



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 /sala e vendita

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe V sez. A/Sala e Vendita è composta da 17 alunni, di cui 9 maschi e 8 femmine, provenienti da Molfetta e vari comuni limitrofi (Bisceglie, Giovinazzo Andria, Bitonto, Barletta). La classe si è costituita, così com'è, al quarto anno dopo l'accorpamento di due terze classi. (A_D) Non vi sono alunni ripetenti il quinto anno.

Nel corso del triennio per la quasi totalità degli ambiti disciplinari è stata mantenuta la continuità didattica, ad eccezione della docente di lingua inglese subentrata quest'anno scolastico.

Per i tre alunni con DSA presenti nel gruppo classe, è stato attivato il PDP di riferimento. Si allega al presente documento la relazione di presentazione degli alunni con DSA.

Gli alunni hanno risposto adeguatamente nel corso del triennio agli stimoli costanti dei docenti. Questo ha creato un clima tutto sommato sereno all'interno dell'ambiente scolastico. Qualche problema è nato a causa di poca inclinazione allo studio di alcuni studenti con lacune pregresse che, con difficoltà, si è cercato di colmare, raggiungendo risultati apprezzabili.

Dal punto di vista disciplinare la classe non ha presentato particolari problematiche comportamentali. La maggior parte degli alunni è stata quasi sempre educata nelle varie situazioni didattiche con il gruppo dei pari e nei rapporti con i professori.

Al termine del triennio, studentesse e studenti hanno conseguito una adeguata capacità di autocontrollo. La scuola è stata sentita come occasione di crescita culturale e umana; le regole dello stare insieme, pertanto, sono state nel complesso condivise ed interiorizzate.

I docenti anche se con metodi differenti hanno sempre cercato di venire incontro alle esigenze educative e didattiche dei singoli alunni e ciò ha favorito un clima sereno sul piano psicologico.

La classe ha mostrato una buona disponibilità al dialogo educativo e una motivazione allo studio per alcuni non sempre regolare e solida; ciò ha contribuito ad una crescita culturale del gruppo differenziata in relazione alle potenzialità, alla preparazione di base e agli interessi dei singoli alunni, nel complesso adeguata. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi dei docenti tesi ad attivare strategie per un migliore rendimento per gli studenti in difficoltà.

Nel corso degli anni gli alunni hanno evidenziato un sufficiente senso di responsabilità, osservanza delle regole e un atteggiamento collaborativo; pur tuttavia si sono impegnati, nel complesso, in modo adeguato nel raggiungimento degli obiettivi individuati dai docenti in sede di programmazione di inizio anno.

La maggior parte degli alunni ha seguito con regolarità le lezioni, mentre per un gruppo minoritario la frequenza è stata poco regolare. Sul piano del profitto gli studenti presentano gradi di preparazione differenti in relazione ai livelli di partenza, alle capacità individuali e all'impegno profuso; il grado di preparazione può considerarsi mediamente di livello buono: il livello di conoscenze, abilità e competenze specifiche è più che buono per un buon gruppo di alunni sostenuti da motivazione e interesse; sufficiente per la restante parte degli alunni che ha acquisito conoscenze essenziali degli argomenti trattati e adeguate abilità specifiche; modesto per pochissimi studenti la cui preparazione risulta superficiale e lacunosa anche a causa di impegno e partecipazione non sempre costanti. Sul versante dei contenuti, i moduli programmati all'inizio dell'anno scolastico sono stati svolti, adattandoli al ritmo di lavoro degli alunni, con conseguente semplificazione in alcune discipline e continui interventi di recupero in itinere.

Per quanto riguarda la partecipazione alle attività didattiche ed extra-didattiche, i discenti hanno mostrato interesse, hanno partecipato in modo efficace, con serietà e professionalità in varie manifestazioni scolastiche ed extrascolastiche organizzate dal nostro Istituto.

Nel corso del triennio, gli alunni hanno potuto partecipare a stage formativi (PCTO) presso aziende del settore enogastronomico e ricettivo locali e nazionali. Ciò ha consentito agli studenti di consolidare le loro esperienze professionali, avvicinandoli al mondo del lavoro. A livello professionale, i ragazzi coinvolti in attività di settore, hanno dimostrato in genere interesse, partecipazione e impegno.

I rapporti con le famiglie, sono stati costanti, soprattutto nei confronti di quegli alunni che hanno effettuato un numeroso monte ore di assenze e mostrato scarso impegno; tutte le comunicazioni alle famiglie sono state improntate alla massima trasparenza, cordialità e rispetto. Gli incontri sono avvenuti in massima parte mediante colloqui telefonici. Le famiglie sono informate in tempo reale sulle assenze e sul processo di apprendimento e disciplinare, tramite riscontro diretto sul registro elettronico.

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 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/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 vitasano, 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 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.
- 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.

CONTENUTI

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

Italiano

Il Naturalismo: Emile Zola.

Il Verismo: Giovanni Verga.

Decadentismo: Gabriele D'Annunzio; Giovanni Pascoli; Italo Svevo; Luigi Pirandello;
L'Ermetismo: Giuseppe Ungaretti.

Storia

L'Italia Giolittiana; La Prima guerra mondiale; Mussolini e la nascita del Fascismo;
Il Nazismo; La Seconda guerra mondiale

Inglese:

Food allergies and intolerances; Coeliac Disease; Organic Food and GMOs; the HACCP system; types of food contamination and some preventive measures; The Mediterranean diet; the Eatwell Plate; the food pyramid; vegan and vegetarian diets; The catering industry areas; new trends in the catering industry; coffee and tea in Italy and in the UK.

Francese:

Nourriture et santé - Hygiène, sécurité et santé - Le régime méditerranéen et les régimes alternatifs - Les habitudes alimentaires des français, les OGM et les aliments bio - Les boissons chaudes et les eaux.

D.T.A.R. Il mercato turistico- Il Marketing- Il piano di marketing- Pianificazione e programmazione- La sicurezza sul lavoro- Le abitudini alimentari- I marchi di tutela e rintracciabilità- I prodotti a Km zero.

Matematica:

Disequazioni- Dominio delle funzioni razionali e irrazionali- Intersezioni tra il grafico della funzione e gli assi cartesiani- Segno delle funzioni razionali- Cenni sugli asintoti verticali e orizzontali. Il grafico qualitativo di una funzione. La ricerca operativa: funzione utili, costi e ricavi. Il ciclo di vita del prodotto. Dati statistici e rappresentazione grafica: il costo del piatto. La gradazione alcolica.

Scienza degli alimenti

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche. Le reazioni avverse ai cibi: intossicazioni, allergie e intolleranze alimentari. Diete e stili alimentari: La dieta Mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane. I nuovi prodotti alimentari. Conservazione e cottura degli alimenti. Consuetudini alimentari nelle grandi religioni. Sicurezza alimentare (HACCP e tracciabilità). Qualità alimentare-certificazioni di qualità (DOP, IGP, STG, SISTEMA BIO) valorizzazione e tutela dei prodotti "Made in Italy".

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 menu- La cucina regionale italiana- La cucina di sala: il Flambè- Il bar: tipologie- American bar: cocktail nazionali ed internazionali- Caffè & more- Enologia

Scienze motorie

Potenziamento fisiologico e sviluppo delle capacità condizionali di forza, velocità, resistenza e particolarità – Rielaborazione, affinamento ed integrazione degli schemi motori di base e sviluppo delle capacità coordinative – Conoscenza e pratica sportiva – Sviluppo del carattere e della socialità – Conoscenza delle norme e dei comportamenti per tutelare la salute e prevenire gli 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.

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 attiva e nella casistica della disciplina della 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/Lab. sala e vendita	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 enogastronomia/sala e vendita 14 accoglienza turistica					

II QUADRIMESTRE

CLASSE QUINTA

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

CITTÀ E COMUNITÀ SOSTENIBILI

COMPETENZE

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

Discipline	ore	CONOSCENZE	ABILITÀ	METODOLOGIA	PERIODO
				Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	
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 Sharing mobility (ind.turistico)	valutare soluzioni eco-sostenibili nell'ambito turistico	Lezione partecipata Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	Febbraio -Marzo
Francese	2	Vivere la villeggiatura	Applicare all'ambito turistico-ristorativo esempi di eco-sostenibilità	Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi	Febbraio -Marzo

				Esercitazioni Altro	
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.		Febbraio -Marzo
Religione	2	L'ecologia integrale	Saper operare scelte consapevoli nel rispetto del Magistero cattolico sul problema ecologico	Lezione partecipata	Febbraio -Marzo
Lab. Accoglienza Turistica	5	Conoscere le buone pratiche adottate dalle imprese ricettive per ridurre l'impatto sul territorio.	Saper sensibilizzare ed orientare la clientela e il personale alberghiero verso scelte ecosostenibili	Lezione partecipata; Analisi di casi; Esercitazioni.	Febbraio -Marzo
Lab. enogastronomia/op. p. dolciari	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
Lab. sala e vendita	2	Conoscere le caratteristiche fondamentali della filiera corta e dei prodotti del territorio.	Saper adottare comportamenti e stili di vita rispettosi della sostenibilità. Essere in grado di gestire forme di ristorazione a "km 0".	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio -Marzo
Ore complessive	16 eno/op. p. dolciari 16 sala e vendita 19 Acc. Tur.				

METODI – MEZZI – TEMPI

METODI

Nel rispetto dei principi 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 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 l'approfondimento
- controlli mirati e verifiche periodiche, sia scritte sia orali, per accertare il livello di acquisizione di conoscenze, 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 ciascun studente.

Ogni compito è stato valutato attraverso una griglia articolata su quattro 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. 2023/2024

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 del testo	Creative, originali	10/10
	Organizzate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte Confuse	5 4-1	
Coesione e coerenza testuale	Rigorese	10/10
	Puntuali	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Parziali Disorganiche	5 4-1	
Ricchezza e padronanza lessicale	Articolate	10/10
	Specifiche	9	
	Appropriate	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Incerte Improprie	5 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 Inadeguati	5 4-1	
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti	10/10
	Accurate	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
	Generiche Carenti	5 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	
	Adeguato	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	
	Adeguata	6	
	Parziale	5	
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita	10/10
	Completa	9	
	Precisa	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	
	Parziale	5	
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida	10/10
	Presente	9	
	Complessivamente presente	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	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 argomentativo operando connettivi pertinenti	Eccellente	10/10
	Valida	9	
	Soddisfacente	8	
	Corretta	7	
	Adeguata	6	

	Modesta Scarsa	5 4-1	
Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	Ampie e fondate Approfondite Presenti Nel complesso presenti Parzialmente presenti Incerte Assenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
TOTALE			/40
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 parafrasi	Articolate Puntuali Precise Sostanziali Accettabili Parziali Inadeguate	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Approfondito Apprezzabile Presente Nel complesso presente Adeguate Incerto Assente	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Puntuali e presenti Precise Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	20-19 18 17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
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 prove _____/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. 2023/2024

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 comprendetutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell'elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito.	8	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	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 perlo 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.

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

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 curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	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, rielaborando 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

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 volti 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, frequentando 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, 8 maggio 2024

Luigi Licchi





1. CIBO e SALUTE	ITALIANO	<i>Italo Svevo: La Coscienza di Zenò. L'ultima sigaretta. Luigi Pirandello: Tra follia e umorismo.</i>
	STORIA	<i>Il Nazismo. Il fascismo. Il primo conflitto mondiale. I Totalitarismi: Film L'Onda.</i>
	INGLESE	<i>Allergies and Intolerances; Coeliac Disease; Organic food and GMOs.</i>
	MATEMATICA	<i>Ricerca operativa: funzione costi, funzione ricavi, funzione utili.</i>
	FRANCESE	<i>Les allergies et les intolérances alimentaires. La maladie cœliaque.</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	Principi nutritivi, formulazione di una dieta equilibrata. Promozione di uno stile di vita equilibrato. Malattie correlate ad una scorretta alimentazione.
	DTAR	<i>Le abitudini alimentari; i marchi ed i prodotti a km 0</i>
	L. SALA E VENDITA	<i>La vendita del menu. Tipologie di menu.</i>
	SCIENZE MOTORIE	<i>Prevenzione infortuni</i>
	RELIGIONE	<i>Il benessere</i>



2.DIRITTI, SICUREZZA E LAVORO	ITALIANO	<i>Naturalismo: Emile Zola. Verismo: Giovanni Verga. Rosso Malpelo. I Malavoglia.</i>
	STORIA	<i>G. Giolitti e le Riforme Sociali sul Lavoro. Il biennio rosso. Politica sociale del fascismo. Diritto delle donne: Film 7 Minuti, di Michele Placido.</i>
	INGLESE	<i>The HACCP system; types of food contamination; some preventive measures.</i>
	MATEMATICA	<i>Grafico qualitativo della funzione $y=f(x)$</i>
	FRANCESE	<i>Haccp, Infections et Intoxications, mesures préventives.</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	Le contaminazioni alimentari (chimiche, fisiche, biologiche). Il Pacchetto Igiene e l'HACCP. Allergie e intolleranze. La qualità degli alimenti e il Made in Italy.
	DTAR	<i>Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro, norme sulla privacy</i>
	L. SALA E VENDITA	<i>Igiene in sala. Uso appropriato del flambé</i>
	SCIENZE MOTORIE	<i>Benefici dell'attività sportiva</i>
	RELIGIONE	<i>Il credente, l'economia e il lavoro</i>



3.LA DIETA MEDITERRANEA	ITALIANO	<i>Giovanni Pascoli: il X Agosto. Gabriele D'Annunzio: La pioggia nel pineto.</i>
	STORIA	<i>La dieta della popolazione italiana tra fine '800 e primi del '900. Il fascismo: "La battaglia del grano". La politica economica: protezionismo e liberismo.</i>
	INGLESE	<i>The Mediterranean Diet; the Eatwell Plate; the food pyramid; alternative diets.</i>
	MATEMATICA	<i>Supporto della statistica nell'ambito alimentare: il costo del piatto.</i>
	FRANCESE	<i>Régime Méditerranéen, Régimes alternatifs, Les troubles alimentaires.</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	Diete e stili alimentari. La dieta nelle diverse fasi della vita.
	DTAR	<i>Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore</i>
	L. SALA E VENDITA	<i>La presentazione e la valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali e nazionali.Vino ed abbinamento.</i>
	SCIENZE MOTORIE	<i>La dieta dello sportivo</i>
	RELIGIONE	<i>Il valore simbolico degli alimenti</i>



4. LE VARIE FORME DI RISTORAZIONE	ITALIANO	<i>G. Ungaretti e le Poesie di Guerra. La macdonalizzazione del cibo. La tavola della "Belle Epoque".</i>
	STORIA	<i>La Prima Guerra Mondiale. La seconda rivoluzione industriale. La reazione alla standardizzazione del cibo: dai fast food ai presidi slow food.</i>
	INGLESE	<i>Main catering areas; new trends in the catering industry.</i>
	MATEMATICA	<i>Il ciclo di vita del prodotto.</i>
	FRANCESE	<i>Les habitudes alimentaires des français, les aliments biologiques, les OGM.</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	La trasformazione degli alimenti, dalle materie prime ai nuovi prodotti alimentari. Cibo e religione.
	DTAR	<i>Il marketing operativo.</i>
	L. SALA E VENDITA	<i>Le modalità di servizio. Organizzazione di eventi.</i>
	SCIENZE MOTORIE	<i>Sport e alimentazione</i>
	RELIGIONE	<i>Religioni ed ecumenismo</i>



5. ALCOLICI, SUPERALCOLICIE BEVANDE NERVINE	ITALIANO	<i>Charles Bandelaire: il simbolismo francese. G. Ungaretti: I Fiumi "l'acqua come simbolo". Luigi Pirandello: Il Treno ha Fischiato. Il fu Mattia Pascal. Uno Nessuno Centomila. Film La Stranezza, di Roberto Andò.</i>
	STORIA	<i>Mussolini e il Fascismo. La politica autarchica. Anni '20 ed il proibizionismo. La crisi del '29.</i>
	INGLESE	<i>Nervine drinks: coffee and tea in Italy and in the UK.</i>
	MATEMATICA	<i>La gradazione alcolica</i>
	FRANCESE	<i>Lesboissons chaudes: thé, café et chocolat. Les différents types d'eau.</i>
	SC. ALIMENTAZIONE	Effetti negativi dell'abuso di alcol sulla salute. L'alimentazione nelle malattie dell'apparato digerente. Alimentazione e tumori. I disturbi alimentari.
	DTAR	<i>Il marketing strategico</i>
	L. SALA E VENDITA	<i>Le tipologie di bar. Preparazione e somministrazione di bevande e cocktails.</i>
	SCIENZE MOTORIE	<i>Danni dell'alcol e droghe nello sport</i>
RELIGIONE	<i>Il divieto di alcolici in alcune religioni</i>	