



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^a 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. B / enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

La classe 5^a sez. B/Enogastronomia risulta composta da 15 alunni (1 ragazza, 14 ragazzi) tutti frequentanti tranne un diversamente abile. Essi provengono da Molfetta e da diversi comuni limitrofi. Nella classe vi sono tre alunni con DSA, per cui si rimanda ai relativi allegati. La classe si è costituita nel secondo biennio e ha subito nel corso del triennio, piccole variazioni per composizione

Nel corso del triennio è stata mantenuta la continuità didattica negli ambiti disciplinari di italiano/storia, matematica, lingue comunitarie e Scienze degli Alimenti. Il docente di Scienze Motorie, il docente di Religione, di Enogastronomia e DTAR sono entrati a far parte del Consiglio di Classe dall'anno in corso. Anche se con metodi differenti, i docenti hanno sempre cercato di venire incontro alle esigenze educative e didattiche degli alunni rendendo possibile un clima sereno e il superamento del disagio iniziale.

Con riferimento alla frequenza degli alunni nel triennio, è necessario sottolineare che, durante una parte del terzo anno, la pandemia ha reso necessaria la Didattica a Distanza. Questa inedita modalità didattica ha disorientato non poco gli alunni, facendo registrare una frequenza non sempre e per tutti continua, anche e soprattutto per problemi tecnici e tecnologici. Lo scorso anno e quello in corso, si è tornati ad una didattica in presenza che ha visto un percorso più regolare. Si è cercato con la Didattica Integrata di consentire a tutti di seguire regolarmente le attività didattiche proposte. Il comportamento degli studenti è tendenzialmente accettabile, pur con qualche criticità per quanto concerne l'attenzione e l'impegno durante le lezioni e lo studio autonomo a casa. La maggior parte degli alunni si mostra attenta alle esigenze dell'altro, si vince un gruppo unito e, in genere, solidale. Si può affermare che, complessivamente, nella disponibilità al dialogo, gli studenti hanno mostrato di sapere trarre profitto per la propria crescita culturale e civile dalle diverse occasioni offerte dalla scuola.

Dal punto di vista didattico la classe, nel corso del triennio, ha mostrato una differenziata capacità di adeguare comportamenti e interessi al crescente livello delle richieste e alla progressiva complessità del curriculum. Ne consegue che non tutti gli studenti hanno tenuto lo stesso ritmo e manifestato la stessa continuità di applicazione. Durante il periodo della DaD, si è registrato un calo di motivazione ad apprendere in quegli alunni già meno impegnati e costanti nell'applicazione, invece nella parte restante della classe si sono evidenziate nuove forme di confronto ed un maggior interesse ed impegno.

I docenti, durante il triennio, con strategie differenti, hanno favorito lo sviluppo delle potenzialità di ciascuno. Non sono mancate le sollecitazioni e gli interventi mirati ad un migliore rendimento degli studenti in difficoltà. L'obiettivo è stato quello di garantire la continuità del processo educativo e di apprendimento puntando sull'assunzione di responsabilità da parte di ogni studente del proprio processo di apprendimento. Ogni docente ha utilizzato strumenti per creare, condividere, verificare e valutare percorsi di apprendimento riferiti alla propria specifica disciplina.

Il profitto degli alunni appare diversificato e proporzionato alle capacità, all'attitudine e al metodo di studio utilizzato ma anche alla capacità del singolo alunno. Per quanto attiene la sfera didattica – cognitiva, gli allievi si differenziano per fasce di livello: un esiguo gruppo ha raggiunto discreti livelli di abilità e conoscenze, utilizzando in modo autonomo e corretto le procedure, gli strumenti e i linguaggi disciplinari; un altro gruppo ha raggiunto buoni livelli di acquisizione dei contenuti e ha sviluppato capacità e competenze soddisfacenti, pervenendo così ad una graduale, progressiva e piena maturazione affettiva, cognitiva e sociale. Un terzo gruppo ha mantenuto una disposizione più ricettiva che propositiva durante le lezioni, rivelando capacità sufficienti di sistematizzazione delle conoscenze. Vi sono infine pochi allievi che non hanno realizzato pienamente i risultati attesi.

Riguardo i contenuti, gli obiettivi programmati ad inizio anno sono stati svolti adattandoli al ritmo di apprendimento e di applicazione degli alunni con semplificazioni in alcune discipline e interventi di recupero in itinere.

Il Consiglio di Classe ha svolto in questi anni scolastici, sulla base di un'adeguata programmazione educativa didattica, un'azione di formazione, al fine di far conseguire agli alunni un grado di preparazione e di sviluppo della personalità tale da permettere loro di inserirsi con consapevolezza nel mondo del lavoro. L'attività di alternanza scuola-lavoro si è rivelata positiva per gli alunni che hanno potuto arricchire le abilità pratiche maturate durante il percorso scolastico.

I rapporti con le famiglie, pur saltuari, sono stati improntati alla trasparenza, cordialità e rispetto. Sono avvenuti attraverso la preventiva prenotazione tramite il registro elettronico e successivo contatto telefonico o in presenza. Le stesse famiglie sono state puntualmente informate dalla coordinatrice delle assenze e del processo di apprendimento e disciplinare dei propri figli.

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/A enogastronomia 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

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 e Simbolismo – G. D’Annunzio – G. Pascoli – I.

Svevo – L. Pirandello – G. Ungaretti

- **Storia**

Società e cultura fra industrializzazione e Belle Époque– L’Italia nell’età giolittiana – I Guerra Mondiale – Fascismo – Nazismo – La crisi americana e il New Deal – II Guerra Mondiale

- **Inglese**

Food as Cultural identity – Street Food – British Pubs & British Foods - Focaccia vs Hamburger – Sustainable Food – Organic Food & G.M.O. - Slow Food & 0 Km – Food & Health – Food & Beauty – Food in art – Food & Novels – Food & Movies.

- **Francese**

Santé et Sécurité- Régimes et nutrition- Les allergies et les intolérances alimentaires- Les troubles du comportement alimentaire- Les régimes alternatifs et les restaurants- potagers

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

Il mercato turistico - Il Marketing – Sicurezza sul lavoro – Abitudini alimentari - Marchi di tutela e rintracciabilità dei prodotti alimentari

- **Matematica**

Intervalli numerici – Le disequazioni di secondo grado intere e fratte – Le funzioni reali – I limiti di una funzione – Grafico approssimato di una funzione – La ricerca operativa – Cenni di crittografia.

- **Scienze degli alimenti**

Dieta razionale ed equilibrata nelle diverse condizioni fisiologiche e patologiche - Le reazioni avverse al cibo: intossicazioni, allergie ed intolleranze alimentari - Diete e stili alimentari: la dieta mediterranea, la dieta sostenibile, le diete vegetariane - I nuovi prodotti alimentari - Sicurezza e qualità totale degli alimenti - La valorizzazione e tutela dei prodotti "Made in Italy".

- **Laboratorio dei servizi di enogastronomia**

L’evoluzione del mercato ristorativo – Le diverse tipologie di ristorazione – l’organigramma di cucina – La ristorazione e le moderne tecnologie – I metodi di cottura – L’HACCP – Le elaborazioni gastronomiche della tradizione regionale, nazionale ed internazionale – Globalizzazione e cibo.

- **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.

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

PERCORSO TRASVERSALE DI ED. CIVICA

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

I QUADRIMESTRE

TEMATICA DI RIFERIMENTO: 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/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					

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					
<ul style="list-style-type: none"> 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	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.		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	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio -Marzo

			ristorazione a "km 0".		
Ore complessive	16 eno/op. p. dolciari 16 sala e vendita 19 Acc. Tur.				

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 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, 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 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	5	
	Confuse	4-1	
Coesione e coerenza testuale	Rigorose	10/10
	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 Puntuali Appropriati Corretti Adeguati Imprecisi Inadeguati	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Esaurienti Accurate Complete Corrette Adeguate Generiche Carenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Originali Articolati Autonomi Corretti Semplici Superficiali Carenti	10 9 8 7 6 5 4-1/10
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 Completo Preciso Corretto Adeguito Parziale Scarso	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	Approfondita Completa Precisa Corretta Adeguita Parziale Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta)	Approfondita Completa Precisa Corretta Adeguita Parziale Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
Interpretazione corretta e articolata del testo	Valida Presente Complessivamente presente Corretta Adeguita Inadeguata Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
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 Precise Presenti Parzialmente presenti Adeguate Accettabili Errate	20-19 18 17-16 15-14 13-12 11-10 9-1/20
Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti	Eccellente Valida Soddisfacente Corretta Adeguate Modesta Scarsa	10 9 8 7 6 5 4-1/10
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	PunteggioAssegnato
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 riferimenticulturali	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 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. 2023/2024

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 e 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 tecnico-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 tecnico-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	

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 per lo più pertinente.	2	
	Argomenta, collega e sintetizza in modo chiaro, approfondito, coerente ed esauritivo, utilizzando anche i diversi linguaggi specifici con ricchezza e padronanza.	3	
			/20

Moffetta _____

LA COMMISSIONE

IL PRESIDENTE

Colloquio

Art. 22

a 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 (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

- 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

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 e BES

Molfetta, 8 maggio 2024

Luigi Licchi



NODI CONCETTUALI - CLASSE V SEZ. B/Enogastronomia

CIBO E GLOBALIZZAZIONE	ITALIANO	La cucina futurista. Il Manifesto di G. Marinetti
	STORIA	Fast food vs Slow food
	INGLESE	Allergies and intolerances. Celiac disease.
	MATEMATICA	Le funzioni
	FRANCESE	Les coquillages en France: ressource gastronomique et économique
	SC. ALIMENTAZIONE	Intolleranze ed allergie alimentari
	D.T.A.R.	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità. Le frodi alimentari
	L. ENOGASTRONOMIA	Ostriche, salmone, feta, jamon patanegra; la cucina fusion; le abitudini alimentari nel mondo
	L. SALA E VENDITA	La regione Puglia; prodotti tipici e vini regionali; valorizzazione dei prodotti tipici
	ED. FISICA	Le olimpiadi
	RELIGIONE	Religioni a confronto: mondialità ed ecumenismo

ETICA PROFESSIONALE, ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO, SICUREZZA E QUALITÀ	ITALIANO	Il mondo minorile nella Sicilia di fine 800. Verga: “Rosso Malpelo”
	STORIA	Le riforme sociali di Giolitti
	INGLESE	Food Hygiene.
	MATEMATICA	La crittografia
	FRANCESE	Systèmes et instruments de contrôle de la qualité des filières agro-alimentaires
	SC. ALIMENTAZIONE	La “qualità totale” dell’alimento
	D.T.A.R	La normativa sulla sicurezza del lavoro
	L. ENOGASTRONOMIA	La brigata di cucina; l’importanza della divisa; layout di una cucina; Haccp; certificazioni di qualità
	L. SALA E VENDITA	Il professionista e la persona; da esecutore operativo a Guest manager; diventare un professionista
ED. FISICA	Gli sport di squadre e individuali: organizzazione e competitività	

	RELIGIONE	Il credente, l'economia ed il lavoro
--	------------------	---

	ITALIANO	Il gusto del bello nella trilogia di esteti
CIBO E BELLEZZA	STORIA	Belle époque
	INGLESE	Food and Health
	MATEMATICA	L'infinito
	FRANCESE	Manger bien pour vivre bien ; l'alimentation du sportif ; l'alimentation de l'adolescent
	SC. ALIMENTAZIONE	La promozione di uno stile di vita equilibrato
	D.T.A.R.	Il mercato turistico nazionale e internazionale
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina creativa ed i suoi metodi di cottura; i vari modi di impiattare; abbinamento cibo/colori
	L. SALA E VENDITA	Relazioni con il cliente; il nostro prodotto è il servizio; come si prepara una buona mise en place
	ED. FISICA	L'educazione fisica ed educazione al benessere psicofisico
RELIGIONE	L'arte e la musica a servizio della religione	

MODERNITÀ E TRADIZIONE	ITALIANO	Pascoli tra mondo contadino e sperimentalismo linguistico
	STORIA	Fascismo tra modernità e tradizione
	INGLESE	Think globally. Eat locally
	MATEMATICA	Lettura dei grafici di funzione
	FRANCESE	Les produits bio ; les OGM
	SC. ALIMENTAZIONE	Il cliente e le sue esigenze: la predisposizione di menu
	D.T.A.R.	Il marketing strategico e delle ristorazione

	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina molecolare; la cucina destrutturata; le cucine di tendenza; la cucina regionale e le sue tradizioni
	L. SALA E VENDITA	Prodotti tipici della Puglia cucina e vini
	ED. FISICA	L'educazione fisica nel presente e nel passato
	RELIGIONE	Religione e religiosità

A SALUTE TAVOLA	ITALIANO	Il concetto di salute e malattia nella "Coscienza di Zeno" di I. Svevo
	STORIA	La Grande Guerra: vita in trincea; razionamento di cibo durante la II Guerra Mondiale
	INGLESE	Fast food vs Slow food.
	MATEMATICA	Ricerca operativa
	FRANCESE	Les troubles alimentaires ; allergies, intolérances ; le régime alimentaire pour cœliaque
	SC. ALIMENTAZIONE	Le malattie correlate all'alimentazione. I pericoli chimici, fisici e biologici nella filiera alimentare e la loro prevenzione.
	DOTAR	I prodotti tipici locali, i marchi di tutela e tracciabilità
	L. ENOGASTRONOMIA	Menu a km 0; le intolleranze alimentari; ristorazione collettiva per bambini e gerontologica
	L. SALA E VENDITA	Vino e salute; come calcolare l'alcol nei drink
	ED. FISICA	L'attività fisica e la corretta alimentazione
RELIGIONE	Uso responsabile del cristiano nei confronti del creato	

	ITALIANO	La metamorfosi del viaggio in Pirandello
	STORIA	Il viaggio dei deportati nei lager

IL VIAGGIO	INGLESE	Diets
	MATEMATICA	Programmazione lineare
	FRANCESE	Les régimes alimentaires alternatifs et leurs recettes
	SC. ALIMENTAZIONE	Promozione del Made in Italy e valorizzazione del territorio
	D.T.A.R.	Il turismo nell'era della globalizzazione
	L. ENOGASTRONOMIA	La cucina sempre verde con i suoi piatti internazionali; la terminologia internazionale di cucina
	L. SALA E VENDITA	Progettare la propria carriera; ricerca del lavoro strumenti e strategie
	ED. FISICA	Preparazione e partecipazione ad eventi sportivi
	RELIGIONE	Viaggio nella vita di un uomo religioso: dalla nascita alla morte