



Member of
the association of
European Hotel and
Tourism Schools

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

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

Sede succursale: Via 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 e-mail BARH04000D@istruzione.it - BARH04000D@pec.istruzione.it

DOCUMENTO DEL CONSIGLIO DI CLASSE

CLASSE V SEZ. A / Enogastronomia - Prodotti dolciari

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe VA/Enogastr. - prodotti dolciari, formata da 20 alunni (10 ragazze e 10 ragazzi), risulta eterogenea per estrazione socio-culturale e città di provenienza. Nel corso del triennio la classe non ha subito grandi cambiamenti per composizione e numero: solo una alunna ha lasciato la classe alla fine dello scorso anno scolastico per trasferimento ad altro Istituto Alberghiero mentre un alunno si è unito al gruppo classe ad inizio IV anno poiché ripetente.

Quest'anno, si è aggiunto al gruppo precostituito un ex alunno della V Ap dello scorso anno che aveva smesso di frequentare rispettivamente per scelte lavorative e problemi di salute. All'interno del gruppo classe, sono ben inseriti due alunni diversamente abili, una con piano educativo individualizzato di tipo paritario, seguita per nove ore da una docente di sostegno, e l'altro con piano differenziato, seguito per nove ore da un docente di sostegno e per altre nove da una educatrice. E' presente, inoltre, uno studente con bisogni educativi speciali per il quale si è proceduto ad un adeguamento del lavoro didattico mediante PDP redatto dal Consiglio di classe e sottoscritto dai genitori ad inizio anno scolastico. Nello specifico, per i suddetti alunni si rimanda ai documenti allegati e predisposti dal C.d.C.

Nel corso del triennio per alcune discipline è stata mantenuta la continuità didattica, invece per Inglese, Scienze motorie e T.O.G.P.P. si è verificato un avvicendamento di docenti, che non ha interferito nel processo di apprendimento degli alunni. Anche per l'alunna diversamente abile c'è stato un cambio di docente di sostegno proprio nell'ultimo anno ma ciò non ha affatto compromesso la sua situazione didattica. Nel corso del primo biennio, l'emergenza sanitaria Covid del 2019 ha inciso significativamente sugli studenti sia per l'utilizzo della didattica a distanza, sia per il contesto generale di insicurezza e incertezza che ha di fatto destabilizzato una fascia d'età già per definizione cognitivamente ed affettivamente complessa, quale quella adolescenziale. Il primo anno del triennio ha rappresentato per loro il ritorno ad una normalità segnata tuttavia dalla forte esperienza pandemica e da una DAD che li ha privati della dimensione relazionale preziosa per la crescita dei ragazzi.

Queste vicissitudini hanno penalizzato molto gli alunni più deboli, che hanno assunto talvolta un atteggiamento rinunciatario, mostrando un impegno personale alquanto approssimativo e superficiale che ha condizionato il loro stile di lavoro.

Buono il livello di socializzazione raggiunto, disteso il dialogo tra gli studenti, che si sono relazionati ai docenti in modo sostanzialmente corretto e cordiale. Un elemento che ha reso meno incisiva la proposta didattica dei docenti è stata la frequenza tendenzialmente discontinua da parte di alcuni studenti.

La classe, durante le attività didattiche, ha espresso una partecipazione ordinata, ma piuttosto passiva per taluni, poco orientata a perfezionare il proprio livello di preparazione. Lo studio a casa si è concretizzato soprattutto in vista delle verifiche orali e scritte. Il quadro è migliorato nell'ultimo periodo in cui gli studenti hanno avvertito maggiormente la responsabilità di dover affrontare la prova dell'Esame di Stato.

La classe mediamente ha dimostrato una discreta curiosità per le varie discipline benché l'impegno domestico non sempre sia stato in linea con le aspettative. Le competenze maturate nell'area professionale si possono ritenere soddisfacenti per le discipline laboratoriali e pratiche mentre più deboli nell'area scientifica. Gli obiettivi didattici sono stati raggiunti non in modo uniforme, gli studenti presentano differenti gradi di preparazione a seconda dei prerequisiti iniziali posseduti, dell'interesse, dell'impegno e della partecipazione al percorso formativo e didattico.

In riferimento al profitto, si distingue un buon gruppo di alunni con adeguate capacità logico-intuitive, di analisi e di riflessione, propositivo e responsabile nel processo di apprendimento che ha conseguito un buon livello di preparazione e discrete competenze d'uscita richieste dal curriculum; un secondo gruppo, più consistente, ha acquisito sufficienti conoscenze e adeguate abilità e competenze specifiche, pur mostrando una difficoltà di rielaborazione autonoma dei contenuti disciplinari; un terzo ha raggiunto un rendimento quasi sufficiente a causa di un metodo di studio prettamente mnemonico, una applicazione poco costante e una capacità di concentrazione piuttosto labile. Questo gruppo, inoltre, presenta incertezze espressive e ha bisogno di essere guidato nell'esposizione che risulta poco fluida e stentata.

Più convinta è apparsa la partecipazione ad attività e progetti curriculari previsti dal piano d'Istituto che hanno contribuito ad arricchire il bagaglio umano, culturale e professionale degli studenti in coerenza con gli obiettivi formativi previsti anche dal PTOF. L'impegno nelle attività di laboratorio di pasticceria è stato particolarmente proficuo per alcuni. Due studenti hanno partecipato ad un Concorso Nazionale di Pasticceria rivolto a tutti gli Istituti Alberghieri d'Italia, mentre la classe ha partecipato integralmente al concorso *La matematica dove non te l'aspetti* ("Premio Archimede") bandito dall'UMI che ha consentito loro di rafforzare le competenze STEAM, digitali e multilinguistiche. Il Consiglio di Classe ha svolto nel secondo biennio e nell'ultimo anno un'azione di formazione indirizzata ad assicurare ai giovani lo sviluppo di competenze professionalizzanti finalizzate a un efficace inserimento nel mondo del lavoro. Gli allievi si sono dimostrati attivi nella vita scolastica extracurricolare, partecipando alle diverse iniziative offerte dal territorio e attività di collaborazione effettuate con Enti e organizzazioni di settore e di carattere sociale. Nell'ambito del Percorso delle Competenze Trasversali e dell'Orientamento (PCTO), positiva è risultata per tutti l'esperienza dello stage svolta al terzo, quarto e quinto anno, presso aziende turistico-ricettive, ristorative e dolciarie presenti sul territorio locale, regionale e nazionale. Durante lo stage, gli studenti hanno potuto tramutare le conoscenze apprese a scuola in competenze avviando un processo di consolidamento delle loro attitudini, conoscenze e capacità, ma anche di arricchimento della loro formazione. Durante tale esperienza tutti gli alunni hanno dimostrato buone competenze professionali. Sono da considerarsi pienamente sufficienti anche gli esiti della parte teorica prevista per il percorso PCTO. I colloqui con le famiglie, sebbene saltuari e non richiesti da tutti i genitori, sono stati improntati alla massima trasparenza, cordialità e rispetto, sono avvenuti in massima parte in occasione degli incontri pomeridiani scuola-famiglia e con contatti telefonici.

ANALISI DEL TERRITORIO E DELL'UTENZA

L'IPEOA 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. L'istituto raccoglie un bacino di studenti provenienti da un territorio molto vasto esteso da Bari Sud (Binetto, Bitritto, Bitetto e frazioni di Bari) all'Ofanto (Barletta, Andria). Tale affluenza e la fiducia che le famiglie ripongono nei percorsi formativi proposti testimoniano come l'IPEOA di Molfetta si connota chiaramente come Istituto che, grazie all'elevato grado di operatività e alla generale maturazione culturale e personale, offre ai giovani la possibilità di entrare nel mondo del lavoro con un alto livello di specializzazione o di proseguire gli studi a livello universitario in tutte le facoltà. Gli alunni della V A/P provengono da Molfetta e paesi limitrofi, la maggior parte di essi ha già svolto esperienza lavorativa nelle strutture ricettive e ristorative della zona, sperimentando quel rapporto stretto con il mondo del lavoro e con il territorio che l'IPEOA si propone tra gli obiettivi principali.

ADEMPIMENTI PER LO SCRUTINIO FINALE

Ordinanza ministeriale n. 55 del 22 marzo 2024, concernente l'esame di Stato conclusivo nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24, art.3 c.1

1. Sono ammessi a sostenere l'esame di Stato in qualità di candidati interni:

a) gli studenti che hanno frequentato l'ultimo anno di corso dei percorsi di istruzione secondaria di secondo grado presso le istituzioni scolastiche statali e paritarie, anche in assenza del requisito di cui all'art. 13, comma 2, lettera c) del d. lgs 62/2017. Le istituzioni scolastiche valutano le deroghe rispetto al requisito della frequenza di cui all'art. 13, comma 2, lettera a), del d. lgs.62/2017, ai sensi dell'articolo 14, comma 7, del D.P.R. 22 giugno 2009, n. 122. L'ammissione all'esame di Stato è disposta, in sede di scrutinio finale, dal consiglio di classe presieduto dal dirigente/coordinatore o da suo delegato.

OBIETTIVI DEL CURRICOLO PREVISTI DAL P.T.O.F.

- Valorizzazione e potenziamento delle competenze linguistiche, con particolare riferimento all'italiano nonché alla lingua inglese e ad altre lingue dell'Unione europea
- Potenziamento delle competenze matematico-logiche e scientifiche
- Potenziamento delle competenze nella pratica e nella cultura musicali, nell'arte e nella storia dell'arte, nel cinema, nelle tecniche e nei media di produzione e di diffusione delle immagini e dei suoni, anche mediante il coinvolgimento dei musei e degli altri istituti pubblici e privati operanti in tali settori
- Sviluppo delle competenze in materia di cittadinanza attiva e democratica attraverso la valorizzazione dell'educazione interculturale e alla pace, il rispetto delle differenze e il dialogo tra le culture, il sostegno dell'assunzione di responsabilità nonché della solidarietà e della cura dei beni comuni e della consapevolezza dei diritti e dei doveri; potenziamento delle conoscenze in materia giuridica ed economico-finanziaria e di educazione all'autoimprenditorialità
- Sviluppo di comportamenti responsabili ispirati alla conoscenza e al rispetto della legalità, della sostenibilità ambientale, dei beni paesaggistici, del patrimonio e delle attività culturali
- Alfabetizzazione all'arte, alle tecniche e ai media di produzione e diffusione delle immagini
- Potenziamento delle discipline motorie e sviluppo di comportamenti ispirati a uno stile di vita sano, con particolare riferimento all'alimentazione, all'educazione fisica e allo sport, e attenzione alla tutela del diritto allo studio degli studenti praticanti attività sportiva agonistica
- Sviluppo delle competenze digitali degli studenti, con particolare riguardo al pensiero computazionale, all'utilizzo critico e consapevole dei social network e dei media nonché alla produzione e ai legami con il mondo del lavoro
- Potenziamento delle metodologie laboratoriali e delle attività di laboratorio
- Prevenzione e contrasto della dispersione scolastica, di ogni forma di discriminazione e del bullismo, anche informatico; potenziamento dell'inclusione scolastica e del diritto allo studio degli alunni con bisogni educativi speciali attraverso percorsi individualizzati e personalizzati anche con il supporto e la collaborazione dei servizi socio-sanitari ed educativi del territorio e delle associazioni di settore e l'applicazione delle linee di indirizzo per favorire il diritto allo studio degli alunni adottati, emanate dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca il 18 dicembre 2014
- Valorizzazione della scuola intesa come comunità attiva, aperta al territorio e in grado di sviluppare e aumentare l'interazione con le famiglie e con la comunità locale, comprese le organizzazioni del terzo settore e le imprese
- Apertura pomeridiana delle scuole e riduzione del numero di alunni e di studenti per classe o per articolazioni di gruppi di classi, anche con potenziamento del tempo scolastico o rimodulazione del monte orario rispetto a quanto indicato dal regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 20 marzo 2009, n. 89
- Incremento dell'alternanza scuola-lavoro nel secondo ciclo di istruzione
- Valorizzazione di percorsi formativi individualizzati e coinvolgimento degli alunni e degli studenti
- Individuazione di percorsi e di sistemi funzionali alla premialità e alla valorizzazione del merito degli alunni e degli studenti

- Alfabetizzazione e perfezionamento dell'italiano come lingua seconda attraverso corsi e laboratori per studenti di cittadinanza o di lingua non italiana, da organizzare anche in collaborazione con gli enti locali e il terzo settore, con l'apporto delle comunità di origine, delle famiglie e dei mediatori culturali
- Definizione di un sistema di orientamento

COMPETENZE DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE PER LE ATTIVITÀ E GLI INSEGNAMENTI DI AREA GENERALE

- Agire in riferimento ad un sistema di valori, coerenti con i principi della Costituzione, in base ai quali essere in grado di valutare fatti e orientare i propri comportamenti personali, sociali e professionali.
- Utilizzare il patrimonio lessicale ed espressivo della lingua italiana secondo le esigenze comunicative nei vari contesti: sociali, scientifici, economici, tecnologici e professionali
- Riconoscere gli aspetti geografici, ecologici, territoriali, dell'ambiente naturale ed antropico, le connessioni con le strutture demografiche, economiche, sociali, culturali e le trasformazioni intervenute nel corso del tempo
- Stabilire collegamenti tra le tradizioni culturali locali, nazionali e internazionali, sia in una prospettiva interculturale sia ai fini della mobilità di studio e di lavoro
- Utilizzare i linguaggi settoriali delle lingue straniere previste dai percorsi di studio per interagire in diversi ambiti e contesti di studio e di lavoro
- Riconoscere il valore e le potenzialità dei beni artistici e ambientali
- Individuare e utilizzare le moderne forme di comunicazione visiva e multimediale, anche con riferimento alle strategie espressive e agli strumenti tecnici della comunicazione in rete
- Utilizzare le reti e gli strumenti informatici nelle attività di studio, ricerca e approfondimento
- Riconoscere i principali aspetti comunicativi, culturali e relazionali dell'espressività corporea ed esercitare in modo efficace la pratica sportiva per il benessere individuale e collettivo
- Comprendere e utilizzare i principali concetti relativi all'economia, all'organizzazione, allo svolgimento dei processi produttivi e dei servizi
- Padroneggiare l'uso di strumenti tecnologici con particolare attenzione alla sicurezza e alla tutela della salute nei luoghi di vita e di lavoro, alla tutela della persona, dell'ambiente e del territorio
- Utilizzare i concetti e i fondamentali strumenti degli assi culturali per comprendere la realtà ed operare in campi applicativi

COMPETENZE DI INDIRIZZO DEL PROFILO DI USCITA DEI PERCORSI DI ISTRUZIONE PROFESSIONALE DI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

- Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.
- Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione.
- Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro.

- Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.
- Valorizzare l'elaborazione e la presentazione di prodotti dolciari e di panificazione locali, nazionali e internazionali utilizzando tecniche tradizionali e innovative
- Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche.
- Progettare, anche con tecnologie digitali, eventi enogastronomici e culturali che valorizzino il patrimonio delle tradizioni e delle tipicità locali, nazionali anche in contesti internazionali per la promozione del Made in Italy.
- Realizzare pacchetti di offerta turistica integrata con i principi dell'eco sostenibilità ambientale, promuovendo la vendita dei servizi e dei prodotti coerenti con il contesto territoriale, utilizzando il web.
- Gestire tutte le fasi del ciclo cliente applicando le più idonee tecniche professionali di Hospitality Management, rapportandosi con le altre aree aziendali, in un'ottica di comunicazione ed efficienza aziendale.
- Supportare le attività di budgeting-reporting aziendale e collaborare alla definizione delle strategie di Revenue Management, perseguendo obiettivi di redditività attraverso opportune azioni di marketing.
- Contribuire alle strategie di Destination Marketing attraverso la promozione dei beni culturali e ambientali, delle tipicità enogastronomiche, delle attrazioni, degli eventi e delle manifestazioni, per veicolare un'immagine riconoscibile e rappresentativa del territorio.

CONTENUTI

I contenuti trattati 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 - Estetismo – G. D'Annunzio – G. Pascoli – I. Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti
- **Storia** : Belle Époque e la nuova società di massa – L'Italia di Giolitti – Prima Guerra Mondiale – Rivoluzione russa (cenni) - Fascismo – La crisi del 1929 e il New Deal – L'URSS di Stalin - Nazismo – Seconda Guerra Mondiale – L'Italia repubblicana (cenni).
- **Inglese**: Chocolate heaven – Food and tradition – Food security in a sustainable world – Healthy catering for different needs – Promoting your area.
- **Francese** : Nourriture et globalisation – Hygiène, sécurité et qualité – Gout et plaisir – Tradition et innovation - La santé à table – Voyage dans les différents régimes alimentaires.
- **D.T.A.R.** : Il mercato turistico - Il Marketing Strategico e operativo – Web marketing – Pianificazione e programmazione- Business Plan – Le Abitudini alimentari e l'economia del territorio- Normativa del settore turistico-ristorativo.
- **Matematica** : Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – Cenni di Crittografia – Cenni di ricerca operativa – Approfondimenti vari di carattere multidisciplinare con particolari riferimenti della matematica alle materie di indirizzo.
- **Scienze degli alimenti**: Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi – Sicurezza e qualità alimentare- Cibo e salute – Tradizione, nuovi alimenti e Made in Italy
- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia/prodotti dolciari** : Pasticceria internazionale e confronto tecnico globale - Professionista competente e manager del settore - Cibo, salute ed estetica - Made in Italy-Viaggio gastronomico nell'eccellenza e prodotti dolciari tradizionali consumati per strada.

- **Scienze motorie** : Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità.
- **T.O.G.P.P.:** I trasporti industriali – Le macchine per il cioccolato e i prodotti lievitati da forno -I trasporti industriali – Elettropneumatica e sistemi automatici – La gestione dei processi produttivi – Qualità e sicurezza nei luoghi di lavoro.
- **Religione e cultura** : Fede e scienza- I principi fondamentali della morale sociale e familiare: i giovani e la pace, morale e vita sessuale, il problema ecologico, l’etica della vita.

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.

CLASSE QUINTA (ore complessive 33)

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO : Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 3)

SALUTE E BENESSERE					
COMPETENZE					
<ul style="list-style-type: none"> ● 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 					
Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA’	METODOLOGIA	PERIODO
Storia	2	Conoscere il significato della parola ‘benessere’ alla luce degli articoli della Costituzione	Assumere i comportamenti più adeguati per raggiungere una condizione di benessere personale e sociale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi	Novembre - Dicembre
DTAR	2	Tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Orientarsi nella normativa e nella casistica che disciplina la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre - Dicembre

Inglese	3	Conoscere modelli alimentari proposti da altri Paesi e culture relativamente a salute e benessere.	Applicare consapevolmente i principi della corretta alimentazione per un sano stile di vita.	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di documenti	Novembre - Dicembre
Scienze e cultura dell' alimentazione	3	Stili di vita e regimi alimentari corretti	Promuovere stili alimentari corretti atti a salvaguardare il proprio stato di salute.	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre - dicembre
Religione	2	La sacralità della vita. I principi della bioetica	Riconoscere gli orientamenti della Chiesa sulla bioetica	Lezione partecipata	Novembre - Dicembre
Lab. Enogastronomia	3	Conoscere la normativa igienico sanitaria e la procedura di autocontrollo HACCP; Conoscere la normativa relativa alla tutela e alla sicurezza del lavoratore e del cliente	Saper Applicare le normative che disciplinano i processi dei servizi, con riferimento alla riservatezza, alla sicurezza e alla salute sui luoghi di lavoro, dell'ambiente e del territorio	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Novembre - Dicembre
Scienze motorie	2	Conoscere gli elementi fondamentali per un sano e corretto stile di vita	Acquisire gli elementi per una alimentazione adeguata alle attività e discipline sportive	Lezione partecipata Esercitazioni	Novembre - Dicembre
Ore complessive: 17					

II QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO : Sviluppo sostenibile, educazione ambientale, conoscenza e tutela del patrimonio e del territorio (Agenda 2030 obiettivo 11)

CITTA' E COMUNITA' SOSTENIBILI COMPETENZE

- Operare a favore dello sviluppo eco- sostenibile e della tutela delle identità e delle eccellenze produttive del Paese

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITA'	METODOLOGIA	PERIODO
Storia	2	Conoscere le caratteristiche della città sostenibile	Assumere comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
DTAR	3	Il turismo sostenibile	Valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio - Marzo
Francese	2	Vivre la ville durable	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	Febbraio - Marzo
Matematica	3	Conoscere gli obiettivi da raggiungere per favorire lo sviluppo ecosostenibile.	Saper operare scelte coerenti con gli obiettivi di sostenibilità prefissati.	Lezione partecipata Analisi di casi Esercitazioni Utilizzo del software di geometria dinamica GEOGEBRA	Febbraio - Marzo
Scienze e cultura dell'alimentazione	2	Sviluppo sostenibile	Acquisire un comportamento alimentare atto a favorire il rispetto dell'ambiente e a garantire uno sviluppo sostenibile.	Lezione partecipata Analisi di casi Lettura guidata	Febbraio - Marzo
Religione	2	L'ecologia integrale	Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema	Lezione partecipata	Febbraio - Marzo

			ecologico		
Lab. enogastronomia	2	Conoscere i fattori di sostenibilità e certificazione	Elaborare un'offerta di prodotti e servizi enogastronomici atti a promuovere uno stile di vita equilibrato dal punto di vista nutrizionale e sostenibile dal punto di vista ambientale	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio- Marzo
Ore complessive 16					

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:

- 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 sia 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

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 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.

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.

Prima prova scritta

Ordinanza n. 55 del 22 marzo 2024 concernente l'esame di Stato nel secondo ciclo di istruzione per l'anno scolastico 2023/24.

Art.19 comma 1

Ai sensi dell'art. 17, comma 3, del d.lgs. 62/2017, la prima prova scritta accerta la padronanza della lingua italiana o della diversa lingua nella quale si svolge l'insegnamento, nonché le capacità espressive, logico-linguistiche e critiche del candidato. Essa consiste nella redazione di un elaborato con differenti tipologie testuali in ambito artistico, letterario, filosofico, scientifico, storico, sociale, economico e tecnologico. La prova può essere strutturata in più parti, anche per consentire la verifica di competenze diverse, in particolare della comprensione degli aspetti linguistici, espressive logico-argomentativi, oltre che della riflessione critica da parte del candidato.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PRIMA PROVA

ESAMI DI STATO A. S. 2023/24

COMMISSIONE _____

CANDIDATO _____

CLASSE _____

INDICATORI GENERALI PER LA VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI (10 p. per ogni indicatore per un max di 60 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Ideazione, pianificazione e organizzazione deltesto	Creative, originali	10/10
	Organizzate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte	5	
Coesione e coerenza testuale	Confuse	4-1/10
	Rigorose	10	
	Puntuali	9	
	Complete	8	

	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Parziali	5	
	Disorganiche	4-1	
Ricchezza e padronanza lessicale	Articolate	10/10
	Specifiche	9	
	Appropriate	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte	5	
	Improprie	4-1	
Correttezza grammaticale (Ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura	Rigorosi	10/10
	Puntuali	9	
	Appropriati	8	
	Corretti	7	
	Adeguati	6	
	Imprecisi	5	
	Inadeguati	4-1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti	10/10
	Accurate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Generiche	5	
	Carenti	4-1	
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originali	10/10
	Articolati	9	
	Autonomi	8	
	Corretti	7	
	Semplici	6	
	Superficiali	5	
	Carenti	4-1	
TOTALE			/60

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA A (10 p. per ogni indicatore per un max di 40 p.)			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo - se presenti- o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Approfondito	10/10
	Completo	9	
	Preciso	8	
	Corretto	7	
	Adeguito	6	
	Parziale	5	
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguita	6	
	Parziale	5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida	10	

	Presente	9/10
	Complessivamente presente	8	
	Corretta	7	
	Adeguate	6	
	Inadeguata	5	
	Scarsa	4-1	
TOTALE			/40

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA B			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Puntuali e presenti	20-19/20
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Accettabili	11-10	
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Errate	9-1/10
	Eccellente	10	
	Valida	9	
	Soddisfacente	8	
	Corretta	7	
	Adeguate	6	
Correttezza e congruenza dei riferimenticulturaliutilizzati per sostenere l'argomentazione	Modesta	5/10
	Scarsa	4-1	
	Ampie e fondate	10	
	Approfondite	9	
	Presenti	8	
	Nelcomplessopresenti	7	
TOTALE	Parzialmentepresenti	6	/40
	Incerte	5	
	Assenti	4-1	

INDICATORI SPECIFICI PER LA VALUTAZIONE DELLA PROVA DI TIPOLOGIA C			
INDICATORI	DESCRITTORI	Valutazione	Punteggio Assegnato
Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione	Articolate	10/10
	Puntuali	9	
	Precise	8	
	Sostanziali	7	
	Accettabili	6	
	Parziali	5	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Inadeguate	4-1/10
	Approfondito	10	
	Apprezzabile	9	
	Presente	8	
	Nel complesso presente	7	
	Adeguate	6	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Incerto	5/20
	Assente	4-1	
	Puntuali e presenti	20-19	
	Precise	18	
	Presenti	17-16	

	Parzialmente presenti	15-14	
	Adeguate	13-12	
	Accettabili	11-10	
	Errate	9-1	
TOTALE			/40

Il punteggio complessivo in centesimi, derivante dalla somma della parte generale e della parte specifica, va riportato a 20 con opportuna proporzione (divisione per 5 + arrotondamento).

Valutazione complessiva delle prova _____/100 corrispondente a ____/20

Molfetta _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Seconda prova scritta

Art. 20 comma 1

1. La seconda prova, ai sensi dell'art. 17, comma 4, del d. lgs. 62/2017, si svolge in forma scritta, grafica o scritto-grafica, pratica, compositivo/esecutiva musicale e coreutica, ha per oggetto una disciplina caratterizzante il corso di studio ed è intesa ad accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese dal profilo educativo culturale e professionale dello studente dello specifico indirizzo.

2. Per l'anno scolastico 2023/2024, le discipline oggetto della seconda prova scritta per tutti i percorsi di studio, fatta eccezione per gli istituti professionali del vigente ordinamento, sono individuate dal d.m. n. 10 del 26 gennaio 2024.

3. Negli istituti professionali del vigente ordinamento, la seconda prova non verte su discipline ma sulle competenze in uscita e sui nuclei fondamentali di indirizzo correlati. Pertanto, la seconda prova d'esame degli istituti professionali del vigente ordinamento è un'unica prova integrata, la cui parte ministeriale contiene la "cornice nazionale generale di riferimento" che indica:

a. la tipologia della prova da costruire, tra quelle previste nel Quadro di riferimento dell'indirizzo (adottato con d.m. 15 giugno 2022, n. 164);

b. il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo, scelto/i tra quelli presenti nel suddetto Quadro, cui la prova dovrà riferirsi.

La durata della seconda prova, in forma di elaborato scritto, è di 6 ore poiché per questioni logistiche non è possibile l'integrazione laboratoriale.

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA

ESAMI DI STATO A. S. 2023/24

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO			
INDICATORI	DESCRITTORI	PUNTI*	Punti assegnati Totale
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Analizza ed interpreta le richieste in maniera imprecisa, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti.	1	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa, individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità, nonostante lievi inesattezze.	2	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e precisione.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra minime abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari.	1	
	Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante anche se non sempre in modo completo ed efficace.	2-3	
	Padroneggia (individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera approfondita.	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente.	1	
	Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente.	2-3	
	Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione.	4-5	
	Dimostra padronanza delle competenze tecnico-professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto.	6-7	
	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico-professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell'elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito.	8	
	Argomenta, collega e sintetizza in maniera frammentaria e/o non sempre coerente le informazioni. Utilizza un linguaggio specifico non sempre appropriato.	1	
Argomenta, collega e sintetizza in modo adeguato, utilizzando un linguaggio specifico per lo più pertinente.	2		
Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito, coerente ed esaustivo, utilizzando anche i diversi linguaggi specifici con ricchezza e padronanza.	3		
			/20

Molfetta _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Colloquio

Art. 22

1. Il colloquio è disciplinato dall'art. 17, comma 9, del d. lgs. 62/2017, e ha la finalità di accertare il conseguimento del profilo educativo, culturale e professionale della studentessa o dello studente (PECUP). Nello svolgimento dei colloqui la commissione d'esame tiene conto delle informazioni contenute nel Curriculum dello studente.

GRIGLIA MINISTERIALE DI VALUTAZIONE COLLOQUIO

Allegato A

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3.- 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 – 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 – 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborand efficacemente i contenuti acquisiti	4 - 4.50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0.50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1.50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2.50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0.50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1.50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2.50	
Punteggio totale della prova				

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E PER L'ORIENTAMENTO

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

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

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

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

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 più che buono per alcuni studenti, discreto per altri, sufficiente per la maggior parte.

Nell'ambito dell'azione formativa sostenuta dalla scuola va menzionata la partecipazione dei giovani a conferenze e ai seguenti progetti:

- Cinema
- Giochi sportivi studenteschi
- Orienteering - percorsi di didattica disciplinare partecipativa verso la scelta
- Orientamento in uscita
- Gaetano Salvemini e i giovani ed. 2023-2024
- Sulle vie della legalità
- Pon comune di Molfetta
- Treno della memoria

Costituiscono parte integrante del presente documento:

- l'allegato relativo ai nodi tematici trasversali con i possibili sviluppi;
- l'allegato - relazione di presentazione del candidato con DSA

Molfetta, 09 maggio 2024

Intestolichio

Allegato 1

INDIRIZZO DI STUDI: ENOGASTRONOMIA-Opzione prodotti dolciari

NODI TRASVERSALI A.S. 2023-2024 CLASSE V A/P

1	CIBO E GLOBALIZZAZIONE
2	ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA
3	GUSTO E BELLEZZA
4	MODERNITA' E TRADIZIONE
5	LA SALUTE A TAVOLA
6	IL VIAGGIO

ALLEGATO 2

INDIRIZZO DI STUDI: ENOGASTRONOMIA-Opzione prodotti dolciari

SVILUPPO NODI TRASVERSALI A.S. 2023-24 CLASSE V A/P

1. CIBO E GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	Il contraddittorio rapporto con il cibo nelle società consumistiche. U. Veronesi: Nutrire il pianeta- La cucina futurista.
	STORIA	Slow food vs Fast food- Il fast food: dal modello americano a quello globalizzato. Slow food: la rivincita del mangiare lento e di qualità.
	TOGPP	Gestione dei trasporti
	INGLESE	Chocolate heaven
	MATEMATICA	Il concetto di funzione
	FRANCESE	Quelques desserts régionaux français: le Kougelhopf, les Calissons, le Paris-Brest.
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cibo come esperienza culturale dei vari Paesi
	DTAR	Le abitudini alimentari e l'economia del territorio
	SC. MOTORIE	Sport e globalizzazione: Olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni ed ecumenismo
	LAB.PASTICCERIA	Pasticceria internazionale Dolci tipici delle diverse nazioni e confronto tecnico
2 ETICA PROFESSIONALE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA	ITALIANO	La realtà del lavoro minorile di fine Ottocento e le difficili condizioni lavorative nella realtà siciliana: Rosso Malpelo e I Malavoglia di G. Verga
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti e la nascita dei sindacati
	TOGPP	Gestione dei magazzini e delle scorte
	INGLESE	Food safety and food quality
	MATEMATICA	Crittografia, Lettura di grafici
	FRANCESE	Hygiène, sécurité et qualité des aliments.
	SC. ALIMENTAZIONE	La sicurezza alimentare: le malattie a trasmissione alimentare; le tecniche analitiche di controllo microbiologico.
	DTAR	La normativa della sicurezza sul lavoro
	SC. MOTORIE	Codice etico sportivo. Sicurezza e prevenzione
	RELIGIONE	Il credente, l'economia e il lavoro
LAB.PASTICCERIA	Professionista competente, manager e gestore.	
3. GUSTO E BELLEZZA	ITALIANO	Estetismo e culto della bellezza nei romanzi decadenti di fine Ottocento: Il ritratto di Dorian Gray di O. Wilde e Il Piacere di D'Annunzio
	STORIA	La Belle Époque e l'illusione del benessere
	TOGPP	Le macchine del settore dolciario
	INGLESE	Slow food and organic food
	MATEMATICA	Il concetto di Infinito
	FRANCESE	Slow Food et la promotion du goût.
	SC. ALIMENTAZIONE	La qualità alimentare e l'etichettatura
	DTAR	MARKETING STRATEGICO E OPERATIVO
	SC. MOTORIE	Attività motorie, salute e benessere
	RELIGIONE	Religione e cultura oltre il pregiudizio
	LAB.PASTICCERIA	Inserimenti e complementi; decorazione e finitura; progettazione e presentazione.

4. MODERNITÀ E TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli, tra rappresentazione di un mondo rurale e sperimentalismo linguistico; Ungaretti e il rinnovamento della lirica.
	STORIA	Il Fascismo tra modernità e tradizione: L'autarchia. La battaglia del grano -La propaganda.
	TOGPP	Qualità, processi produttivi
	INGLESE	Promoting your area
	MATEMATICA	L'evoluzione del pensiero matematico, uso di software applicativi
	FRANCESE	La conservation entre passé et futur; la chimie au service du goût.
	SC. ALIMENTAZIONE	I nuovi alimenti, il Made in Italy e la valorizzazione del territorio
	DTAR	web marketing
	SC. MOTORIE	Tecnologia e movimento.
	RELIGIONE	"Laudato si" l'enciclica di Papa Francesco
	LAB.PASTICCERIA	Presentazione ed esposizione scenografica; percorsi storici e pratici di tecniche internazionali di pasticceria e le attuali evoluzioni
5. LA SALUTE A TAVOLA	ITALIANO	Salute e malattia nella Coscienza di Zeno di I. Svevo.
	STORIA	La seconda guerra mondiale, le condizioni di vita e l'alimentazione dei soldati e dei civili durante la guerra
	INGLESE	Lifestyles and diets
	TOGPP	Sicurezza nei luoghi di lavoro
	MATEMATICA	Supporto della statistica in ambito alimentare: il Principio di Pareto
	FRANCESE	Manger équilibré: les neuf conseils clés pour bien manger. Les troubles alimentaires.
	SC. ALIMENTAZIONE	Cibo e salute
	DTAR	Marchi di qualità, etichettatura e prodotti biologici
	SC. MOTORIE	La dieta dello sportivo, <u>La tradizione enogastronomica nell'alimentazione dell'atleta</u>
	RELIGIONE	Cibo e benessere
	LAB.PASTICCERIA	Intolleranze e allergie: tendenze o necessità (vegetariani e vegani)
6. IL VIAGGIO	ITALIANO	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello: Il treno ha fischiato - Il fu Mattia Pascal.
	STORIA	I genocidi e le deportazioni durante il nazismo
	INGLESE	Food security in a sustainable world
	TOGPP	Il viaggio di un alimento dalla fonte alla tavola
	MATEMATICA	La Ricerca Operativa e la Programmazione Lineare.
	FRANCESE	La pyramide alimentaire et les différents types de régime alimentaire.
	SC. ALIMENTAZIONE	Lo street food
	DTAR	BUSINESS PLAN
	SC. MOTORIE	Cicloturismo e trekking: per conoscere meglio la cultura enogastronomica loco-regionale
	RELIGIONE	Il viaggio della vita

	LAB.PASTICCERIA	Dolci da viaggio: viaggio gastronomico nell'eccellenza dei gusti tradizionali consumati per strada.
--	-----------------	---