



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

Member of  
the association of  
European Hotel and  
Tourism Schools

**- ISTITUTO ALBERGHIERO MOLFETTA -**

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

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

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

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

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

**DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE**

**CLASSE V SEZ. F/ enogastronomia**

**ANNO SCOLASTICO 2020/21**

## **PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO**

**PROFILO DELLA CLASSE :** La classe V sez F è composta da 22 studenti, 18 ragazzi e 4 ragazze, tutti regolarmente frequentanti, provenienti dalla 4<sup>^</sup> F del precedente anno scolastico. Due alunni H, ripetenti, in programmazione paritaria, non hanno mai frequentato e si sono ufficialmente ritirati nel mese di marzo. La classe è piuttosto eterogenea, all'interno del gruppo è presente uno studente H con programmazione paritaria per il quale sono stati utilizzati piccoli adeguamenti del lavoro didattico, seguendo il piano individualizzato, anche in considerazione del fatto che lo studente vive situazioni contingenti difficili da un punto di vista familiare e socio economico. Inoltre per l'alunno disabile 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.

**FREQUENZA** Dei 24 alunni iscritti alla 5<sup>^</sup>F nell'a.s. 2020-21, come già riportato, due non hanno mai frequentato e si sono ritirati a marzo. Dei restanti 22 studenti, nel corso del primo quadrimestre, quasi tutti hanno frequentato con regolarità, solo un piccolo gruppo ha frequentato in modo poco assiduo. In generale molti alunni si sono assentati "a singhiozzo" o in qualche caso in concomitanza delle verifiche o interrogazioni. Pur richiamando gli studenti a una frequenza più regolare la situazione è rimasta pressoché invariata. L'emergenza COVID 19 ha inficiato il profitto degli stessi che anche nella modalità di DID hanno continuato ad assentarsi o ad avere una frequenza altalenante.

**ASPETTI COMPORTAMENTALI E RELAZIONALI** La 5<sup>^</sup>F si è formata dall'unione di gruppi provenienti da altrettante classi in terza e da un ristretto gruppo di studenti provenienti dal corso G che è stato aggiunto alla 4 F l'anno scorso. E' apparsa subito evidente una scissione in sottogruppi animati da interessi diversi che però si sono pian piano amalgamati seppure con qualche difficoltà. Lo spirito esuberante di alcuni, infatti, mal si concilia con l'attenzione e l'interesse sempre vivi mostrati da un gruppo di studenti motivati e sempre presenti. Non sono mancati momenti di attrito e contrasto che sono stati sempre tenuti sotto controllo cercando di lavorare al recupero dei primi e al potenziamento degli altri. Le relazioni tra compagni sono state contrassegnate da rapporti per lo più positivi in quanto gli studenti hanno mantenuto un atteggiamento inclusivo e rispettoso verso tutti i compagni, anche se con qualche eccezione. Il Consiglio di classe è unanime nel rilevare un comportamento per lo più corretto anche se poco collaborativo nei rapporti tra studenti e tra questi ultimi e i docenti: nessuna sanzione disciplinare è stata commissionata durante la prima parte di quest'anno scolastico, costanti sono stati i richiami al senso di responsabilità e alla necessità di un'applicazione costante e fattiva. Nell'ultimo periodo vi è stata qualche tensione per assenze o comportamenti poco solidali da parte di qualche elemento in occasione di interrogazioni programmate o altri impegni, ma nulla di rilevante. Nonostante gli impegni presi non siano sempre stati rispettati da tutti, soprattutto per quanto riguarda i compiti a casa, gli studenti hanno seguito le lezioni pur con notevoli difficoltà considerato che molti ragazzi hanno situazioni familiari e socio economiche non proprio stabili. Una buona parte ha svolto di buon grado le attività in classe ciascuno secondo le proprie capacità e caratteristiche personali, nel rispetto di ambienti e attrezzature. La restante parte, di contro, non ha puntualmente svolto le consegne e non ha esercitato le proprie abilità creando ulteriori lacune nei percorsi di apprendimento già sufficientemente compromessi. Come constatato anche negli anni precedenti, raramente si sono create in classe situazioni di attiva e propositiva partecipazione. La quasi totalità degli studenti mantiene un atteggiamento estremamente riservato, non esprimendo pareri o osservazioni personali circa il lavoro proposto. Qualche studente ha cercato di apportare il proprio contributo esternando il proprio punto di vista, ma non essendoci un reale confronto con altre posizioni simili o differenti, spesso non è stato possibile creare occasioni di vero dialogo formativo. 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, naturalmente, e la maggior parte è riuscita a concludere il percorso formativo.

## 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 dimostrato 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, una 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, 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 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 numerosi sono i 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 F 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 distinguendo le figure professionali e le competenze specifiche;
- Saper applicare le principali norme che condizionano le scelte progettuali delle aziende ristorative e ricettive, con particolare riguardo ai temi dell'igiene, della sicurezza e della prevenzione;
- Saper applicare le tecniche elementari di marketing per un'organizzazione efficace ed efficiente dell'azienda ricettiva; Saper calcolare il costo di un prodotto ricettivo in funzione della determinazione del prezzo di vendita anche con l'utilizzo di software applicativi;
- Controllare e utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale.

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

### **Italiano**

- Riconoscere le linee essenziali della storia delle idee, della cultura e della letteratura dalla fine dell'Ottocento ai giorni nostri

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

### **Storia**

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

### **Inglese**

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

### **Francese**

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

### **Matematica**

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

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

- Predisporre menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela anche in relazione a specifiche necessità dietologiche.
- Valorizzare e promuovere la cultura dell'alimentazione ed il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose.

- 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 menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche

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

- Utilizzare le tecniche di marketing con particolare attenzione agli strumenti digitali.
- Individuare le risorse per promuovere e potenziare il turismo integrato
- Utilizzare gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento disciplinare.
- 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 - Verga – Decadentismo e Simbolismo – Pascoli – Svevo – Pirandello – Ungaretti

- **Storia**

L'Italia nell'età giolittiana – Prima guerra mondiale – I trattati di pace - L'Italia fascista - L'ascesa del nazismo -La Crisi Americana e il New Deal- La Seconda guerra mondiale - La Guerra parallela e la Repubblica di Salò - La Guerra fredda.

- **Inglese:**

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

- **Francese**

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

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

Il mercato turistico – Il marketing – Pianificazione, programmazione e controllo di gestione – La normativa del settore turistico-ristorativo – Le abitudini alimentari e l'economia del territorio

- **Matematica:**

Disequazioni di 2° grado - Funzioni e loro classificazioni- Domini- Asintoti- Limiti- programmazione lineare

- **Scienza degli alimenti**

La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche- diete e stili alimentari- allergie, intolleranze e malattie correlate all'alimentazione-contaminazione biologica degli alimenti- infezioni e tossinfezioni- i nuovi prodotti alimentari- cibo e religione.

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

Le categorie alimentari e i prodotti a marchio di tutela – Le intolleranze e allergie alimentari – La proliferazione batterica e i sistemi di conservazione – il sistema HACCP - Organizzazione e programmazione del lavoro. Catering e banqueting. Il fattore umano nella ristorazione. Il marketing nella ristorazione.

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

Gestione della clientela – Le figure professionali – La comunicazione e la vendita del prodotto – I servizi di banchettistica – Tipologie di menù – La cucina di sala: il Flambé – Il bar: tipologie – American bar: cocktail nazionali e internazionali – Caffetterie & more - Enologia

- **Scienze motorie**

Potenziamento fisiologico. Rielaborazione ed integrazione degli schemi motori di base. Conoscenza e pratica dell'attività sportiva. Consolidamento del carattere, sviluppo della socialità e del senso civico. Tutela della salute e prevenzione degli infortuni.

**Per una descrizione più dettagliata degli argomenti trattati in ciascuna disciplina e per i contenuti pluridisciplinari, si rimanda ai programmi specifici indicati nelle relazioni dei singoli docenti.**

## **PERCORSO TRASVERSALE DI ED.CIVICA**

L'insegnamento trasversale di educazione civica è avvenuto mediante lo svolgimento di due UDA, una per ogni quadrimestre. Di seguito si riportano le informazioni essenziali di ciascun percorso.



## I QUADRIMESTRE

### TEMATICA DI RIFERIMENTO Agenda 2030: obiettivo 3 Salute e benessere

|   |   |
|---|---|
| <p style="text-align: center;"><b>Competenze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>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</b></li></ul> | <p style="text-align: center;"><b>Conoscenze</b></p> <p><b>Dtar (2 ore):</b> orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti</p> <p><b>Francese (2 ore):</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 (3 ore):</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 (2 ore):</b> riconoscere i comportamenti per assicurare salute e benessere per tutti</p> <p><b>Lab. Enogastronomia (2 ore):</b> La Sicurezza sul lavoro e la prevenzione attraverso il Sistema HACCP</p> <p><b>Religione (2 ore):</b> riconoscere gli orientamenti della Chiesa sull'etica personale e sulla bioetica e le loro implicazioni antropologiche, sociali e religiose</p> <p><b>Scienze degli alimenti (4 ore):</b> promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.</p> <p><b>Scienze motorie (2 ore):</b> sport e benessere, riconoscere i comportamenti scorretti e poco salutari e suggerire correzioni.</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 2</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>● <b>Imparare ad applicare nella vita quotidiana i principi della buona salute, i principi di sicurezza e di sostenibilità appresi nelle diverse discipline.</b></li> <li>● <b>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.</b></li> <li>● <b>Applicare le normative nazionali vigenti in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti</b></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>• <b>Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese</b></li> </ul> | <p><b>Dtar (3 ore):</b> valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico.</p> <p><b>Francese (2 ore):</b> scoprire la dimensione di inclusione sociale, ambientale delle nuove periferie.</p> <p><b>Italiano-Storia (2 ore):</b> Distinguere i comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni.</p> <p><b>Lab. Enogastronomia (2 ore):</b> applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza sul lavoro.</p> |
|--|--|

**Matematica (3 ore):** Sviluppare ed applicare il pensiero matematico per risolvere una serie di problemi in situazioni quotidiane, partendo da una solida padronanza delle competenze

|   |  |
|---|--|
|   | <p>aritmetico-matematiche e ponendo l'accento sugli aspetti del processo e dell'attività oltre che su quelli della conoscenza, coltivando la capacità e la disponibilità a usare modelli matematici di pensiero (pensiero logico e spaziale) e di presentazione (formule, modelli, schemi, grafici, rappresentazioni).</p> <p><b>Religione</b> (2 ore): Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico.</p> <p><b>Scienze degli alimenti</b> (3 ore): Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.</p>                          |
| <p><b>Discipline coinvolte con relativo monte ore</b></p> <p><b>Storia</b> 2</p> <p><b>Dtar</b> 3</p> <p><b>Francese</b> 2</p> <p><b>Matematica</b> 3</p> <p><b>Scienze degli alimenti</b> 3</p> <p><b>Religione</b> 2</p> <p><b>Lab. Enogastronomia</b> 2</p> <p><b>Tot 17 ore</b></p> | <p><b>Abilità</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Saper individuare e riconoscere il patrimonio storico, artistico e ambientale , valorizzando il prodotto locale</b></li> <li>● <b>Saper riconoscere quali sono i comportamenti e gli stili di vita rispettosi della sostenibilità. Saper riferire ipotesi su come salvaguardare le risorse naturali, i beni comuni, la salute, il benessere e la sicurezza propria e altrui</b></li> <li>● <b>Saper individuare i principi che sono alla base del concetto di economia circolare</b></li> <li>● <b>Saper riferire cosa si intende per stile di vita sano ed equilibrato</b></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'extrascuola (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 conformemente a quanto previsto dalle norme ministeriali e 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 effettuate 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.

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

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

#### **GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

| INDICATORI   | LIVELL<br>I | DESCRITTORI   | PUN<br>TI  | PUNTEGGI<br>O |
|--|-------------|---|------------|---------------|
| Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo | <b>I</b>    | Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o<br>li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.      | <b>1-2</b> |               |
|  | <b>II</b>   | Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato. | <b>3-5</b> |               |
|  | <b>III</b>  | Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.                                     | <b>6-7</b> |               |
|  | <b>IV</b>   | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.                       | <b>8-9</b> |               |
|  | <b>V</b>    | Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.       | <b>10</b>  |               |

|   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro                       | <b>I</b>   | Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato                              | <b>1-2</b> |
|   | <b>II</b>  | È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato                                     | <b>3-5</b> |
|   | <b>III</b> | È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline                 | <b>6-7</b> |
|   | <b>IV</b>  | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata                      | <b>8-9</b> |
|   | <b>V</b>   | È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita            | <b>10</b>  |
| Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti    | <b>I</b>   | Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico                       | <b>1-2</b> |
|   | <b>II</b>  | È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti                | <b>3-5</b> |
|   | <b>III</b> | È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti      | <b>6-7</b> |
|   | <b>IV</b>  | È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti           | <b>8-9</b> |
|   | <b>V</b>   | È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti | <b>10</b>  |
| Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico | <b>I</b>   | Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato   | <b>1</b>   |
|   | <b>II</b>  | Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato                            | <b>2</b>   |



| e/o

| |

| | |

|   |            |  |            |
|---|------------|--|------------|
| di settore, anche in lingua straniera   | <b>III</b> | Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                             | <b>3</b>   |
|   | <b>IV</b>  | Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato                                       | <b>4</b>   |
|   | <b>V</b>   | Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore                       | <b>5</b>   |
| Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali | <b>I</b>   | Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato              | <b>1</b>   |
|   | <b>II</b>  | È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato             | <b>2</b>   |
|   | <b>III</b> | È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali                  | <b>3</b>   |
|   | <b>IV</b>  | È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali                    | <b>4</b>   |
|   | <b>V</b>   | È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali | <b>5</b>   |
| <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 ar**

**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):**

**1. G.Verga**

Opera : Vita dei campi --Novella Rosso Malpelo p.113-117-Opera: I Malavoglia--La famiglia Toscano p.134-137

**2. G.Pascoli**

Opera: Myricae - -X agosto p.313-314 - - Lavandare p.308- -Opera: I Canti di Castelvecchio --La mia sera p.325-326

**3. I.Svevo**

Opera: La coscienza di Zeno - -L'ultima sigaretta p.481-483 --Zeno sbaglia funerale p. 491-493

**4. L.Pirandello**

Opera: Novelle per un anno - -Il treno ha fischiato p.543-548 -Opera: Il fu Mattia Pascal --Io mi chiamo Mattia Pascal p.553-554 - -Io sono il fu Mattia Pascal p.557-559

**5. G.Ungaretti**

Opera: L'allegria - -Veglia p.660 --Fratelli p.661 --Soldati p.662- -Allegria di naufragi p.669

## 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, 13 Maggio 2021

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

*Natalicchio*



## ALLEGATO 1

|               |   |
|---------------|---|
|               | <div data-bbox="331 383 1305 499" style="background-color: #d4f1d4; border: 1px solid black; padding: 5px;">NODI CONCETTUALI</div>  |
| DENOMINAZIONE | <ul style="list-style-type: none"><li>• AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE</li><li>• ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA</li><li>• MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY</li><li>• LA SALUTE A TAVOLA</li><li>• ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO</li></ul> |

## Allegato 2

### Sviluppo multidisciplinare dei nodi

| DISCIPLINE COINVOLTE | NODO 1<br>AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE             | NODO 2<br>ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA:<br>il CLIENTE E LE SUE ESIGENZE                                  | NODO 3<br>MODERNITA' E TRADIZIONE :<br>VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY  | NODO 4<br>LA SALUTE A TAVOLA  | NODO 5<br>ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO   |
|----------------------|--|---|---|---|---|
| ITALIANO<br>STORIA   | Modulo Asl. Il cibo nell'età della globalizzazione                 | la realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine 800;<br>Rosso Malpelo-Nedda-La roba.<br>Storia:<br>Le riforme sociali di Giolitti | Pascoli,tra rappresentazioni di un mondo rurale sperimentalismo linguistico.<br>Storia:Fascismo tra modernità e tradizione. | Salute e malattia nel romanzo"La coscienza di Zeno";il personaggio dell'inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello.<br>Storia:L'alimentazione e tra guerra e dopoguerra-La fame durante le guerre mondiali. | La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal<br>Storia:La politica coloniale del fascismo o il fenomeno migratorio tra passato e presente. |
| INGLESE              | The food pyramid , sustainable development goals, sustainable food | THE HACCP system, food traceability   | Italian food trends; local, seasonal slow food and 0 km food  | Diets: Mediterranean, Vegetarian; Macrobiotics  | A Glance to dietary habits  |
| FRANCESE             | Les produits biologiques, le régime méditerranéen                  | Haccp, l'hygiène du personnel   | Produits OGM, Slow food   | Régime macrobiotique, régime végétarien, pyramides alimentaires   | Les habitudes alimentaires des français, le métissage culinaire   |
| ECONOMIA AZIENDALE   | Abitudini alimentari, prodotti a km 0 e Bio                        | Tracciabilità, Haccp, sicurezza dei lavoratori e sui luoghi di lavoro   | Web marketing, valorizzazione e del Made in Italy, frodi, contraffazioni e Italian sounding                                 | Marchi di qualità alimentare.   | Marketing mix e marketing turistico territoriale.   |
| ALIMENTAZIONE        | Alimentazione sostenibile e stili alimentari                       | La contaminazione alimentare.   | I nuovi alimenti  | Dietoterapia( obesità, aterosclerosi, etc.)   | Cibo e religione  |

|                   |  |  |  |   |  |
|-------------------|--|--|--|---|--|
| <b>CUCINA</b>     | I prodotti a Marchio Bio da Agricoltura biologica - prodotti di nicchia o a km zero. | Concetto di etica e di gerarchia nell'organizzazione nelle diverse realtà ristorative. La sicurezza sul lavoro-normativa 81/08 | Itinerario tipico-tradizionale. La ristorazione moderna attraverso la cucina creativa legata alle ricette del territorio | Il sistema di autocontrollo Alimentare H.A.C.C.P. Finalità e scopi. Le sette fasi fondamentali e le figure di riferimento | Globalizzazione ed etnicità degli alimenti . Le abitudini alimentari dettate dalle diverse religioni. I sistemi di conservazione antichi e tradizionali degli alimenti |
| <b>SALA</b>       | Vino e salute  | Il professionista e la persona   | Valorizzazione e dei prodotti tipici   | I marchi di tutela dei prodotti   | Il turismo enogastronomico   |
| <b>MATEMATICA</b> | Matematica finanziaria   | Ricerca operativa-funzioni-  | Matematica finanziaria   | Programmazione lineare  | Programmazione lineare-statistica  |
| <b>RELIGIONE</b>  | La responsabilità del cristiano per il Creato  | La dignità del lavoro  | Simbolismo territoriale dei cibi   | Precetti religiosi sull'alimentazione   | I luoghi di culto, il pellegrinaggio   |