte degli insegnanti, frequenti ripetizioni degli argomenti svolti.

In un clima di stima e collaborazione, gli studenti sono tuttavia divenuti consapevoli delle proprie effettive capacità e competenze, elaborando più articolati progetti professionali; sono pervenuti in modo eterogeneo, all'acquisizione di competenze metodologiche, dei linguaggi e dei contenuti delle varie discipline che possono essere definiti di livello ottimo per alcuni studenti, buono o discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Costituisce parte integrante del presente documento l'allegato 1 e 2 relativi ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi.

Molfetta, 12 maggio 2021

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

*Natalicchio*



**Allegato 1**

**NODI TRASVERSALI**

<b>1</b>	<b>Sicurezza e lavoro</b>
<b>2</b>	<b>Ristorazione tradizionale e collettiva</b>
<b>3</b>	<b>La dieta mediterranea e il made in Italy</b>
<b>4</b>	<b>Alimentazione e benessere : la salute passa dalla tavola</b>
<b>5</b>	<b>Il viaggio : alla scoperta dell'altro e del sé</b>
<b>6</b>	<b>Le bevande alcoliche , analcoliche e nervine</b>

<b>1. SICUREZZA E LAVORO</b>		<b>settembre – ottobre</b>
ITALIANO	NATURALISMO E VERISMO - GIOVANNI VERGA : NEDDA – ROSSO MALPELO	
STORIA	LA QUESTIONE SOCIALE NELLA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE - ITALIA INDUSTRIALIZZATA E LE RIFORME SOCIALI DI GIOLITTI- BIENNIO ROSSO - POLITICA SOCIALE DEL FASCISMO: IL CORPORATIVISMO	
INGLESE	HACCP RULES – COVID-19 PROTOCOL	
MATEMATICA	CRITTOGRAFIA	
FRANCESE	HACCP- INFECTIONS ET INTOXICATIONS- ORGANISMES DE CONTRÔLE	
SC. ALIMENTI	LA SICUREZZA ALIMENTARE - REG CE 178/2002 E NORME COLLEGATE	
DTAR	LE NORME SULLA SICUREZZA	
SALA e VENDITA	HACCP - TUTELA DELLA SALUTE NEL MONDO DEL LAVORO	
SC. MOTORIE	EDUCAZIONE ALLA SICUREZZA	
LAB. CUCINA	ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E STRATEGIE TECNICHE PER LA VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE UMANE	
EDUCAZIONE CIVICA	AGENDA 2030 : obiettivo 3 SALUTE E BENESSERE ( UDA 1° quadrimestre )	

<b>2. LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE E COLLETTIVA</b>		<b>novembre – dicembre</b>
ITALIANO	SOCIETA' E CULTURA DI MASSA NEL 900 - D'ANNUNZIO - NIETZSCHE E IL DOMINIO SULLE MASSE	
STORIA	I GRANDI CAMBIAMENTI NEL 900 (PCTO)-A TAVOLA NELLA BELLE EPOQUE (PCTO)-LA PRIMA GUERRA MONDIALE:IL RANCIO IN TRINCEA	
INGLESE	MODERN FOOD TRENDS- ALTERNATIVE DIETS, VEGETARIANISM AND VEGANISM	
MATEMATICA	PROGRAMMAZIONE LINEARE	
FRANCESE	LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES FRANÇAIS , LES ALIMENTS BIOLOGIQUES, LES OGM, HISTOIRE DE L'ART CULINAIRE DE L'ANTIQUITÉ À LA RENAISSANCE	
SC. ALIMENTI	LE CONTAMINAZIONI: BIOLOGICHE, CHIMICHE, FISICHE, MULTIFATTORIALI	
DTAR	ABITUDINI ALIMENTARI - I MARCHI DI QUALITA'	
SALA e VENDITA	IL CATERING E BANQUETING	
SC. MOTORIE	<i>VALORIZZAZIONE DELLA DIETA DELLO SPORTIVO</i>	
LAB. CUCINA	LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE, DAL RISTORANTE AL CATERING	
ED. CIVICA	AGENDA 2030 : obiettivo 3 SALUTE E BENESSERE ( UDA 1° quadrimestre )	

<b>3 LA DIETA MEDITERRANEA E IL MADE IN ITALY</b>		<b>gennaio</b>
ITALIANO	GIOVANNI PASCOLI E LA POESIA DEL MONDO CONTADINO	
STORIA	<i>FASCISMO E BATTAGLIA DEL GRANO - FASCISMO TRA MODERNITA' E TRADIZIONE</i>	
INGLESE	MEDITERRANEAN DIET – FOOD PYRAMID –ORGANIC FOOD vs GMOs	
MATEMATICA	FUNZIONE COSTI E RICAVI	
FRANCESE	RÉGIMES MÉDITERRANÉEN - RÉGIMES ALTERNATIFS	
SC. ALIMENTI	ALIMENTAZIONE CORRETTA ED EQUILIBRATA - CONCETTO DI DIETA E STILI DI VITA	
DTAR	LA VALORIZZAZIONE COMMERCIALE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI (MARKETING)	
SALA e VENDITA	TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA PUGLIESE	
SC. MOTORIE	L'EDUCAZIONE ALIMENTARE	
LAB. CUCINA	ADERENZA DEI MODELLI ALIMENTARI PIU' DIFFUSI ALLE LINEE GUIDA INDIVIDUATE PER IL BENESSERE DELLE PERSONE	
ED. CIVICA	AGENDA 2030 : obiettivo 3 SALUTE E BENESSERE ( UDA 1° quadrimestre )	

<b>4. ALIMENTAZIONE E BENESSERE : LA SALUTE PASSA PER LA TAVOLA</b>		<b>febbraio – marzo</b>
ITALIANO	SVEVO: MALATTIA E SALUTE	
STORIA	<i>II GUERRA MONDIALE : RAZIONAMENTI E MERCATO NERO - LE DUE GUERRE MONDIALI : ULTIMA FAME EUROPEA - IL MITO DELLA SALUTE E DELLA FORZA NEI REGIMI TOTALITARI</i>	
INGLESE	FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES – CELIAC DISEASE	
MATEMATICA	SUPPORTO DELLA STATISTICA NELL'AMBITO ALIMENTARE	
FRANCESE	LES ALIMENTS BONS POUR LA SANTÈ - ALIMENTATION DU SPORTIF ET DE L'ADOLESCENT - LES LABELS	
SC. ALIMENTI	DIETA E SALUTE: DIETE EQUILIBRATE E STILI ALIMENTARI SCORRETTI. FAST FOOD VS SLOW FOOD	
DTAR	ABITUDINI ALIMENTARI PRODOTTI A KILOMETRO ZERO - ETICHETTATURA E TRACCIABILITA'	
SALA e VENDITA	LA QUALITA' DEI PRODOTTI TIPICI	
SC. MOTORIE	ALIMENTAZIONE E SPORT	
LAB. CUCINA	IL CIBO COME VETTORE DI SALUTE	
ED. CIVICA	AGENDA 2030: obiettivo 3 SALUTE E BENESSERE ( UDA 1° quadrimestre )	

<b>5. IL VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEL SÉ E DELL' ALTRO</b> <span style="float: right;"><b>marzo – aprile</b></span>	
<b>ITALIANO</b>	<b>LUIGI PIRANDELLO:VIAGGIO NEL MONDO DELL'INCONSCIO - NOVELLA : IL TRENO HA FISCHIATO</b>
<b>STORIA</b>	<b>VIAGGIO NEI REGIMI TOTALITARI :DALLA VITA NORMALE ALLE FOSSE COMUNI - LA POLITICA COLONIALE DEL FASCISMO - IL FENOMENO MIGRATORIO TRA PASSATO E PRESENTE : LA GRANDE MIGRAZIONE ITALIANA NEL PRIMO NOVECENTO</b>
<b>INGLESE</b>	<b>TEENAGERS AND DIET –EATING DISORDERS</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>LA RICERCA OPERATIVA</b>
<b>FRANCESE</b>	<b>LES RISQUES ET LES MESURES CONTRE LA CONTAMINATION DES ALIMENTS, LES TROUBLES DU COMPORTEMENT ALIMENTAIRE</b>
<b>SC. ALIMENTI</b>	<b>STILI ALIMENTARI NELLE DIVERSE CONVINZIONI FILOSOFICHE E NELLE RELIGIONI; IL CIBO COME MEDIATORE CULTURALE</b>
<b>DTAR</b>	<b>IL MERCATO TURISTICO</b>
<b>SALA e VENDITA</b>	<b>ITINERARIO TURISTICO ENOGASTRONOMICO</b>
<b>SC. MOTORIE</b>	<b>IL MOVIMENTO E IL LINGUAGGIO DEL CORPO</b>
<b>LAB. CUCINA</b>	<b>IL CIBO E' GLOBALE, LA RICETTA E' LOCALE - LA CUCINA ITINERANTE</b>
<b>ED. CIVICA</b>	<b>AGENDA 2030 : obiettivo 11 CITTA' E COMUNITA' SOSTENIBILI ( UDA 2° quadrimestre)</b>

<b>6. LE BEVANDE ALCOLICHE , ANALCOLICHE E NERVINE</b> <span style="float: right;"><b>maggio</b></span>	
<b>ITALIANO</b>	<b>UNGARETTI : ACQUA SIMBOLO DELLA RIEVOCAZIONE DEL PASSATO NELLA POESIA “I FIUMI” - SVEVO E IL POTERE PSICOANALITICO DEL VINO - G.PASCOLI “I TRE GRAPPOLI” DA MYRICAE - SIMBOLISMO E BAUDELAIRE</b>
<b>STORIA</b>	<b>I RIFORMIMENTI IDRICI DURANTE LA PRIMA GUERRA MONDIALE - ANNI VENTI E PROIBIZIONISMO</b>
<b>INGLESE</b>	<b>TEA</b>
<b>MATEMATICA</b>	<b>UNITA' ALCOLICHE</b>
<b>FRANCESE</b>	<b>L'EAU : SES QUALITÉS ET SON SERVICE</b>
<b>SC. ALIMENTI</b>	<b>CORRETTO CONSUMO DI ALCOL IN UNA ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA: DIFFERENZE TRA BEVANDE NATURALI FERMENTATE E COCKTAIL, LIQUORI SUPERALCOLICI</b>
<b>DTAR</b>	<b>STRATEGIE DI MARKETING</b>
<b>SALA e VENDITA</b>	<b>LE BEVANDE ALCOLICHE : COCKTAILS</b>
<b>SC. MOTORIE</b>	<b>LE DIPENDENZE</b>
<b>LAB. CUCINA</b>	<b>L'USO DELLE BAGNE ALCOLICHE E ANALCOLICHE IN CUCINA E PASTICCERIA</b>
<b>ED. CIVICA</b>	<b>AGENDA 2030 : obiettivo 3 SALUTE E BENESSERE ( UDA 1° quadrimestre )</b>