



**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. F / enogastronomia

ANNO SCOLASTICO 2023/24

PRESENTAZIONE DELLA CLASSE E SUO EXCURSUS STORICO

Profilo della classe

La classe V F è composta da 14 alunni (12 maschi e 2 femmine), che hanno frequentato insieme l'ultimo triennio e, per alcuni, l'ultimo biennio dell'istituto alberghiero.

Gli alunni provengono da un contesto socio-culturale modesto e, nel corso del loro percorso scolastico, hanno manifestato un interesse e una motivazione per le attività didattiche piuttosto contenuti. Tra gli studenti, 3 presentano Disturbi Specifici dell'Apprendimento (DSA) e 1 Bisogni Educativi Speciali (BES). La loro permanenza all'interno del percorso formativo è stata resa possibile da un impegno minimo, spesso influenzato dalla mancanza di supporto e stimolo da parte delle famiglie, principalmente interessate al conseguimento del diploma. L'alternarsi di docenti nel triennio conclusivo ha ostacolato la continuità didattica e la creazione di un clima di classe stabile. Nonostante le difficoltà, la classe ha dimostrato una certa flessibilità e capacità di adattamento.

Rendimento scolastico

Il profitto scolastico della maggior parte degli alunni si colloca al limite della sufficienza, con pochi casi di risultati discreti. La mancanza di motivazione ha rappresentato un ostacolo insidioso nel percorso di apprendimento scolastico, capace di minare anche il cammino degli studenti più volenterosi. Le cause di questa demotivazione sono state molteplici e complesse, spesso intrecciate tra loro. La sensazione di non sentirsi parte della comunità scolastica, di non essere compresi o valorizzati, ha spesso spento l'entusiasmo e la voglia di mettersi in gioco. Le difficoltà di apprendimento, ostacoli specifici in determinate materie o metodologie didattiche non adatte alle proprie esigenze hanno alle volte generato frustrazione e scoraggiamento. I problemi personali, situazioni familiari difficili, disagi emotivi o sociali hanno influenzato negativamente la concentrazione e la predisposizione allo studio. Queste condizioni e l'assenza di un clima di classe stimolante hanno ostacolato il raggiungimento di un livello di apprendimento più alto. Ciò nonostante gli studenti hanno mostrato un certo interesse per le attività tecnico-pratiche, pur non eccellendo in termini di iniziativa e competenze specifiche.

Aspetti didattici

La motivazione è stata il focus principale dell'azione didattica, spesso a scapito di un percorso didattico più rapido e proficuo. A fronte di queste sfide, i docenti si sono trovati ad assumere un ruolo cruciale, diventando i primi attori a dover contrastare la demotivazione e a riaccendere l'interesse per l'apprendimento. L'impegno profuso si è concretizzato in diverse azioni: si è cercato di creare e mantenere un clima positivo e inclusivo, di favorire un ambiente accogliente e sicuro, dove ogni studente si è sentito valorizzato e libero di esprimere dubbi e curiosità per costruire relazioni di fiducia e stimolare la partecipazione. Sono state promosse attività didattiche coinvolgenti, che hanno favorito l'apprendimento collaborativo, permettendo di catturare l'interesse degli studenti. Sono state valorizzate le diversità riconoscendo e apprezzando i differenti stili di apprendimento e le inclinazioni personali con l'intento di far emergere le potenzialità di ciascuno. Sono stati forniti spesso spunti di riflessione per affrontare le difficoltà e supportarli nella scelta del loro futuro, aiutandoli a definire obiettivi chiari e realizzabili. Si è cercato di collaborare con le famiglie creando un dialogo aperto e costruttivo per condividere strategie comuni e rafforzare il sostegno allo studente nel suo percorso di apprendimento.

E' stata promossa l'alternanza scuola-lavoro per fornire agli studenti esperienze concrete ,stimolanti e soprattutto intese come possibilità di inserimento lavorativo nel breve termine.

Considerazioni conclusive

La classe V F settore Cucina ha affrontato un percorso formativo complesso, caratterizzato da difficoltà e demotivazione. Nonostante gli sforzi dei docenti, i risultati scolastici sono stati mediamente bassi. Tuttavia,

è importante sottolineare l'atteggiamento degli studenti sempre garbato e adeguato al contesto scolastico e la loro disponibilità a partecipare alle attività tecnico-pratiche, aspetto che potrebbe rappresentare un punto di partenza per un loro futuro inserimento lavorativo.

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 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 – Stalinismo (cenni) – La crisi americana e il New Deal – II Guerra Mondiale

• **Inglese**

Food and its constituents - Food groups - Food contamination and food safety -- Traceability, food labels- HACCP and its principles- Organic food – GMOs –Healthy eating patterns (diets)– food related diseases : allergies and intolerances- Eating disorders : Anorexia, Bulimia, Binge eating - Sustainable diet – 0 Km food

• **Francese**

Santé et Sécurité- Histoire de l'art culinaire- Régimes et nutrition- Les allergies et les intolérances alimentaires- Les troubles du comportement alimentaire- Les régimes alternatifs et les restaurants-potagers- La cuisine de la francophonie- Le métissage culinaire - La gastronomie française entre tradition et modernité.

• **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.

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					
● 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	Lezione partecipata Lettura guidata	novembre - dicembre

			il proprio stato di salute.	Analisi di casi Esercitazioni	
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	ABILITA'	METODOLOGIA Lezione partecipata Lettura guidata Visione film Analisi di casi Esercitazioni Altro	PERIODO
Storia	2	Conoscere le	Assumere	Lezione partecipata	Febbraio -Marzo

		caratteristiche della città sostenibile	comportamenti eco-sostenibili per la salvaguardia delle risorse naturali e dei beni comuni	Lettura guidata Visione video Analisi di documenti	
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	Lezione partecipata Lettura guidata Analisi di casi Esercitazioni	Febbraio -Marzo

			gestire forme di 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	
Coesione e coerenza testuale	Confuse	4-1/10
	Rigorose	10	
	Puntuali	9	
	Complete	8	
	Corrette	7	
	Adeguate	6	
Parziali	5		
	Disorganiche	4-1	

Ricchezza e padronanza lessicale	Articolate Specifiche Appropriate Corrette Adeguate Incerte Improprie	10 9 8 7 6 5 4-1/10
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 Adeguita 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 paragrafazione	Articolate	10/10
	Puntuali	9	
	Precise	8	
	Sostanziali	7	
	Accettabili	6	
	Parziali	5	
Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Inadeguate	4-1/10
	Approfondito	10	
	Apprezzabile	9	
	Presente	8	
	Nel complesso presente	7	
	Adeguate	6	
Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenticulturali	Incerto	5/20
	Assente	4-1	
	Puntuali e presenti	20-19	
	Precise	18	
	Presenti	17-16	
	Parzialmente presenti	15-14	
TOTALE	Adeguate	13-12	/40
	Accettabili	11-10	
	Errate	9-1	

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	DESCRIPTORI	PUNTI*	Punti assegnati Totale
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	Analizza ed interpreta le richieste in maniera imprecisa, riuscendo a selezionare solo alcuni dei concetti chiave e delle informazioni essenziali, o, pur avendoli individuati tutti, commette qualche errore nell'interpretarne alcuni e nello stabilire i collegamenti.	1	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa, individuando e interpretando correttamente quasi tutti i concetti chiave, le informazioni e le relazioni tra queste; utilizza con adeguata padronanza le proprie conoscenze e abilità, nonostante lievi inesattezze.	2	
	Analizza e comprende la tematica proposta o il contenuto della consegna operativa interpretando in modo completo e pertinente i concetti chiave, le informazioni essenziali e le relazioni tra queste; utilizza le conoscenze e le abilità acquisite con buona padronanza e precisione.	3	
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	Utilizza in modo frammentario le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra minime abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari.	1	
	Padroneggia (individua e utilizza) alcune delle principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante anche se non sempre in modo completo ed efficace.	2-3	
	Padroneggia (individua e utilizza) le principali conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera corretta.	4-5	
	Padroneggia (individua e utilizza) tutte le conoscenze disciplinari relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento dell'indirizzo di studi. Dimostra abilità nel saper collegare le relazioni interdisciplinari dell'area professionalizzante in maniera approfondita.	6	
Padronanza delle competenze tecnico professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici con opportuni collegamenti concettuali e operativi	Argomenta in maniera molto frammentaria e/o non sempre coerente la strategia/procedura esecutiva o la fase di verifica. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è gravemente insufficiente.	1	
	Comprende solo alcuni aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica in modo non sempre corretto le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione. Svolge la traccia in modo incompleto, la coerenza e/o correttezza dei risultati è insufficiente.	2-3	
	Comprende buona parte degli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie tecniche-professionali necessarie alla loro elaborazione.	4-5	
	Dimostra padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nella elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo corretto.	6-7	
	Dimostra completa padronanza delle competenze tecnico- professionali Analizza e comprende tutti gli aspetti dei casi e delle problematiche proposte e applica le metodologie adeguate nell'elaborazione delle soluzioni individuate ed applicate in modo approfondito.	8	
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 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 curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0.50 - 1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1.50 - 2.50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3 - 3.50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4 - 4.50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0.50 - 1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3 - 3.50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4 - 4.50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0.50 - 1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1.50 - 2.50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3 - 3.50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, 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
- 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 dei candidati con DSA

Molfetta, 10 maggio 2024

Intestazione



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

NODI CONCETTUALI					
DENOMINAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> ● AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE ● ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA ● MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY ● LA SALUTE A TAVOLA ● ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO 				
DISCIPLINE COINVOLTE	AMBIENTE,ALIMENTAZIONE ED ECONOMIA CIRCOLARE	ETICA PROFESSIONALE,ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO E SICUREZZA: IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE	MODERNITA' E TRADIZIONE : VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E MADE IN ITALY	LA SALUTE A TAVOLA	ASPETTI MATERIALI E SIMBOLICI DEL VIAGGIO
ITALIANO STORIA	Modulo Asl. Il cibo nell'età della globalizzazione	la realtà del lavoro minorile nella Sicilia di fine 800; Rosso Malpelo-Nedda-La roba. Storia: Le riforme sociali di Giolitti	Pascoli,tra rappresentazione di un mondo rurale sperimentale e molinguistico. Storia:Fascismo tra modernità e tradizione.	Salute e malattia nel romanzo "La coscienza di Zeno";il personaggio dell'inetto nella narrativa di Svevo e Pirandello.Storia: L'alimentazione tra guerra e dopoguerra-La fame durante le guerre mondiali.	La metafora del viaggio nella narrativa di Pirandello-Il treno ha fischiato-Il fu Mattia Pascal Storia:La politica coloniale del fascismo o il fenomeno migratori

					o tra passato e presente.
INGLESE	Sustainability and its goals Organic food	THE HACCP system, food poisoning . Food traceability	Italian food trends; local seasonal ,slow food and O kr food	Diets: the food pyramid Mediterranean, Vegetarian and Vegan diets. Food related diseases and disorders	A glance to eating habits. Apulian culinary tradition.
FRANCESE	Spécialités gastronomiques des régions françaises	Santé et sécurité	Produits OGM, Slow food	Régimes et nutrition	Les habitudes alimentaires des français, le métissage culinaire.
ECONOMIA AZIENDALE	Abitudini alimentari, prodotti a km 0 e Bio.	Tracciabilità, Haccp, sicurezza dei lavoratori e sui luoghi di lavoro	Marketing operativo e Web marketing. Valorizzazione del Made in Italy, frodi alimentari e Italian sounding	Marchi di qualità e PAT.	Il mercato turistico. Turismo enogastronomico in Puglia. Marketing strategico e territoriale.
ALIMENTAZIONE	La Food Security e la Food Safety. L'alimentazione tra Sicurezza e sostenibilità. Libro Bianco 2000 e Reg CE 178/2002	Le norme e le procedure a tutela della Salubrità degli Alimenti. Tracciabilità; HACCP; RASFF. La contaminazione alimentare e le malattie trasmesse dagli alimenti.	Sistema UE della Qualità Regolamentata. Certificazioni e Frodi alimentari; tutela del Made in Italy	L'alimentazione equilibrata e le tipologie dietetiche; Dieta Mediterranea. Dieta in condizioni patologiche e prevenzione	Il valore simbolico del cibo e la sua funzione di Mediator e Culturale
CUCINA	I prodotti biologici e la procedura per l'ottenimento del Marchio di Tutela EU; La produzione agroalimentare a km zero. Attrezzature tecnologicamente avanzate.	Concetto di etica, la differenza di organizzazione nelle diverse realtà lavorative, la sicurezza dei lavoratori nella ristorazione (D.leg. 81/08)	Itinerario gastronomico negli usi nelle tradizioni locali. La ristorazione tradizionale legata ai P.A.T.	L'alimentazione sana e sostenibile attraverso l'applicazione dei principi igienici e salutistici del Sistema Europeo di Autocontrollo Alimentare H.A.C.C.P.	Globalizzazione ed etnicità dell'alimentazione Standardizzazione mondiale degli alimenti

					e la relativa tutela dei prodotti agroalimentari made in Italy, attraverso le eccellenze protette dai Marchi Europei: DOP, IGP, STG.
MATEMATICA	Funzioni ed economia	La sicurezza dell'informazione. La crittografia	L'evoluzione della statistica tra modernità e tradizione	La ricerca operativa	Il ciclo di vita del prodotto
RELIGIONE	La responsabilità del cristiano per il Creato	La dignità del lavoro	Simbolismo territoriale dei cibi	Precetti religiosi sull'alimentazione	I luoghi di culto, il pellegrinaggio