



*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](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. 5 D SALA E VENDITA**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez D SALA e VENDITA, è composta da 20 alunni, di cui 7 ragazze e 13 ragazzi, provenienti prevalentemente da Molfetta, Terlizzi, Bisceglie, Andria, Barletta, Trani, Bitonto, Palo del Colle. Tra questi vi è un solo alunno diversamente abile, seguito negli ultimi tre anni, per 9 h settimanali, in regime di programmazione paritaria, dallo stesso docente di sostegno con cui si è creato un ottimo livello di empatia, soprattutto dal punto di vista della socializzazione e del rapporto tra i pari e il restante corpo docenti. Maggiori difficoltà sono emerse dal punto di vista dell'autonomia operativa e del profitto, che si sono amplificate durante questo periodo di emergenza da Covid-19, nonché la relativa didattica a distanza che ha peggiorato l'andamento didattico dell'alunno in questione, il quale ha necessitato e necessita continui richiami e interventi di supporto da parte di tutto il c.d.c, per seguire le lezioni sia in presenza che in DAD. La classe ha subito nel corso del secondo biennio dei cambiamenti per composizione e numero, nonché il cambiamento di alcuni docenti. L'attuale 5<sup>^</sup> D S si è costituita a partire dal gruppo classe della 3<sup>^</sup>D Sala, mentre al 4<sup>^</sup> anno si sono aggiunti 5 alunni provenienti da altri corsi di Sala dello stesso istituto, per i quali sono state messe in atto tutte le strategie didattiche, affinché gli stessi, dopo i primi mesi di adattamento, si potessero integrare con l'intero gruppo classe e quello dei docenti, che ha cercato sempre di mettere in atto strategie didattiche e di apprendimento dirette all'inclusione e al rispetto delle singole esigenze. Inoltre, la classe ha dovuto affrontare anche l'avvicinarsi di alcuni insegnanti nel corso del triennio. Il cambio dei docenti ha coinvolto le materie professionalizzanti e non: SALA E VENDITA, DTAR, RELIGIONE al quarto anno, mentre in quest'ultimo anno scolastico hanno cambiato nuovamente il docente dell'area tecnico-professionalizzante e quello di lingua straniera (inglese). Tuttavia, pur nella diversità dei metodi didattici, ogni nuovo docente ha sempre cercato di andare incontro alle esigenze dei singoli alunni consentendo loro di superare agevolmente il disagio iniziale. La classe è piuttosto eterogenea, all'interno del gruppo, come già detto, è presente un solo studente con bisogni educativi speciali, seguito con programmazione paritaria, per il quale, a causa della sindrome da cui è affetto e da tutte le difficoltà emerse durante questo particolare anno scolastico, sono stati utilizzati piccoli adeguamenti del lavoro didattico, interventi mirati, verifiche programmate sempre supportate dalla presenza del docente di sostegno, che resta punto di riferimento fondamentale per l'andamento didattico e il livello di apprendimento dell'alunno in questione, per il quale è stata predisposta una relazione di presentazione da consegnare alla commissione, all. A , nella quale sono indicate anche le modalità di conduzione, i tempi, gli strumenti, i criteri di valutazione previsti dal CdC per lo svolgimento dell'Esame di Stato. Sotto il profilo socio-relazionale, il gruppo classe risulta abbastanza compatto ed omogeneo, ma talvolta non sempre rispettoso delle regole di convivenza scolastica. Nel corso del triennio la classe non ha saputo valorizzare le proprie potenzialità, a causa di un atteggiamento a volte dispersivo o di un impegno personale alquanto approssimativo e superficiale, che ha condizionato lo stile di lavoro in classe.

Non sono mancate le sollecitazioni da parte dei docenti allo scopo di aumentare le motivazioni e i richiami ad una partecipazione più attiva e ad uno studio domestico costante ed efficace ma, molto spesso, senza risultati; i docenti, inoltre, hanno cercato con varie strategie di mettere gli alunni in condizione di assumere un ruolo attivo nell'attività didattica per favorire lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. In questi anni, infatti, si sono distinti solo alcuni alunni, impegnati ed interessati al dialogo educativo che hanno compiuto concreti progressi, raggiungendo gli obiettivi di ogni disciplina in modo discreto, mentre il resto della classe non ha evidenziato impegno e seria volontà di superare le difficoltà incontrate, condizionate, in genere, dalla scarsa assiduità scolastica e da tempi di attenzione piuttosto brevi durante le attività didattiche.

Il Consiglio di Classe, pur nei vari cambiamenti della sua composizione, ha svolto nel biennio post-qualifica, sulla base di un'adeguata programmazione educativo didattica, un'azione di formazione, al fine di far acquisire agli alunni conoscenze, competenze e capacità nelle varie discipline che potessero essere di ausilio e supporto al bagaglio culturale necessario per affrontare il mondo professionale.

Nel corso degli ultimi tre anni, solo al terzo e quarto anno, la classe ha partecipato a stage formativi presso rinomate aziende del settore turistico e ricettivo del territorio locale e nazionale; tali esperienze hanno consentito agli studenti di consolidare le loro abilità e competenze professionali avvicinandoli al mondo del lavoro. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno dimostrato in genere interesse, partecipazione e impegno positivo. I rapporti con le famiglie, sebbene saltuari, sono stati improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto e sono avvenuti in presenza, durante il corso del 3<sup>^</sup> anno e tutto il I Quadrimestre del 4<sup>^</sup> anno, in occasione degli incontri scuola-famiglia, durante i quali le famiglie sono state puntualmente informate riguardo alle assenze e al processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli, mentre, in quest'ultimo periodo del loro percorso scolastico anche gli incontri scuola-famiglia sono avvenuti in modalità da remoto, ciononostante, il coordinatore di classe ha prontamente sollecitato e contattato, le famiglie di tutti quegli alunni refrattari alla frequenza in DDI, spesso con scarsi risultati.

**L'emergenza COVID 19 ha inficiato il profitto di alcuni alunni, che anche nella modalità di DDI hanno continuato ad assentarsi o ad avere una frequenza altalenante. Nell'ultimo periodo di scuola, solo un'alunna non ha potuto proseguire il percorso in presenza, per motivi di salute, sebbene mantenga costanti contatti con l'intero gruppo classe e il coordinatore che le fa da punto di riferimento e da ponte con l'intero cdc, per poter procedere nello studio in prossimità degli Esami di Stato 2020-2021.**

Dal punto di vista disciplinare, il Consiglio di classe è unanime nel rilevare un comportamento per lo più corretto e collaborativo nei rapporti tra studenti e tra questi ultimi e i docenti. Costanti sono stati i richiami al senso di responsabilità e alla necessità di un'applicazione costante e faticosa. Nell'ultimo periodo la classe ha mostrato senso di responsabilità e maturità scegliendo attività didattiche in presenza, la maggior parte della classe ha seguito assiduamente le lezioni, mostrando senso di maturità e responsabilità, pur con notevoli difficoltà, dovute al particolare momento storico vissuto, in quanto trattasi di alunni pendolari.

L'emergenza COVID, poi, ha completamente stravolto le abitudini scolastiche e le modalità di interazione con gli studenti. La didattica a distanza è stata proposta fin da subito e la maggior parte degli studenti ha cercato di adeguarsi anche in considerazione della capacità di usufruire degli strumenti necessari. Quasi tutti sono riusciti a seguire, con tempi e modalità diverse.

**EVENTUALI SITUAZIONI DI CRITICITÀ E INTERVENTI DEL C.d.C.** La classe è molto eterogenea quanto a capacità e bisogni: per la maggioranza degli studenti è stato necessario adottare strategie per personalizzare l'insegnamento. Il Consiglio di classe si è mostrato flessibile e disponibile a individualizzare la propria azione didattica tenendo conto degli stili educativi e delle necessità individuali, caso per caso, fornendo strumenti e proponendo attività che coinvolgessero tutti nel dialogo formativo, nessuno escluso. Alcuni docenti hanno utilizzato metodologie quali il cooperative learning ed esercitazioni a piccoli gruppi. Poiché in generale è manifesta e generalizzata una certa difficoltà nel formulare giudizi critici ed esprimere le proprie idee, i docenti della classe hanno cercato di coinvolgere e stimolare gli studenti a partecipare attivamente al dialogo educativo, utilizzando metodologie diversificate e coinvolgenti, a volte con buoni esiti altre meno. Per evitare le assenze, soprattutto quelle strategiche, che hanno comportato una notevole discontinuità e un rallentamento dell'azione educativa, sono state privilegiate forme di interrogazione e verifica programmate in modo da diluire gli impegni. Si è cercato, infine, compatibilmente con i tempi a disposizione di consolidare l'apprendimento, tramite ripresa di argomenti svolti, realizzazione di schemi e mappe o fornendo supporti multimediali.

**RAGGIUNGIMENTO DELLE COMPETENZE PREVISTE :** al termine del percorso formativo di istruzione professionale, solo una piccola parte degli alunni ha raggiunto in modo appena sufficiente le competenze relative ai risultati d'apprendimento attesi dal profilo educativo, culturale e professionale. Le principali difficoltà sono legate a carenze nelle capacità di analisi critica e a una generalizzata difficoltà nell'esposizione autonoma. Il gruppo più consistente le ha raggiunte in modo sufficientemente sicuro, e in taluni casi più che discrete grazie anche a un miglioramento nella costanza e nell'interesse. Si distinguono degli studenti che, per capacità proprie, motivazione e in particolare per un impegno costante nelle attività proposte, anche facoltative, hanno conseguito un buon livello di preparazione e raggiunto le competenze d'uscita richieste dal curriculum in modo soddisfacente. La capacità di esprimersi oralmente rimane una competenza raggiunta da pochi allievi, in quanto la maggioranza degli studenti ha bisogno di essere guidata nell'esposizione che è poco fluida soprattutto per quanto riguarda le lingue straniere e necessita di tempi lunghi, non sempre possibili nell'organizzazione scolastica. Si segnala che la continuità del percorso didattico è stata penalizzata a causa delle assenze e dell'impegno altalenante nello studio, ma soprattutto a causa della emergenza COVID che ha costretto ad una riformulazione di tempi e programmi rallentando un apprendimento regolare e significativo.

#### **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 D SALA E VENDITE 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 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 sala e vendita**

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

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

- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato.
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.

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

### Scienze motorie

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

## CONTENUTI

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

- **Italiano**

Naturalismo e Verismo – G. Verga - Decadentismo e Simbolismo – Baudelaire – D'Annunzio – Pascoli – Freud e la psicoanalisi – Svevo – Pirandello – Marinetti – Cenni sull'Ermetismo – Ungaretti

- **Storia**

Crisi economica di fine secolo – Colonialismo e imperialismo – L'Italia nell'età giolittiana - Sinistra storica – I Guerra Mondiale – Fascismo, Nazismo e Stalinismo – La Crisi Americana e il New Deal – II Guerra Mondiale – La Guerra parallela e la repubblica di Salò - La Guerra fredda –

- **Inglese:** Safety and nutrition - Eating disorders and diseases -The food pyramid - The Mediterranean diet - Vegetarianism and alternative diets – HACCP – Modern food trends – Hot drinks.
  - **Francese:** HACCP- infections et intoxications – organismes de contrôle alimentaire – 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 – la santé vient en mangeant – les labels – la conservation et la contamination des aliments – troubles alimentaires – eau : sa vague , son service et ses bienfaits .
  - **Matematica:** Le disequazioni di secondo grado - Le funzioni - I limiti di una funzione – Asintoti verticali, orizzontali e obliqui - La programmazione lineare - Cenni di ricerca operativa
  - **Dtar:** Il turismo e il mercato turistico - Il marketing strategico e operativo - Il piano di marketing - Pianificazione e programmazione - La sicurezza sul lavoro - La sicurezza alimentare.
- Alimenti e Alimentazione:** Igiene degli alimenti – Malattie alimentari trasmessi da microrganismi patogeni – Sicurezza alimentare – Sistema HACCP – Principali patologie alimentari – Alimentazione nelle diverse condizioni

fisiologiche e patologiche – Dieta Mediterranea e stili alimentari – Intolleranze e reazioni avverse al cibo – Alcool e patologie correlate – La funzione culturale del cibo

- **Scienze Motorie:** Preatletica di base - Giochi situazionali di grande movimento – Esercizi di controllo della respirazione - Esercizi eseguiti in varietà di ampiezza, ritmo – Esercizi di equilibrio in situazioni statiche e dinamiche - Giochi Sportivi individuali e di squadra - conoscenza di nozioni teoriche: primo soccorso, educazione alimentare, dipendenze.
- 
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici Settore 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 cucina di sala-Enogastronomia.
- **Laboratorio dei servizi enogastronomici Cucina:** Organizzazione e gestione impresa ristorativa – Innovazione tecnologica in cucina – La cucina regionale: valorizzazione e promozione dei prodotti locali – banqueting e catering – La qualità alimentare

---

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><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Adottare i comportamenti più adeguati per la tutela della sicurezza propria, degli altri e dell'ambiente in cui si vive, in condizioni ordinarie o straordinarie di pericolo, curando l'acquisizione di elementi formativi di base in materia di primo intervento e protezione civile</li></ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Dtar:</b> rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura dei prodotti.</p> <p><b>Francese:</b> les produits biologiques.</p> <p><b>Inglese:</b> GMOs and organic food</p> <p><b>Italiano:</b> l'obiettivo n.3 dell'agenda 2030</p> <p><b>Lab. Sala e vendita:</b> il consumo responsabile di bevande alcoliche</p>
--	---

	<p><b>Religione:</b> il diritto alla salute e alla vita</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> la promozione di stili di vita e alimentari corretti</p> <p><b>Scienze motorie:</b> wellness e alimentazione</p>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p><b>Storia 2</b></p> <p><b>Dtar 2</b></p> <p><b>Francese 2</b></p> <p><b>Inglese 3</b></p> <p><b>Scienze degli alimenti 4</b></p> <p><b>Religione 2</b></p> <p><b>Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2</b></p> <p><b>La. Sala e vendita 4</b></p> <p><b>Scienze motorie 2</b></p> <p><b>Tot. 21 sala</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>

## II QUADRIMESTRE

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

<p><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</li> </ul>	<p><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Dtar:</b> il turismo sostenibile e il codice etico del turismo</p> <p><b>Francese:</b> vivre la banlieu</p> <p><b>Italiano-Storia:</b> l'obiettivo 11 dell'Agenda 2030</p> <p><b>Lab. Sala e vendita:</b> i prodotti a km 0</p>
---	--

	<p><b>Matematica:</b> il ciclo di vita del prodotto e il suo grafico</p> <p><b>Religione:</b> l'ecologia integrale</p> <p><b>Scienza e cultura dell'alimentazione:</b> sviluppo sostenibile</p>
<p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p>Storia 2</p> <p>Dtar 3</p> <p>Francese 2</p> <p>Matematica 3</p> <p>Scienze degli alimenti 3</p> <p>Religione 2</p> <p>La, Acc. Tur. 5</p> <p>Lab. Enogastronomia op. prodotti dolciari 2</p> <p>La. Sala e vendita 4</p> <p><b>Tot 19 sala</b></p>	<p><b>ABILITA'</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità, della salvaguardia, delle risorse naturali, dei beni comuni.</li> <li>• Osservare la realtà in modo sistemico e integrato</li> <li>• Riconoscere aspetti geografici, ecologici, territoriali dell'ambiente naturale e antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali e culturali</li> </ul>

## METODI – MEZZI – TEMPI

### METODI

Nel rispetto del principio dell'individualizzazione dell'insegnamento, stabilito all'inizio dell'anno scolastico con decisione collegiale, sono stati variamente usati:

#### Didattica in presenza;

- attività laboratoriale
- lezione d'aula per un inquadramento iniziale dell'argomento;
- lezione dialogata e il dibattito per valorizzare le interpretazioni personali, educare ad un protagonismo misurato e democratico, al valore della dialettica come verifica ed arricchimento;
- spiegazioni approfondite e collegate al reale per rafforzare la capacità di interpretazione della realtà;
- ricerche per stimolare all'approfondimento;
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte che orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze e le competenze e le capacità di collegamento;
- lettura in generale e quindi in particolare la lettura di pubblicazioni specializzate e di articoli di stampa, controllo dei lavori assegnati a casa, richiesta di contatti con le famiglie e comunicazione dell'esito delle prove scritte e orali per un rapporto corretto e trasparente scuola-studenti-famiglie.

#### Didattica a distanza:

- Lavoro individuale assistito
- Lavoro a piccoli gruppi assistito
- Attività differenziate assistite
- Flipped classroom
- Cooperative learning
- Videolezioni attraverso la piattaforma Google Meet
- Utilizzazione di materiali on line
- Tutorial didattici

### MEZZI E STRUMENTI

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

- testi;

- riviste;
- laboratori;
- palestra;
- audiovisivi;
- rapporti con l'extra scuola (centri culturali, mondo produttivo);
- competenze culturali di esperti;
- PC/tablet
- Materiali in rete (www)

## **TEMPI E ATTIVITÀ DI RECUPERO/SOSTEGNO E APPROFONDIMENTO**

La distribuzione del tempo scuola è stata effettuata seguendo le disposizioni nazionali e regionali e in conformità a quanto previsto dalla programmazione di classe, aderente al PTOF d'Istituto.

## **VERIFICA E VALUTAZIONE**

### **Strumenti per la verifica utilizzati dal Consiglio di Classe**

Le verifiche scritte e orali, avvenute prevalentemente in modalità a distanza, hanno consentito l'accertamento dei livelli raggiunti, dello stato di avanzamento del processo culturale e formativo, del raggiungimento degli obiettivi prefissati, la eventuale correzione dell'azione didattica e la pianificazione di pause mirate al recupero, consolidamento e approfondimento.

I docenti delle singole discipline hanno somministrato prove finalizzate a monitorare costantemente l'azione formativa.

Le valutazioni espresse durante il periodo di didattica a distanza sono state di tipo formativo.

### **Verifica e valutazione del percorso di ed. civica**

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

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su 4 livelli: Avanzato (voto 10- 9), Intermedio ( voto 8- 7) , base (voto 6) , inadeguato ( voto 5). Lo stesso ha accertato l'approccio dello studente alla complessità del problema, la capacità di adottare i comportamenti più adeguati e di proporre soluzioni, formulando risposte personali e argomentate. La valutazione quadrimestrale ha tenuto conto altresì del livello di partecipazione, del rispetto degli impegni assunti , della relazione con gli altri.

## **IL COLLOQUIO D'ESAME**

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

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

**1. L'esame è così articolato:**

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

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

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

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

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

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

**GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

<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 argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti</i>	<i>I</i>	<i>Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico</i>	<i>1-2</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</i>	<i>I</i>	<i>Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato</i>	<i>1</i>	

<i>lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera</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):**

Il Naturalismo francese  
Emile Zola: il romanzo sperimentale

Il Verismo  
Giovanni Verga:  
Rosso Malpelo, I Malavoglia, Nedda

Il Simbolismo francese:  
Charles Baudelaire  
Spleen di Parigi  
Corrispondenze

Il Decadentismo:  
Gabriele D'Annunzio.  
Da Il Piacere: Il Conte Andrea Sperelli  
Da Alcyone: La pioggia nel pineto

Giovanni Pascoli:  
Myricae:  
Novembre  
X Agosto  
Da Canti di Castelvecchio:  
Il Gelsomino Notturmo

Freud e la psicoanalisi: riferimenti  
Italo Svevo  
L'Ultima Sigaretta  
Zeno sbaglia funerale

Il romanzo psicologico: riferimenti  
Luigi Pirandello  
Il Treno ha Fischiato  
Il fu Mattia Pascal

Giuseppe Ungaretti  
San Martino del carso  
Veglia  
Fratelli  
Soldati

## **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, 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.

Molfetta, 12 maggio 2021

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

*prof. Antonio Natalicchio*

*Natalicchio*





Allegato 1

**Individuazione dei nuclei tematici da Indicazioni nazionali e  
Linee Guida, quadri di riferimento II prova scritta e programmazione**

Classe 5<sup>^</sup> Sez. D Indirizzo: Sala e Vendita

**Nodi trasversali**

<b>1 SICUREZZA E LAVORO</b>
<b>2 LA RISTORAZIONE TRADIZIONALE E COLLETTIVA</b>
<b>3 LA DIETA MEDITERRANEA E IL <i>Made in Italy</i></b>
<b>4 ALIMENTAZIONE E BENESSERE: LA SALUTE PASSA PER LA TAVOLA</b>
<b>5 IL VIAGGIO: ALLA SCOPERTA DEL SE' E DELL'ALTRO</b>
<b>6 LE BEVANDE ALCOLICHE, ANALCOLICHE E NERVINE</b>

ALLEGATO 2								
Contenuti disciplinari afferenti ai nuclei tematici								
ITALIANO	STORIA	FRANCESE	INGLESE	MATEMATICA	ALIMENTAZIONE	DTAR	LAB. PROFESSIONALE SALA E VENDITA	SCIENZE MOTORIE
NATURALISMO E VERISMO GIOVANNI VERGA	LA QUESTIONE SOCIALE NELLA SECONDA RIVOLUZIONE INDUSTRIALE - ITALIA INDUSTRIALIZZATA E RIFORME SOCIALI DI GIOLITTI - BIENNIO ROSSO - POLITICA SOCIALE DEL FASCISMO	HACCP - les sept principes de l'HACCP - la maîtrise des points critiques pag . - les infections et les intoxications - les organismes de contrôle	HACCP- FOOD CONTAMINATION AND FOOD PRESERVATION - ORGANIC FOOD Vs GMOs	CRITTOGRAFIA	LA SICUREZZA ALIMENTARE	I MARCHI DI TUTELA DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI - LA SICUREZZA SUL LAVORO	HACCP - TUTELA DELLA SALUTE NEL MONDO DEL LAVORO	EDUCAZIONE ALLA SICUREZZA
SOCIETA' E CULTURA DI MASSA NEL '900 - D'ANNUNZIO	I GRANDI CAMBIAMENTI NEL '900 (PCTO) - A TAVOLA NELLA BELLE EPOQUE(PCTO) - LA PRIMA GUERRA MONDIALE E IL RANCIO IN TRINCEA	Les repas principaux des Français - L'heure du thé et les formules goûter - spécialités gastronomiques de la France métropolitaine - histoire de l'art culinaire de l'Antiquité à la Renaissance - Les aliments biologiques - les OGM	MODERN FOOD TRENDS - ALTERNATIVE DIETS, VEGETARIANISM AND VEGANISM - HERBS AND SPICES	PROGRAMMAZIONE LINEARE	LE CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE	L'ANALISI STRATEGICA AL SERVIZIO DELL'IMPRESA RISTORATIVA	IL CATERING E IL BANQUETING	VALORIZZAZIONE DELLA DIETA DELLO SPORTIVO
GIOVANNI PASCOLI	FASCISMO E BATTAGLIA DEL GRANO - FASCISMO TRA MODERNITA' E TRADIZIONE	le régime méditerranéen - les régimes alternatifs - (PCTO) allergies et intolérances régime pour cœliaque	MEDITERRANEAN DIET - FOOD PYRAMID- THE FIVE FOOD GROUPS	FUNZIONE COSTI E FUNZIONE RICAVI	PATOLOGIA ALIMENTARE; MODELLI E STILI CORRETTI E SCORRETTI	LE LEVE DEL MARKETING OPERATIVO PER LA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI MEDITERRANEI	TRADIZIONE ENOGASTRONOMICA PUGLIESE	L'EDUCAZIONE ALIMENTARE
SVEVO: MALATTIA E SALUTE	II GUERRA MODIALE: RAZIONAMENTI E MERCATO NERO - STORIA SETTORIALE: ALIMENTAZIONE TRA GUERRA E DOPOGUERRA - IL MITO DELLA SALUTE E DELLA FORZA NEI REGIMI TOTALITARI	Les aliments bons pour la santé - La santé vient en mangeant - alimentation du sportif - l'alimentation de l'adolescent - les labels	FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES - CELIAC DISEASE	SUPPORTO DELLA STATISTICA NELL'AMBITO ALIMENTARE	LE INTOLLERANZE ALIMENTARI	LE ABITUDINI ALIMENTARI - IL TURISMO ENOGASTRONOMICO E SALUTISCO	LA QUALITA' DEI PRODOTTI TIPICI	L'ALIMENTAZIONE E LO SPORT
LUIGI PIRANDELLO: VIAGGIO NEL MONDO DELL'INCONSCIO - IL TRENO HA FISCHIATO	VIAGGIO NEI REGIMI TOTALITARI: DALLA VITA NORMALE ALLE FOSSE COMUNI (P.176) - TRENO DELLA MEMORIA - LA POLITICA COLONIALE DEL FASCISMO- IL FENOMENO MIGRATORIO TRA PASSATO E PRESENTE: LA GRANDE MIGRAZIONE ITALIANA NEL PRIMO NOVECENTO	les risques et les mesures contre la contamination des aliments (conservation) - les troubles du comportement alimentaire	TEENAGERS AND DIET - SPORTS DIET - EATING DISORDERS	PROGRAMMAZIONE LINEARE	IL CIBO, LE RELIGIONI E LE SCELTE FILOSOFICHE. LA FUNZIONE DEL CIBO COME MEDIATORE CULTURALE	IL TURISTICO E LE RELATIVE TIPOLOGIE IL MERCATO TURISTICO	LA RISTORAZIONE VIAGGIANTE	IL MOVIMENTO E IL LINGUAGGIO DEL CORPO

UNGARETTI: ACQUA  
SIMBOLO DELLA  
RIEVOCAZIONE DEL  
PASSATO NE "I FIUMI"  
- SVEVO E IL POTERE  
PSICOANALITICHE DEL  
VINO - SIMBOLISMO E  
BAUDELAIRE

STORIA SETTORIALE: LE  
BEVANDE NEL XX SECOLO  
(P.113) - ANNI VENTI - IL  
PROIBIZIONISMO

L'eau son service  
et ses bienfaits

HOT DRINKS: TEA AND  
COFFEE

UNITA'  
ALCOLICHE

I FATTORI DI  
RISCHIO  
DELL'ALCOOL ED IL  
SUO CORRETTO  
CONSUMO

IL WEB MARKETING

LE BEVANDE  
ALCOLICHE:  
COCKTAILS

LE DIPENDENZE