



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:
www.istitutoflora.edu.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta
pnis00800v@pec.istruzione.it

Certificata: C.f.: 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V AK

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMICO

Coordinatrice di classe: Prof.ssa Tiziana Picciarelli

Anno Scolastico 2019 – 2020

INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
INTRODUZIONE	5
I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	7
II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
PROFILO DELLA CLASSE	8
III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	14
Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.....	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	15
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	15
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	16
PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	16
ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI.....	16
IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI	17
VERIFICA E VALUTAZIONE	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	17
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	18
V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	18
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DELL' ESAME DI STATO.....	18
Simulazione della prima prova d'esame (Italiano).....	18
Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina)	18
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni	19
Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova.....	19
Simulazioni colloquio orale	19
VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	20
CONTENUTI TRATTATI	21
DISCIPLINA: I.R.C. DOCENTE: URBAN CHIARA	21
DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana	22
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana	23
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: ZORAT Francesca.....	24
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FELLET Marzia.....	26
DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI	27
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: COAN Stefania	31
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA	34
DOCENTE: BRAGADIN Crista.....	38
VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI	44
PRIMA PROVA	44
SECONDA PROVA	44
VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI	49
GRIGLIE VALUTAZIONE	49

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	54
IX PARTE - INTEGRAZIONE.....	56
ALLEGATO B – GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE.....	56
INDICAZIONI SULL'ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO.....	57

Il consiglio di classe

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	Alice Paro	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Tiziana Picciarelli <i>(Coordinatore di classe)</i>	
STORIA	Tiziana Picciarelli	
LINGUA INGLESE	Francesca Zorat	
MATEMATICA	Marzia Fellet	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	Federica De Rossi	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Elisa Ruffati	
SOSTEGNO	Antonietta Rizza Sonia Pivetta	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Erica Magro	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRO- NOMICI – CUCINA	Crista Bragadin	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRO- NOMICI – SALA E VENDITA	Francesca Triolone	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRA- TIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Stefania Coan	

Introduzione

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione.

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati
- obiettivi raggiunti dalla classe
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale
- griglie di valutazione adottate nelle simulazioni nazionali delle prove scritte d’esame

Il documento è stato suddiviso in 8 sezioni:

- I INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO
- II DESCRIZIONE DELLA CLASSE
- III OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE
- IV VERIFICHE E VALUTAZIONI
- V PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO
- VI ALLEGATO N.1 – CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE
- VII ALLEGATO N.2 – SIMULAZIONI
- VIII ALLEGATO N.3 – GRIGLIE DI VALUTAZIONI

I PARTE

informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti e come cittadini e lavoratori sono state consolidate e migliorate le Competenze chiave di cittadinanza, che costituiscono la base imprescindibile di ogni forma di apprendimento e del successo formativo degli studenti, attraverso l'acquisizione di adeguate competenze culturali (per lo sviluppo dei saperi fondamentali), di competenze professionali (per l'occupabilità), e, di competenze sociali (per la cittadinanza), così come declinati nel PECUP (Profilo educativo, culturale e professionale dello studente).

Le Competenze chiave del primo biennio della scuola secondaria di II grado definiscono il 2° livello del quadro europeo delle qualifiche cioè il 2° EQF (conoscenza pratica di base in un ambito di lavoro o di studio) che corrisponde alla certificazione delle competenze acquisite alla conclusione dell'obbligo scolastico.

Esse sono il fondamento per giungere, con il conseguimento del titolo di studio alla conclusione della scuola secondaria di II grado, al 4° degli 8 livelli dell'EQF cioè al 4° EQF (conoscenza pratica e teorica in ampi contesti in un ambito di lavoro e di studio) che corrisponde al Diploma con il Profilo educativo, culturale e professionale dello studente (PECUP).

Raccomandazione del Parlamento Europeo del 2006 ("per far fronte alle continue sfide di una società globalizzata e di un mondo in rapido mutamento e caratterizzato da forti interconnessioni")	Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società)
<i>Competenze chiave</i> (<i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences / competenze di cittadinanza</i>)	<i>Competenze chiave</i> (<i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences /competenze di cittadinanza</i>)
comunicazione nella madre lingua	competenza alfabetica funzionale
comunicazione nelle lingue straniere	competenza multilinguistica
competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale	competenza digitale
imparare ad imparare	competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenze sociali e civiche	competenza in materia di cittadinanza
spirito d'iniziativa e imprenditorialità	competenza imprenditoriale
consapevolezza ed espressione culturale	competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Il diplomato di istruzione professionale nell'indirizzo "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera" ha specifiche competenze tecniche, economiche e normative nelle filiere dell'enogastronomia e dell'ospitalità alberghiera, nei cui ambiti interviene in tutto il ciclo di organizzazione e gestione dei servizi.

Nell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" il diplomato è in grado d'intervenire nella valorizzazione, produzione, trasformazione, conservazione e presentazione dei prodotti enogastronomici; operare nel sistema produttivo promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali e individuando le nuove tendenze enogastronomiche.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi avranno acquisito le seguenti competenze:

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

II PARTE

descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Laboratorio di servizi enog. settore cucina	ASCOLESE R.	BRAGADIN	BRAGADIN
Italiano/ Storia	MERIGHI	PICCIARELLI	PICCIARELLI
Laboratorio di servizi enog. settore sala	ASCOLESE F.	BONAIUTO	TRIOLONE
Lingua inglese	DI PAOLA	DI PAOLA	ZORAT
Seconda lingua: tedesco	VIANELLO	DE ROSSI	DE ROSSI
Matematica	ZANET	FELLET	FELLET
Scienze motorie	BERNARDON	BELFIORE	RUFFATI
I.R.C.	SAMBIN	PARO	URBAN
Scienza e cultura dell'alimentazione	ARDITO	MAGRO	MAGRO
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.	PAGLIARO	PAGLIARO	COAN

Informazioni sulla classe

La classe in terza era composta da 16 allievi, in quarta da 14 mentre in quinta, quest'anno, con l'inserimento di un allievo non promosso l'anno precedente, è risultata composta di 15 studenti: 11 maschi e 4 femmine di cui 1 con programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali (art.15, comma 4, O.M.90 del 21/5/2001) e 2 con DSA. Ulteriori informazioni su questi ultimi allievi sono contenute nei protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione.

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Tutti gli allievi provengono da comuni limitrofi a Pordenone.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

All'interno della classe i rapporti non sono stati sempre sereni e distesi a causa di una scarsa collaborazione da parte di un gruppo di allievi che ha mostrato spesso atteggiamenti poco costruttivi e impegnati. Il resto della classe ha mantenuto un comportamento corretto ma piuttosto passivo.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4		
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti
13	2	1

Situazione della 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
15	6	7	2

Osservazioni sul metodo di studio

La classe, sin dal primo quadrimestre, ha avuto bisogno di stimoli e di guida da parte dei docenti, in quanto prevalentemente passiva, scarsamente motivata o poco autonoma, a parte qualche eccezione. Nella seconda parte dell'anno, con l'attivazione della didattica a distanza, venendo meno dinamiche negative presenti nel gruppo classe, si è evidenziata in alcuni casi una maggiore consapevolezza e partecipazione.

Nel complesso gli allievi sono riusciti a raggiungere un'organizzazione del lavoro e un metodo di studio sufficientemente adeguato.

Livelli generali raggiunti

Un ristretto numero di allievi ha lavorato in modo costante e proficuo, riuscendo ad acquisire un discreto bagaglio di conoscenze, competenze, abilità e dimostrando di voler affrontare la prova d'esame con la dovuta serietà. La maggior parte della classe invece ha seguito le attività in modo più discontinuo e superficiale raggiungendo un livello di preparazione accettabile. Qualcuno infine evidenzia, al momento, un livello di profitto non completamente soddisfacente con qualche difficoltà in una o più materie.

III PARTE

obiettivi di programmazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscenze Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		X		
Conoscenze Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.	X			
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.	X			
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.	X			
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.	X			
Capacità: Saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.).		X		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		X		
Abilità: Riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze.		X		
Abilità Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.	X			

Area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Aver acquisito un metodo di studio autonomo e flessibile, che consenta di condurre ricerche e approfondimenti personali e di potersi aggiornare lungo l'intero arco della propria vita.	X			
Essere consapevoli della diversità dei metodi utilizzati dai vari ambiti disciplinari.		X		
Saper compiere le necessarie interconnessioni tra i metodi e i contenuti delle singole discipline.	X			

Area psico-affettiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto e ampliato.
Essere interessati e sensibili verso le tematiche dall'educazione alla convivenza civile.		X		
Stabilire con i compagni relazioni improntate al rispetto e alla collaborazione.		X		
Comunicare con gli insegnanti in modo corretto e costruttivo.	X			

Area logico-argomentativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Saper sostenere una propria tesi e ascoltare e valutare le argomentazioni altrui.	X			
Saper identificare i problemi e individuare possibili soluzioni.	X			
Saper leggere e interpretare i contenuti delle diverse forme di comunicazione.	X			

Area linguistica e comunicativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Padroneggiare la lingua italiana e saperla utilizzare a seconda dei diversi contesti e scopi comunicativi.	X			
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi.	X			
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.		X		
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.		X		

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.	X			
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.	X			

Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.	X			
---	----------	--	--	--

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.	X			
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.	X			
Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.		X		

Obiettivi Generali di Apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.	X			

Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		X		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.	X			

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In ossequio alle disposizioni di cui alla L. 107/15 (Buona Scuola) art. 1 co. 33 – 43, gli studenti hanno svolto attività di ASL nella misura prevista, dedicando almeno il 50% del monte ore del percorso alla permanenza in strutture esterne che garantiscano momenti formativi coerenti con il PECUP.

In particolare:

- per l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera gli studenti sono stati indirizzati presso hotel e/o ristoranti.

In ogni caso sono state certificate le competenze acquisite e l'attività ha avuto ricaduta sulla condotta e sugli apprendimenti.

Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio docenti ha deliberato di verificare la ricaduta dell'esperienza di ASL in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

- per l'indirizzo Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera → Laboratorio Servizi Enogastronomici – settore cucina

Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

In classe 3, prima delle esperienze presso gli enti esterni, è stata garantita la formazione di base per 4 ore e poi quella specifica (di 8 ore) rapportata alle attività afferenti l'indirizzo.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline .

Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato altresì l'adozione della DAD.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

<i>Lezione frontale</i>	X
<i>Lavori di gruppo</i>	X
<i>Insegnamento individualizzato</i>	X
<i>Problem solving</i>	X
<i>Studi di caso</i>	X
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X
<i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X
<i>Attività pratico-motorie</i>	X
<i>Formulazione di un progetto</i>	X
<i>Dad con modalità sincrone</i>	X
<i>Dad con modalità asincrone</i>	X

In seguito alla sospensione dell'attività didattica durante il periodo dell'emergenza sanitaria, i docenti hanno adottato i seguenti strumenti e le seguenti strategie per la DaD: videolezioni programmate e concordate con gli alunni mediante la piattaforma Moodle e Google Meet .Si è proceduto inoltre all'invio di materiale semplificato, mappe concettuali e appunti attraverso il registro elettronico alla voce Materiale didattico o attraverso la piattaforma Moodle a disposizione della scuola. Si sono ricevute e inviate le correzioni degli esercizi attraverso la mail istituzionale o il registro elettronico. Le spiegazioni degli argomenti sono avvenute tramite audio, mappe concettuali, riassunti, schemi, files video. Durante tutto l'anno, ma soprattutto nell'ultimo periodo, gli allievi sono stati coinvolti in attività di ripasso e rafforzamento dei concetti già studiati, anche in modalità Dad. Inoltre gli insegnanti si sono spesso impegnati, al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, al recupero delle carenze.

Più che dei veri e propri corsi di recupero durante l'arco dell'intero anno scolastico sono state svolte attività di sostegno e di recupero in itinere.

Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, schemi, mappe concettuali, proiezioni video e filmati, giornali, uscite didattiche, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL

Il Consiglio di Classe non ha proposto agli studenti la trattazione di percorsi interdisciplinari specifici ma ha cercato di sottolineare e di suggerire, ogni qualvolta se ne è presentata l'occasione, la natura interdisciplinare di alcuni temi e problemi. Inoltre nell'ultimo periodo, durante l'emergenza sanitaria, si è ritenuto opportuno, quando è stato possibile, cogliere spunti dall'attualità per collegamenti con contenuti delle varie discipline.

MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il modulo è stato sviluppato nei mesi di aprile/maggio in modalità Dad :gli argomenti trattati sono stati:

- α) Aspetti storici (dallo Statuto Albertino alla Costituzione – date rilevanti);
- β) Struttura e caratteri della Costituzione (Parti di cui è costituita la Costituzione e caratteri: lunga, rigida, programmatica, democratica);
- χ) I principi fondamentali (significato degli artt. 1-2-3-4-5 Cost.);

δ) Distinzioni fondamentali tra le forme di Stato (In particolare tra repubblica e monarchia);

ε) Il Parlamento europeo (composizione e funzioni in generale);

f) Limitazione alle libertà individuali e diritto alla salute al tempo del Coronavirus (artt.13,16 e 32 della Costituzione)

PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

- a) Significato degli articoli 35,36,37,41 e 47 della Costituzione
- b) Significato degli articoli 39 e 40 della Costituzione

ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

La classe ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle iniziative proposte dall'Istituto:

Tipo	Periodo	Data
Progetto Erasmus " We learn to do business in Europe"	primo quadrimestre	Seconda settimana di ottobre
Fiera Host -Milano Rho	primo quadrimestre	19 ottobre 2019
Punto d'incontro (orientamento) Fiera Pordenone	primo quadrimestre	6 novembre 2019
Concorso "Lo zampone e il cotechino Modena IGP" e concorso FIC " La trota delle risorgive"	primo quadrimestre	7 dicembre 2019
Spettacolo teatrale "La prima guerra mondiale non è mai finita" Auditorium Concordia Pordenone	primo quadrimestre	11 dicembre 2019
Scuola aperta (con alcuni allievi)	secondo quadrimestre	11 gennaio 2020
Spettacolo teatrale "Primo" .Teatro Verdi Pordenone	secondo quadrimestre	23 gennaio 2020
Fiera Cucinare	secondo quadrimestre	dal 15 al 17 febbraio 2020
Progetto "Orizzonti di volontariato" (Avis- Aidmo)	Tutto l'anno	

Obiettivi e/o ricadute delle singole attività

Tutte le attività svolte hanno avuto ricadute non solo nelle discipline più strettamente interessate ma in generale sono state occasione di confronto ed accrescimento culturale. Purtroppo tutte le attività previste dopo febbraio sono state annullate a causa dell'emergenza sanitaria.

IV PARTE

verifiche e valutazioni

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo periodo ,anche in modalità Dad, è stato effettuato un numero di verifiche scritte e orali adeguato. Le date delle prove sono state comunicate con congruo anticipo e indicate nel registro elettronico. I momenti di verifica e soprattutto quelli dedicati alla consegna e alla condivisione della valutazione sono stati intesi anche come occasione di ripasso, rinforzo, scambio, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali della materia, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e attuare strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti (di cui possono prendere visione nel registro elettronico essi stessi e le loro famiglie) nelle varie prestazioni, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione.

Tipologia di verifica	
Prove di tipo tradizionali: scritte, orali, pratiche, simulazioni di prove d'esame	x
Prove strutturate	x
Prove semi strutturate	x
Approfondimenti individuali e/o di gruppo	x
Ricerche individuali e/o di gruppo	x

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni alunno sono stati presi in esame i seguenti fattori interagenti:

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;

5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni.
10. la capacità di autovalutazione.
11. In particolare nella DAD: impegno – rispetto consegne, partecipazione ed interazione nelle attività proposte, autonomia nella risoluzione dei problemi, acquisizione di competenze digitali.

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

Quando la media della valutazione del profitto e del comportamento è inferiore a 0,5 di norma si ha un arrotondamento per difetto nell'ipotesi di valutazione pari o superiore a 0,5 è per eccesso: pertanto ciò influenza l'attribuzione del credito scolastico.

V PARTE

programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

Presentazione alla classe dell' esame di stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti, nel corso dell'anno, la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato . Le verifiche scritte effettuate hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato. Per quanto riguarda la Prima prova scritta:

- tipologia A: analisi di un testo letterario
- tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo
- tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata.

Simulazione della prima prova d'esame (Italiano)

La classe ha svolto la prima simulazione di prima prova scritta, in presenza, in data: **12 febbraio 2020**

La seconda simulazione di prima prova scritta è stata svolta in modalità Dad in data **16 marzo 2020** .

La durata delle prove è stata di 5 ore.

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata una griglia di correzione comune coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018. In allegato è riportata la griglia di correzione utilizzata.

Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina)

Su iniziativa del dipartimento di Enogastronomia ed ospitalità alberghiera è stata svolta in modalità Dad un'unica simulazione di seconda prova scritta in data:

1. **17 marzo 2020** dalle ore 8.30 alle ore 23.59(prima parte) e dalle ore 14.00 alle ore 23,59(seconda parte)

Per la valutazione delle prove è stata utilizzata una griglia di correzione comune coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018. In allegato è riportata la griglia di correzione utilizzata.

Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

Gli esiti delle due simulazioni di I[^] prova hanno messo in evidenza che la maggior parte della classe comprende con sufficiente sicurezza i testi proposti e ne sa cogliere i nuclei principali, anche se si trova in difficoltà nell'individuare gli snodi linguistici e logici, laddove richiesti. La produzione è stata generalmente pertinente alla traccia.

Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova

Le verifiche scritte effettuate nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico e la simulazione hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato, che per la prima parte della II prova sono:

- tipologia A: definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale
- tipologia B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo (caso aziendale)
- tipologia C: elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale

La seconda parte della II[^] prova è stata concordata con le materie d'indirizzo coinvolte come da simulazione allegata al presente documento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica. La seconda parte della II[^] prova ha richiesto al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi ed è stata svolta lo stesso giorno, in un tempo complessivo di 2 ore.

Gli esiti mediamente della seconda prova sono stati sufficienti. Le maggiori difficoltà si sono evidenziate nella seconda parte della prova.

Simulazioni colloquio orale

Per quanto riguarda il colloquio orale sono state fornite alla classe le indicazioni sul suo svolgimento.

VI PARTE

allegato n.1 –

contenuti delle singole discipline

INDICE

VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	20
CONTENUTI TRATTATI.....	22
<i>DISCIPLINA: I.R.C. :DOCENTE: URBAN CHIARA</i>	<i>22</i>
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana</i>	<i>24</i>
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: ZORAT Francesca.....</i>	<i>25</i>
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FELLET Marzia.....</i>	<i>27</i>
<i>DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI</i>	<i>28</i>
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: COAN Stefania</i>	<i>32</i>
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA</i>	<i>35</i>
<i>DISCIPLINA: LAB SERVIZI ENOGASTRON. CUCINA DOCENTE BRAGADIN Crista.....</i>	<i>39</i>
<i>DISCIPLINA: LAB SERVIZI ENOGASTRON. SALA E VENDITA DOCENTE: TRIOLONE Francesca.</i>	

CONTENUTI TRATTATI

DISCIPLINA: I.R.C.
DOCENTE: URBAN CHIARA

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Cucina

classe: 5	AKC
-----------	-----

Disciplina:	I.R.C.
-------------	---------------

Docente:	Chiara Urban
----------	---------------------

Libro di testo:	iReligione, Cioni L.-Masini P.-Pandolfi B.-Paolini L.; EDBScuola
-----------------	--

	MODULO 1: ETICA DELLA VITA	Sett. / Dic. ore
1.1	Introduzione alla bioetica	1
1.2	Bioetica di inizio vita (aborto e maternità surrogata)	4
1.3	Bioetica di fine vita (eutanasia e suicidio assistito)	4

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 2: INTRODUZIONE ALL'ETICA SOCIALE	Gen./Feb. ore
2.1	Ecologia e religione	1
2.2	Lo sviluppo sostenibile	1
2.3	La dignità dei lavoratori (commercio equo e solidale, caporalato)	3

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 3: UNA SOCIETÀ MULTI-RELIGIOSA E MULTI-CULTURALE	Mar./maggio. ore
3.1	Il razzismo	Dad
3.2	Gli smartphone e il loro influsso sulle nostre vite	Dad
3.3	Alimentazione e religioni (Kosher, Halal)	Dad
3.4	La Chiesa nel '900 (Chiesa e totalitarismi, Concilio Vaticano II)	Dad

Totale ore dedicate al modulo: 9

Il docente prof.ssa Chiara Urban

Libro di testo:	M. Sambugar - G.Salà, LM, Letteratura Modulare, IL NOVECENTO, La Nuova Italia
-----------------	---

	MODULO 1: IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE	ott. nov. ore
1.1	La crisi del Positivismo, Decadentismo e Simbolismo. Caratteri generali	2
1.2	C.BAUDELAIRE, L'albatros, Corrispondenze.	2
1.3	Le Avanguardie: il Futurismo. Manifesto del Futurismo, Manifesto tecnico della letteratura futurista.	3
1.4	T. MARINETTI, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 2:PASCOLI E IL FANCIULLINO	Dic. gen. ore
2.1	G. PASCOLI. Aspetti biografici significativi. È dentro di noi un fanciullino; Lavandare, Novembre, Temporale, Il tuono (Myrica), . La grande proletaria si è mossa.	6

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 3: LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO	gen. febbraio ore
3.1	G. UNGARETTI. Aspetti biografici significativi. Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Sono una creatura	4
3.2	P. LEVI, Considerate se questo è un uomo, Sul fondo (Se questo è un uomo)	3

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 4:D'ANNUNZIO : UOMO D'AZIONE PIRANDELLO E LA CRISI DELL'UOMO MODERNO	feb. mar. apr.
4.1	G. D'ANNUNZIO. Aspetti biografici significativi. D'Annunzio uomo d'azione: le imprese. Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (Il Piacere)Trama , La pioggia nel pineto (Alcyone)	DAD
4.2	L. PIRANDELLO. Aspetti biografici significativi. La crisi dell'uomo moderno: la maschera. Il treno ha fischiato (Novelle per un anno). Il sentimento del contrario (L'umorismo)	DAD

	MODULO 5: Modulo interdisciplinare : il Coronavirus e la quarantena tra storia e letteratura.	maggio
5.1	Riflettendo sull'attualità e utilizzando varie fonti sono stati offerti alla classe spunti per collegamenti a contenuti di storia e letteratura.	DAD

Il docente
 prof.ssa Tiziana PICCIARELLI

Libro di testo:	BRANCATI - PAGLIARANI, Voci della Storia e dell'attualità, vol.3, La Nuova Italia
-----------------	---

	MODULO 1: LA FINE DELL'OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA	Ott. ore
1.1	Colonialismo, imperialismo: la spartizione europea dell'Africa e dell'Asia	2
1.2	L'Italia post-unitaria	2
1.3	La Belle époque	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA	nov. ore
2.1	La politica e le riforme attuate da Giolitti in campo economico e sociale	4
2.2	La grande emigrazione	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE	nov. dic. ore
3.1	Le cause (politiche, economiche, sociali, culturali)	3
3.2	Gli eventi bellici	2
3.3	Il Trattato di Versailles. La nuova carta geopolitica dell'Europa dopo i trattati di pace.	2
3.4	Il periodo post bellico	2
3.5	Gli Stati Uniti e la crisi del '29	2

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 4: L'ETA' DEI TOTALITARISMI	gen. feb. ore
4.1	Il Fascismo in Italia. La costruzione dello stato totalitario. Il delitto Matteotti. Le leggi fascistissime. Il ruolo della propaganda .La politica sociale e l'autarchia in economia. Le leggi razziali.	9
4.2	Il Nazismo in Germania La costruzione dello stato totalitario. Il ruolo della propaganda. L'ideologia nazista e l'antisemitismo. I successi in economia. La politica estera aggressiva.	DAD

	MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	Marzo aprile
5.1	La II Guerra mondiale. Le cause. Gli eventi bellici più significativi.	DAD
5.2	La situazione dell'Italia dal '43 al '45. La nascita della Repubblica italiana	DAD

	MODULO 5: Modulo interdisciplinare : il Coronavirus e la quarantena tra storia e letteratura.	maggio
6.1	Riflettendo sull'attualità e utilizzando varie fonti sono stati offerti alla classe spunti per collegamenti a contenuti di storia e letteratura.	DAD

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
DOCENTE: ZORAT Francesca

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomico	Cucina

classe: 5	AK
-----------	----

Disciplina:	Lingua inglese
-------------	-----------------------

Docente:	Francesca Zorat
----------	------------------------

Libri di testo:	Well Done Catering: Cooking & Service – Autori: Catrin Elen Morris – Editore: Eli
-----------------	--

	MODULO 1: GRAMMAR PRACTICE, Preparazione alla prova INVALSI	Settembre, Febbraio
1.1	Tenses: tense revision	
1.2	Reading and listening comprehension exercises (practice for INVALSI test)	

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 2: MENU PLANNING	Settembre, Ottobre
2.1	Designing and understanding menus	
2.2	Menu formats	
2.3	Breakfast, lunch and dinner menus	
2.4	English breakfast menus	
2.5	Banqueting and special events menus	
2.6	Religious menus	
2.7	Ordering food and drinks (speaking practice)	

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 3: COOKING PRINCIPLES	Ottobre, Novembre
3.1	Water cooking techniques	
3.2	Cooking with fat	
3.3	Heat cooking techniques	
3.4	Mixed cooking techniques	
3.5	Writing meat or fish recipes (writing practice)	

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 4: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION	Novembre, Dicembre
4.1	HACCP principles	
4.2	Food contamination: risks and preventive measures	
4.3	The eatwell plate and the rainbow diet	
4.4	Organic food and GMOs	
4.5	The Mediterranean diet	
4.6	Slow food	
4.7	Sports diets	
4.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan, raw food, fruitarian and dissociated diet	
4.9	Comparing and contrasting diets (speaking and writing practice)	

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 5: FAST FOOD, JUNK FOOD AND STREET FOOD	Gennaio, Febbraio
5.1	Street food from around the world	
5.2	Multicultural London and Borough Market	
5.3	Fast food and junk food	
5.4	Film 'The Founder' (understanding language in context)	

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 6: AT THE BAR	Febbraio, Marzo
6.1	Bar, café and pub staff	
6.2	Understanding and serving wine	
6.3	Wine appellation	
6.4	Beer, craft beer and cider	
6.5	<i>Cocktails</i>	
6.6	Juices, milkshakes and frappés	
6.7	Happy Hour	
6.8	<i>Hot drinks: tea and coffee</i>	

Totale ore dedicate al modulo: 8 in presenza + DAD

	MODULO 7: CAREER PATHS	Aprile, Maggio
7.1	<i>How to become a chef</i>	
7.2	<i>How to become a food and beverage manager</i>	
7.3	<i>How to write a Curriculum Vitae, Europass CV</i>	
7.4	<i>Getting ready for an interview</i>	
7.5	<i>Celebrity chefs (writing practice)</i>	

Totale ore dedicate al modulo: DAD

Nota: Gli argomenti in corsivo sono stati presentati in modalità DAD.

Totale ore: 52 + DAD

Il docente prof.ssa Francesca Zorat

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: FELLET Marzia

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto Professionale	Indirizzo: ENOGASTRONOMICO ed ospitalità alberghiera
------------------------	--

classe: 5 [^]	AKC
------------------------	-----

Disciplina:	Matematica
-------------	-------------------

Docente:	FELLET Marzia
----------	----------------------

Libro di testo:	Linee essenziali 5 - Calcolo integrale. Algoritmi ricorsivi. Statistica e probabilità – Autori: Luciano Scaglianti, Federico Bruni
-----------------	--

	MODULO 1: INTEGRALI INDEFINITI e DEFINITI	Sett. / Genn. ore
1.1	Ripasso studio di funzione (anche exp e log)	10
1.2	Primitiva di una funzione: definizione. Integrale indefinito: definizione.	1
1.3	Calcolo di semplici integrali immediati: $\int x^n dx$, $\int x^{-1} dx$,	4
1.4	Linearità dell'operatore integrale	1
1.5	Risoluzione integrali indefiniti per sostituzione (semplici)	5
1.6	Integrali definiti: definizione	1
1.7	Calcolo di integrali definiti sfruttando solo le formule apprese per risolvere gli integrali indefiniti	10
1.8	Teorema fondamentale del calcolo integrale, in particolare sue conseguenze	1
1.9	Semplici esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo di aree	3

Totale ore dedicate al modulo: 36

	MODULO 2: GEOMETRIA SOLIDA	Aprile/Maggio ore
2.1	Calcolo di area di base, area laterale e volume di un parallelepipedo e di un cubo	D.A.D.
2.2	Calcolo di area di base, area laterale e volume di un cilindro e di un cono	D.A.D.
2.3	Calcolo di area di base, area laterale e volume di un prisma	D.A.D.

Totale ore dedicate al modulo: D.A.D.

	MODULO 3: Simulazione tipo “prove Invalsi” e probabilita’	Febbraio ore
3.1	Esercizi su argomenti vari studiati durante il percorso scolastico attuale e pregresso in modo da consolidare e rendere pratiche alcune competenze di base della disciplina con la speranza siano spendibili nella professionalità futura dell’allievo.	8

Totale ore dedicate al modulo: 8

Il docente prof.ssa Fellet Marzia

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO

DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale /Tecnico	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Cucina

classe: 5	AK
-----------	----

Disciplina:	Seconda Lingua TEDESCO
-------------	-------------------------------

Docente:	Federica De Rossi
----------	--------------------------

Libro di testo:	Kochkunst, Deutsch für Gastronomie Autori: Pierucci-Fazzi-Moscatiello Ed. Loescher
-----------------	---

	MODULO 1: KOCHREZEPTE	Sett. /Ottobre ore
1.1	Garmethoden: wie man Rezepte kocht Metodi di cottura: come si cucinano le pietanze	2
1.2	Das Rezept: Bestandteile La ricetta: parti della ricetta	2
1.3	Das Rezept: Wildente La ricetta dell'anatra selvatica	2
1.4	Regionale Küche aus Deutschland: Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce Cucina regionale tedesca: petto di bue di Francoforte in salsa verde	2
1.5	Gedünsteter Karpfen im Gemüsebett aus Brandenburg Carpa al vapore in letto di verdura del Brandeburgo	2
1.6	Linsen-Kartoffel-Pastete Patè di lenticchie e patate	2
1.7	Video anschauen: Interview mit einem Deutschen Küchenchef Visione di un video: intervista con uno chef di cucina tedesco	2

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 2: DIE ARBEITSWELT	Nov./Dic. ore
2.1	Rund um die Arbeitswelt/Il mondo del lavoro	2
2.2	Der europäische Lebenslauf/Il Curriculum vitae europeo	2
2.3	Die Bewerbung/La domanda d'impiego	2
2.4	Das Vorstellungsgespräch/Il colloquio di lavoro	2
2.5	Die eigene Praktikumserfahrung/la propria esperienza di stage	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: DAS BIER	Mar./maggio. ore
3.1	Video: Das Bierkonsum in Deutschland Video: il consumo di birra in Germania	2
3.2	Kurze Geschichte des Biers. Das Rheinheitsgebot Breve storia della birra. L'editto sulla purezza della birra	2
3.3	Unterscheidung nach Getreideart, nach Farbe, nach Gärart, nach Alkoholgehalt Classificazione a seconda del cereale impiegato, colore, tipo di fermentazione, grado alcolico	2
3.4	Gärung: obergärige Biere, untergärige Biere Fermentazione: birre ad alta e bassa fermentazione	2
3.5	Deutsche Biere: das Pils, das Weizen, das Leichtbier, das Bockbier, das Altbier Birre tedesche: la Pils, la Weizen, la Leichtbier, la Bock, la Alt (PPT)	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: DER WEIN	Febbraio ore
4.1	Weinerzeugung/Produzione del vino	2
4.2	Alkoholgehalt/Grado alcolico	2
4.3	Ideale Trink-und Serviertemperatur/Temperatura ideale per il consumo	2

4.4	Weine und Speisen/Vino e cibo	2
4.5	Qualitätskategorien: Deutscher Wein, Österreichischer Wein, Italienischer Wein/Categorie: vino tedesco, vino italiano Weine und Speisen/Vino e cibo	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: DIDATTICA A DISTANZA CORONAVIRUS/DEUTSCHLAND IN QUARANTÄNE/ZUCKER	Marzo/aprile
5.1	Lesen, Coronavirus: Deutschland fiebert mit. China und Europa Symptome/sintomi Schutz gegen das Virus/protezione contro il virus Aktuelle Lage in Deutschland/situazione attuale in Germania Qualität vor Qualität/la qualità di fronte la qualità	DAD
5.2	Video: Deutschland in Quarantäne, Arbeitsblätter/Video: la Germania in quarantena	DAD
5.3	Lesen: Zucker, süß oder gefährlich? Arbeitsblätter/Lo zucchero: dolce o pericoloso?	DAD

	MODULO 6: DIDATTICA A DISTANZA FLEISCH UND FLEISCHGERICHTE	Aprile/Maggio
6.1	Fleischarten- Tipi di carne	DAD
6.2	Erkrankungen wegen hohes Fleischkonsums. Malattie per un consumo eccessivo di carne	DAD
6.3	Fleischkonsum in Deutschland. Consumo di carne in Germania	DAD
6.4	Fleischreifung. Frollatura della carne	DAD
6.5	Nährwerte. Proprietà nutritive della carne	DAD
6.6	Geflügel, Eigenschaften. Pollame, caratteristiche	DAD
6.7	Wild und Wildgeflügel. Selvaggina e cacciagione	DAD

	MODULO 7: DIDATTICA A DISTANZA DER KÄSE	Maggio
7.1	Qualitätsmerkmale/ Caratteristiche dei formaggi di qualità	DAD
7.2	Kategorien: Frischkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Blauschimmelkäse Categorie: formaggi freschi, teneri, erborinati, stagionati	DAD
7.3	Nährwerte Principi nutritivi	DAD
7.4	Wie wird der Käse produziert? Come si produce il formaggio?	DAD
7.5	Käse und Wein Formaggio e vino	DAD

Il docente
prof.ssa Federica De Rossi

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: Elisa Ruffati

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Sett. / Febb.
1.1	corsa prolungata a ritmi blandi	
1.2	andature atletiche e ritmiche	
1.3	esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	esercizi di stretching	
1.5	esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, manubri ecc)	
1.6	esercizi per il miglioramento della velocità	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Sett./Febb.
2.1	andature atletiche e ritmiche	
2.2	esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi, ecc)	
2.3	esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Sett./Febb.
3.1	fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, ultimate, badminton, pallamano, calcio	
3.2	regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./mag gio.
4.1	anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore (richiamo)	
4.2	anatomia e fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio	
4.3	anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio	
4.4	Alimentazione e attività fisica	DAD
4.5	Le dipendenze: alcol e fumo	DAD
4.6	Le droghe e il doping	DAD
4.7	integratori alimentari ad uso sportivo	DAD
4.8	rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	DAD
4.9	Traumatologia sportiva (richiamo)	DAD

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: COAN Stefania

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale /Tecnico	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Cucina

classe: 5	AK
-----------	----

Disciplina:	DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE
-------------	--

Docente:	Stefania Coan
----------	----------------------

Libro di testo:	Rascioni S. e Ferriello F., Gestire le imprese ricettive 3 - Tramontana
-----------------	---

	MODULO 1: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI	Sett. / Nov. ore
1.1	Il marketing: aspetti generali	3
1.2	Il marketing strategico: - Fase di analisi - Fase di scelta	9
1.3	Il marketing operativo: elementi del marketing mix	8
1.4	Il marketing plan	2

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 2: PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE	Nov./Gen. ore
2.1	Concetti generali: - La pianificazione strategica - La programmazione di esercizio	2
2.2	Definizione di scelta strategica e principali tipi di strategie	2
2.3	Analisi swot	1
2.4	Vision e mission	1
2.5	Funzioni del controllo di gestione	2
2.6	Il budget	14
2.7	Il business plan	5

Totale ore dedicate al modulo: 27

	MODULO 3: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO	Feb./Mar. ore
3.1	Le norme sulla costituzione dell'impresa	1
3.2	Le norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro	3
3.3	Le norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore - Fonti normative - Principi base del "pacchetto igiene" - Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura - Controllo della filiera agro-alimentare - Sistema HACCP e procedura di applicazione	3
3.4	Le norme sulla tutela della privacy	1
3.5	Il contratto e i suoi elementi	DAD
3.6	I contratti delle imprese ristorative: - ristorazione - catering - banqueting	DAD
3.7	Il Codice di consumo	DAD
3.8	Il contratto d'albergo e il contratto di deposito in albergo	DAD

	MODULO 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	Apr./Mag. ore
4.1	Le abitudini alimentari	DAD
4.2	I marchi di qualità alimentare	DAD
4.3	I prodotti a km zero	DAD

	MODULO 5: CITTADINANZA E COSTITUZIONE	Apr./Mag. ore
5.1	La genesi della Costituzione	DAD
5.2	La fisionomia della Costituzione - Composizione e struttura - Caratteri della Costituzione	DAD
5.3	I principi fondamentali – Artt. 1, 2, 3, 4, 5	DAD
5.4	Limitazione alle libertà individuali e diritto alla salute al tempo del Coronavirus – Artt. 13, 16 e 32	DAD
5.5	Il lavoro e l'iniziativa economica – Artt. 35, 36, 37 e 41, 47	DAD
5.6	Libertà sindacali e diritto di sciopero - Artt. 39 e 40	DAD
5.7	Forme di Stato e di governo	DAD
5.8	Il parlamento europeo	DAD

Il docente
prof.ssa Stefania Coan

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
DOCENTE: MAGRO ERICA

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto:	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera	settore Cucina

classe: 5	AKC
-----------	-----

Disciplina:	Scienza e Cultura dell'alimentazione
-------------	---

Docente:	Erica Magro
----------	--------------------

Libro di testo:	"Scienza e Cultura dell'Alimentazione" 5
	A. Machado
	ed. Poseidonia Scuola
	978848261203

IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI I NUCLEI TEMATICI FONDANTI, IN CORSIVO LE PARTI ESGUITE IN DAD (didattica a distanza)

1	MODULO: COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE	Settembre ORE
1.1	Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva e le principali fasi di produzione dell'olio d'oliva	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

2	MODULO: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Settembre ORE
2.1	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	1
2.2	Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero Dieta dell'adulto	1
2.3	Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie. Definizione di indice glicemico e glicemia	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

3	MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Settembre/Ottobre ORE
3.1	<u>Nuovi prodotti alimentari:</u> Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici	2
3.2	Generalità sui Novel Foods e OGM	2
3.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

4	MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	Novembre/Dicembre ORE
4.1	La dieta del lattante. Composizione del latte materno e vaccino a confronto. I latti artificiali	2
4.2	Dieta della nutrice, la dieta della gestante, Toxoplasmosi e gravidanza	2
4.3	L'alimentazione complementare	1
4.4	La dieta nella terza età	1
4.5	La dieta dello sportivo: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post-gara e il colpo di calore	3
4.6	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare: visione dei film –documentari “FOOD RELOVUTION” E “BEFORE THE FLOOD” (nel periodo tra settembre e novembre)	4
4.7	Generalità sulle Diete: vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica	3

Totale ore dedicate al modulo: 16

5	MODULO: LA RISTORAZIONE	Dicembre/Gennaio ORE
5.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - a ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera - i legami: caldo, refrigerato e surgelato	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

6	MODULO: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Gennaio/Marzo ORE
6.1	<u>La dieta nelle malattie metaboliche</u> - Diabete mellito tipo 1, 2 e gestazionale: caratteristiche e	5

	<p>indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sindrome Metabolica: definizione e complicanze - <i>Visione del video di RAIsuola “La sindrome Occidentale”</i> - Obesità e IMC - Generalità sulla fenilchetonuria, sulla galattosemia, sul favismo e sulla gotta 	
6.2	<p><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia). 	4
6.3	<p><i>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Generalità sui disturbi gastrointestinali, reflusso gastroesofageo, ulcera gastrica, cirrosi ed epatite A, B e C</i> 	DAD
6.4	<p><u>Allergie e intolleranze alimentari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Principali allergie alimentari</i> - <i>Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo</i> - <i>Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze</i> 	DAD
6.5	<p><i>Alimentazioni e tumori:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti e contaminazioni da radionuclidi.</i> - <i>Sostanze protettive presenti negli alimenti</i> 	DAD
6.6	<p><i>I disturbi del comportamento alimentare</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Anoressia nervosa e bulimia nervosa e ortoressia</i> - <i>Visione del video su RAiplay “Sapiens un solo pianeta – i divoratori del pianeta</i> 	DAD

7	MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Aprile/Maggio
7.1	<p><u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità - Micotossine - Radionuclidi - Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti (Visione del video su RAiplay “una dieta di plastica”) - Principali contaminazioni da metalli pesanti 	DAD

7.2	<p><u>Contaminazione biologica degli alimenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</i> - <i>I prioni e le encefalopatie spongiformi</i> - <i>I virus (visione del video di RAIscuola “epidemie”)</i> - <i>I funghi microscopici</i> - <i>Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi</i> - <i>Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi</i> - <i>Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da Bacillus Cereus, tossinfezione da Clostridium Perfringens, botulismo</i> 	DAD
-----	---	-----

8	<i>MODULO IL SISTEMA HACCP</i>	Maggio
8.1	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell’HACCP, gestione di CCP.</i> - <i>Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.</i> 	DAD
	<p>RIPASSO del <i>MODULO CIBO e RELIGIONI</i> che l’insegnante di IRC ha trattato seguendo il libro di testo di Scienza e Cultura dell’alimentazione ed utilizzando una presentazione in Power Point fornita dalla sottoscritta, il modulo riguarda:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose - Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam). <p>ESERCITAZIONI ORALI/MAPPE DI COLLEGAMENTO IN PREVISIONE DELL’ESAME DI STATO</p>	PERIODO DOPO IL 15 MAGGIO

Il docente
prof.ssa Erica Magro

DISCIPLINA: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore CUCINA

DOCENTE: BRAGADIN Crista

Anno scolastico:	2019/2020
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	ENOGASTRONOMIA- Cucina

classe: 5	AKC
-----------	-----

Disciplina:	LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore cucina
-------------	---

Docente:	BRAGADIN Crista
----------	------------------------

Libro di testo:	TECNICHE di CUCINA e PASTICCERIA –quinto anno-Vol C Ed Plan- ALMA (Più supporto Vol B)
-----------------	---

	MODULO 1: LA SICUREZZA nel POSTO di LAVORO	In presenza 5 ore + DAD 2 ore
1.1	Il Dlgs 81/2008 : punti principali e applicazione in albergo e cucina di ristorante. Il concetto di sicurezza. Il pericolo, il rischio e l'infortunio. Concetto di prevenzione.	
1.2	Le principali figure della sicurezza in ambiente lavorativo	
1.3	Il DVR: cos'è e caratteristiche	
1.4	La formazione in azienda: tipologia di corsi per la sicurezza, attestato e validità	
1.5	La cartellonistica: i cinque gruppi, caratteristiche, colore, uso e significato	
1.6	Gli organi di controllo.	
1.7	I detersivi in cucina : precauzioni e Schede tecniche.	
1.8	Il Dispositivo di protezione individuale: scarpe antinfortunistiche, la giacca del cuoco e guanto/grembiule a maglie metalliche.	
1.9	Le porte tagliafuoco REI: cosa sono, caratteristiche, tipologie.	
1.10	I sistemi di sicurezza nei macchinari di cucina e il quadro elettrico e spine. L'impianto a norma.	
1.11	La cassetta di P.S.: cos'è, requisiti e uso.	
1.12	La conformità degli impianti e le attrezzature omologate.	

Totale ore dedicate al modulo : 7

	MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE e NOZIONI HACCP (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	Tutto l'anno In presenza 7 ore + DAD 3 ore
2.1	L'igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro (cucina, magazzino, bagno e antibagno del personale, zona plonge/lavaggio; le zanzariere e la derattizzazione). La formazione in azienda per igiene della persona, luogo di lavoro e alimentare dei processi produttivi: tipologia di corsi, attestato e validità	
2.2	Il concetto di "marcia in avanti"	
2.3	Il "divieto" dell'incrocio "pulito-sporco"	
2.4	Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della detersione. La sanificazione. Le pulizie giornaliere e quelle periodiche. La Scheda delle pulizie nel manuale Haccp	
2.5	Il controllo della temperatura dei frigoriferi e congelatori. Scheda giornaliera e difformità.	
2.6	La rintracciabilità/tracciabilità di un alimento/prodotto: l'etichetta. La rintracciabilità degli imballaggi.	
2.7	Il Regolamento n 178/2002 : punti principali (cenni) e il Codex Alimentarius.	
2.8	La potabilità dell'acqua in ristorante.	
2.9	Disinfestazione e derattizzazione	
2.10	La gestione dei rifiuti e dell'olio esausto	
2.11	L'obbligatorietà del Libro ingredienti	

Totale ore dedicate al modulo : 10

	MODULO 3: IL MENU'	Tutto l'anno In presenza
3.1	Tipologie di menù	
3.2	Regole di sequenza/servizio	
3.3	La Trasparenza del menù: i prezzi, la lista ingredienti, i simboli degli allergeni e	

	L'asterisco. L'obbligatorietà di esposizione.	
3.4	L'aspetto grafico del menù : stile, estetica e regole di scrittura	

Totale ore dedicate al modulo :4

	MODULO 4: LE INTOLLERANZE ALIMENTARI e GLI STILI ALIMENTARI nel MENU' (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	In presenza
4.1	Le principali intolleranze e allergie alimentari: come comportarsi in cucina. L'importanza della etichetta. Quando accettare il cliente. Organizzazione del lavoro. Il ristorante "dedicato" e quello con due laboratori.	
4.2	Preparazioni per intolleranti (basi di cucina per l'attività pratica): gluten-free, no lattosio, no uova, no lievito. L'uso della Lecitina di soia. Alimenti non consentiti, consentiti con moderazione e quelli permessi.	
4.3	Gli allergeni e gli obblighi di legge. La spiga barrata. L'AIC.	
4.4	Gli stili alimentari : i vegetariani, i vegani e i crudisti (cenni)	

Totale ore dedicate al modulo :6

	MODULO 5: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO	In presenza
5.1	Il reparto Economato e il Magazzino : le figure professionali del Capo Economo e del Magazziniere. L'organigramma del reparto.	
5.2	I requisiti strutturali e igienici del magazzino	
5.3	Il percorso delle merci dal fornitore allo stoccaggio. Il ricevimento delle merci: modalità, problematiche e soluzioni. Gli imballaggi e le regole principali di stoccaggio. I fornitori, il vettore e gli obblighi di legge. Controlli e registrazioni. Modalità nel come fare un ordine di merce. Registrare e gestire le non-conformità.	
5.4	Il Buono Prelievo della cucina: il carico-scarico.	
5.5	Le etichette e le scadenze/lotto	

Totale ore dedicate al modulo :5

	MODULO 6 : IL MADE in ITALY e LA CUCINA del TERRITORIO (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	In presenza 6 ore + DAD 3 ore
6.1	I principali prodotti del Territorio friulano e impiego in cucina. I prodotti del territorio : DOP, IGP, PAT e DE.CO	
6.2	Concetto di Tipicità e Localismo.	
6.3	Le principali piatti/preparazioni del Friuli Venezia Giulia: le quattro province in cucina (dolce e salato).	
6.4	Le tradizioni culinarie : Il Bollito in caldaia e la Porcina. L'uso del Kren. I Caffè Storici di Trieste.	

Totale ore dedicate al modulo :9

	MODULO 7: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	In presenza 5 ore + DAD 5 ore
7.1	Le attrezzature classiche di cucina: dai frigoriferi alla macchina di cucina al monoblocco etc	
7.2	Concetto di modularità delle attrezzature. Le attrezzature da banco e da terra.	
7.3	Concetto Gastronorm: cos'è, dimensioni e materiali	
7.4	Attrezzature innovative : Pacojet, Roner, Microonde, Affumicatore, Sifone, vasocottura etc (caratteristiche, uso, tecniche di lavoro e impiego in cucina)	
7.5	La conservazione e cottura sottovuoto: la macchina sottovuoto a campana, i sac-	

	chetti e l'utilizzo. La campionatura.	
7.6	L'abbattitore di cucina : cosa dice la legge, caratteristiche e uso.	
7.7	Le sonde in cucina: tipologia e uso. Cenni sulla temperatura al cuore (la reale temperatura e la media di temperatura).	

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 8 : IL MADE in ITALY a CONFRONTO con L'EUROPA	In presenza 12 ore + DAD 4 ore
8.1	La cucina italiana : caratteristiche e principali prodotti certificati di alcune regioni.	
8.2	La cucina dei principali Stati europei, stili di vita a tavola e prodotti.	
8.3	Le Fiere ed eventi del settore: HOST una realtà tutta italiana (visita tecnica)	
8.4	Le aziende del settore ristorativo/alimentare artigianali e non. I prodotti di "nicchia". Concetto di Disciplinare di produzione (schede).	
8.5	Le realtà milanesi : il Peck, l'Hotel Cavalieri, il Savini, il Caffè Cracco etc.	

Totale ore dedicate al modulo: 16

	MODULO 9 : GESTIONE RISTORATIVO-ALBERGHIERA	In presenza
9.1	L'organigramma e il funzionigramma. L'organigramma di un hotel cinque stelle/lusso. Il reparto del Food & Beverage. Figure professionali dell'hotel. LA Brigata di cucina.	
9.2	Gli Chef famosi e quelli emergenti e le scuola di cucina. La professionalità che cresce.	
9.3	Come gestire un locale e il personale di cucina. Crsticità e turni di lavoro.	

Totale ore dedicate al modulo :8

	MODULO 10: BANQUETING e il BUFFET	Modalità DAD
10.1	Il Buffet: tipologie e organizzazione in cucina. Dalle Prime Colazioni ai pranzi, agli Eventi.	
10.2	Il Banqueting: ubicazioni diverse, organizzazione e modalità di servizio. Esempi di menù. La Scheda evento. Il Banqueting Manager.	

Totale ore dedicate al modulo :3

	MODULO 10: L'ESERCITAZIONE PRATICA e IL RICETTARIO (parte pratica e teorica)	In presenza
11.1	Organizzazione del proprio posto di lavoro	
11.2	Le preparazioni di base e tecniche di lavoro (mise-en-place e servizio)	
11.3	La Scheda ricetta e il Ricettario.	
11.4	La Scheda prelievo (o Buono di Prelievo)	
11.5	Regole di servizio, impiattamento, sporzionatura e finitura dei piatti	
11.6	Tagli principali (regolari e irregolari)	
11.7	Salse principali (calde e fredde) e Salse emulsionate. La Besciamella, la Maionese, la Salsa Rosa, la Salsa Cocktail, la Salsa Olandese. La Bisque classica e quella a base di verdure.	
11.8	Preparazioni di base : impasti, impanature (classiche e moderne), marinature (classiche e mderne e i Sali bilanciati). La Pasta Sfoglia e la Brisée	

11.9	Le cotture delle uova: con e senza guscio.	
11.10	La cottura e la pre-cottura	
11.11	La rivisitazione di una ricetta	
11.12	Il piatto classico e quello creativo.	
11.13	L'ideazione di un piatto: il percorso da seguire.	
11.14	I concorsi di cucina : come leggere un regolamento e valutare il percorso da seguire. Programmare lo studio di un piatto fino alla realizzazione dello stesso.	
11.15	La cottura in Carta Fata.	
11.16	Termini tecnici di cucina.	

Totale ore dedicate al modulo :21

	DOPO il 15 maggio: ripasso e preparazione all'Esame di Stato	Modalità DAD
--	--	-----------------

*** TUTTI I MODULI SOPRA-INDICATI SI RIFERISCONO A CONTENUTI SVILUPPATI IN LONG-TIME**

Il docente
prof.ssa Crista BRAGADIN

Docente: Francesca Triolone
 Disciplina: laboratorio dei servizi della vendita
 Classe: 5AKC

	MODULO 1: La gestione delle aziende ristorative	Sett. / Nov.
1.1	Le tipologie di aziende ristorative: classificazioni	2
1.1	Ristorazione agrituristica: cenni	1
1.2	Catering e Banqueting	4
1.3	I costi nella ristorazione	2
1.4	Il Food & Beverage Manager	2

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 2: Enologia	Nov./Feb.
2.1	Dall'uva al vino	4
2.2	Tecniche di spumantizzazione	2
2.3	I vini del Friuli Venezia Giulia	2
2.4	I vini Veneti	2
2.5	Gli abbinamenti di base	2
2.6	La cucina di sala	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 3: Il menu	Mar./maggio.
3.1	Classificazione	DAD
3.2	Cenni storici	DAD
3.3	la composizione grafica del menu	DAD
3.4	l'impostazione del menu	DAD
3.5	la programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	DAD
3.6	Compiti di realtà	DAD

Il docente
 prof.ssa Francesca Triolone

VII PARTE

—

testi delle simulazioni

PRIMA PROVA

IL TESTO DELLA PRIMA SIMULAZIONE E' REPERIBILE AL SEGUENTE LINK:

https://drive.google.com/file/d/1hZEUSIm-KbPRBQ-Z0dcl4P2B2cBup-8j/view?usp=drive_web

IL TESTO DELLA SECONDA SIMULAZIONE E' REPERIBILE AL SEGUENTE LINK:

https://drive.google.com/file/d/1-fvuUHMPY99c1fWPthRbDVfOrHwRsUDH/view?usp=drive_web

SECONDA PROVA

1^ SIMULAZIONE della SECONDA PROVA dell'ESAME DI STATO

DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 17 marzo a.s.

2019/20

1^ PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Tema di: LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE CUCINA e SETTORE SALA E VENDITA e SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

DOCUMENTO N.1

da "EPICENTRO"

(portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità)

Guadagnare salute

Alimentazione

23 aprile 2018 - Gli studi scientifici lo dimostrano: la salute si costruisce a tavola, sulla base del cibo che mangiamo. È dunque importante dare la giusta importanza a una dieta varia ed equilibrata, caratterizzata dall'assunzione bilanciata dei vari nutrienti.

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma “mangiare bene” non significa solo saziarsi. Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

L'equilibrio alimentare non si costruisce su un unico pasto o su un unico giorno ma piuttosto su una continuità settimanale. Non esistono cibi “proibiti” come neanche cibi “miracolosi”, anche se, ovviamente, alcuni alimenti sono considerati più salutari (come la frutta, la verdura, i farinacei, il pesce) e altri meno (come i cibi zuccherati o troppo salati, le carni rosse, i grassi di origine animale).

I benefici di una sana alimentazione

Un corretto stile alimentare contribuisce a costruire, rafforzare, mantenere il corpo e a fornire l'energia quotidiana indispensabile al buon funzionamento dell'organismo. Una giusta alimentazione è dunque determinante per uno sviluppo fisico sano a partire dalla fase prenatale, poi durante l'infanzia e nelle fasi successive della vita. Una nutrizione equilibrata è per esempio direttamente legata a una buona salute materno-infantile, facilita i bambini nell'apprendimento, aiuta gli adulti a essere più produttivi.

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica, aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

(Fonte: www.epicentro.iss.it/guadagnare-salute/alimentazione/)

DOCUMENTO N.2 MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

L'Educazione Alimentare ha tra i propri fini il generale miglioramento dello stato di benessere degli individui, attraverso la promozione di adeguate abitudini alimentari, l'eliminazione dei comportamenti alimentari non soddisfacenti, l'utilizzazione di manipolazioni più igieniche di cibo e di acqua, un efficiente utilizzo delle risorse alimentari e un uso corretto delle materie prime.

Considerando che un'alimentazione sana non deve solo rispettare le necessità qualitative e quantitative dell'organismo, ma deve armonizzarsi con la sfera psicologica e di relazione dell'individuo, la finalità dell'Educazione Alimentare si persegue con il raggiungimento di alcuni obiettivi significativi per la salute e il benessere della popolazione scolastica, già nel breve e medio periodo. In particolare:

- **incentivare la consapevolezza** dell'importanza del rapporto cibo-salute, così da sviluppare una coscienza alimentare personale e collettiva, secondo le indicazioni dei soggetti e delle Istituzioni preposte;
- **favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari**, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- **promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare**, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: www.istruzione.it/.../MIUR_Linee_Guida_per_l%27Educazione_Alimentare_2015.pd...?)

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che un stile alimentare sano ed equilibrato svolge per il mantenimento e il miglioramento dello stato di salute.

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
 - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l’adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.
Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
- d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

E’ data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze formative condotte anche in contesti operativi.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

2^ PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

(SIMULAZIONE DEL 17/03/2020)

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

Il Candidato,

utilizzando le conoscenze acquisite nell'arco degli studi specifici di settore e facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze extra-scolastiche in contesti operativi o di Alternanza Scuola Lavoro (attuale PCTO), programmi l'apertura a Venezia di un nuovo albergo di medie dimensioni con servizio solo di Camera e Colazione (BB), con clientela internazionale e con annesso ristorante anche per clienti esterni di diverse fasce di età, con esigenze o stili alimentari diversi.

In questo “caso aziendale”, deve essere decisa e stabilita tutta la parte relativa alle tipologie/proposte di menù.

Il Candidato faccia una precisa introduzione sul Menù in generale indicando particolarità, tipologie, cosa dice la legge a riguardo, i contesti diversi, le possibili necessità dei clienti etc .

Nello specifico poi evidenzi quanto deciso per l'azienda (sia albergo che ristorante), illustrando le scelte e descrivendo le motivazioni.

La seconda parte della prova è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istruzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto

VIII PARTE

—

griglie di valutazioni nazionali

GRIGLIE VALUTAZIONE

Sono state utilizzate le seguenti griglie per le simulazioni delle prove.

Per la **prima prova scritta**, le griglie presentano indicatori generali che si riferiscono a tutte le tipologie testuali e indicatori specifici di cui tener conto nell'attribuzione del punteggio per le diverse tipologie.

- A. Analisi e interpretazione di un testo letterario italiano
- B. Analisi e produzione di un testo argomentativo
- C. Riflessione critica di carattere espositivo-argomentativo su tematiche di attualità

GENERALE

Indicazioni generali per la valutazione degli elaborati (MAX 60 pt)

INDICATORE 1

- Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo.
- Coesione e coerenza testuale.

INDICATORE 2

- Ricchezza e padronanza lessicale.
- Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi); uso corretto ed efficace della punteggiatura.

INDICATORE 3

- Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali.
- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali.

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

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).

- Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici.
- Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica (se richiesta).
- Interpretazione corretta e articolata del testo.

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Individuazione corretta di tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto
- Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando connettivi pertinenti
- Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

- Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale paragrafazione.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

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

Cognome e Nome		Classe			Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune							
1a-Ideazione, pianificazione e organizzazione del testo	Cosa si valuta: 1 articolazione chiara e ordinata del testo; equilibrio tra le parti (Introduzione, parte centrale, conclusione) 2 corretta parafrasi 3 ordine nell'impaginazione e nell'impostazione (organizzazione della pagina, presenza di capoversi)	Testo non pianificato e frammentario	Testo scarsamente organizzato	Ideazione del testo semplice e sufficientemente strutturata	Discreta ideazione e organizzazione del testo	Ottima ideazione e organizzazione del testo	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
1b-Coesione e coerenza testuali	Cosa si valuta: 1 Le idee espresse sono congruenti tra loro; 2 è rispettata la continuità logico-tematica tra le parti del testo; 3 le connessioni logiche sono appropriate, chiare e adeguate alla maggiore o minore rigidità del testo	Testo articolato in modo confuso, senza equilibrio tra le parti né continuità tra le frasi	Testo non articolato in modo chiaro	Articolazione del testo semplice e coerente	Articolazione discreta con equilibrio tra le parti e buon uso dei connettivi	Testo coerente e significativo con articolazione chiara ed organica	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
2a-Lessico ricchezza e padronanza	Cosa si valuta: 1 ampiezza del repertorio lessicale 2 appropriatezza semantica e coerenza specifica del registro 3 padronanza dei linguaggi settoriali	Lessico usato in modo scorretto e ripetitivo	Lessico elementare, generico e ripetitivo	Lessico semplice ma pertinente	Lessico pertinente e variato	Lessico, anche specifico, preciso e ricco; registro adeguato alla situazione comunicativa	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
2b-Correttezza grammaticale Ortografia, morfosintassi, punteggiatura	Cosa si valuta: 1 padronanza delle strutture morfo-sintattiche 2 correttezza ortografica 3 uso consapevole della punteggiatura in relazione al tipo di testo	Gravi errori morfosintattici e/o ortografici	Errori diffusi ma non gravi; punteggiatura scarsa e non appropriata	Errori rari, non gravi; punteggiatura essenziale	Correttezza sostanziale; punteggiatura adeguata	Buona/ottima correttezza; punteggiatura sempre adeguata al contesto	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
3a-Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: 1 scelta di argomenti pertinenti 2 organizzazione degli argomenti attorno a un'idea di fondo 3 consistenza e precisione di informazioni e dati	Conoscenze e riferimenti scorretti e/o incompleti	Conoscenze e riferimenti scarsi e/o parziali	Conoscenze e riferimenti corretti e sufficientemente completi	Conoscenze e riferimenti corretti e contestualizzati	Conoscenze e riferimenti precisi, ampi e approfonditi	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
3b- Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	Cosa si valuta: 1 rielaborazione delle informazioni 2 presenza di commenti e valutazioni personali	Giudizi confusi e/o contraddittori	Valutazioni non evidenti; trattazione superficiale e/o priva di spunti personali	Presenza di valutazioni chiare e semplici	Valutazioni chiare, giudizi critici motivati	Valutazioni ben formulate e integrate nel testo in modo efficace	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5	Punti 6	Punti 7-8	Punti 9-10	10
					PUNTEGGIO PARTE GENERALE /60		

Questo punteggio va sommato al punteggio della parte specifica della seconda pagina. Compilare la parte specifica della tipologia scelta dall'allievo.

Cognome e Nome		Classe				Data	
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia A							
A 1. Rispetto dei vincoli posti nella consegna (lunghezza, rielaborazione in forma di parafrasi o riassunto)	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A1	Consegna non rispettata	Consegna rispettata solo in parte	Consegna rispettata nelle linee generali	Consegna svolta in modo completo	Rispetto di tutti i vincoli, consegna svolta in modo approfondito	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
A 2. Comprensione e analisi del testo dato, comprensione globale e locale; analisi lessicale, sintattica, stilistica, retorica	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A2	Comprensione, analisi e interpretazione scorretta (1-2-3) o incompleta (4-5-6)	Comprensione, analisi e interpretazione scarsamente corretta e/o parzialmente incompleta	Comprensione, analisi e interpretazione Corretta e sufficientemente completa	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e approfondita	Comprensione, analisi e interpretazione corretta e precisa	
		Punti 1-2-3-4-5-6	Punti 7-8-9	Punti 10 -11	Punti 12-13 -14	Punti 15 -16	16
A 3. Interpretazione del testo	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto A3	Interpretazione insufficiente del testo	Interpretazione parziale del testo	Interpretazione sufficiente del testo	Interpretazione corretta del testo	Interpretazione articolata del testo	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia B							
B 1. Individuazione di tesi e argomentazioni	Cosa si valuta: La struttura del testo (introduzione, esplicitazione della tesi, argomentazioni, esplicitazione della antitesi se richiesta, conclusione)	Tesi e argomentazioni non comprese (1-2-3); tesi e argomentazioni scarsamente comprese (3-4-5)	Tesi e argomentazioni parzialmente comprese	Tesi e argomentazioni sufficientemente comprese	Tesi e interpretazioni comprese in modo in modo adeguato	Tesi e interpretazioni colte appieno nei loro significati	
		Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16	16
B 2. Costruzione del percorso ragionativo	Cosa si valuta: Coerenza testuale, coesione e utilizzo dei connettivi di gerarchia e logico-tematici	Percorso ragionativo incoerente e non comprensibile	Percorso ragionativo poco coerente, difficile da decodificare	Percorso ragionativo essenziale	Percorso ragionativo lineare, facile da seguire	Percorso ragionativo coerente e personale	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
B 3. Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte specifica Tipologia C							
C 1. Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C1	Testo non pertinente, traccia non svolta (1-2-3); pertinenza parziale (4-5-6)	Testo appena pertinente, traccia svolta in modo approssimativo	Testo pertinente e coerente alla traccia	Testo coerente, soddisfacente organizzazione dei paragrafi	Testo coerente e approfondito	
		Punti 1-6	Punti 7-8-9	Punti 10-11	Punti 12-13-14	Punti 15-16	16
C 2. Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	Cosa si valuta: Le voci indicate al punto C2	Sviluppo caotico	Sviluppo difficile da seguire	Sviluppo sufficientemente ordinato	Sviluppo articolato in modo efficace	Sviluppo critico e personale	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale	Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli	Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi	Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati	Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica	Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica	
		Punti 1-2-3	Punti 4-5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA						/40	
TOTALE PUNTI:						/100	
diviso 5 =						voto in ventesimi	
(approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5)							

INDICATORI	M A X	LIVELLI						
-------------------	----------------------	----------------	--	--	--	--	--	--

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA ANNO SCOLASTICO 2019/20

COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dalla consegna operativa	3	1 difficoltosa e approssimativa		2 accettabile			3 sicura			
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	6	1 assente	2 frammentaria	3 parziale		4 essenziale	6 approfondita			
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	1 assente ogni strategia risolutiva		2 competenze tecnico professionali assenti e strategie risolutive casuali	3 competenze tecnico professionali approssimative e strategie appena abbozzate	4 competenze tecnico professionali incomplete e strategie parziali	5 competenze tecnico professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	6 competenze tecnico professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	7 competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	8 competenze tecnico professionali sicure e strategie risolutive originali
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	3	1 argomentazione confusa		2 argomentazione limitata			3 argomentazione chiara e precis			

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Il colloquio orale comprenderà l'esposizione delle:

1. esperienze di PCTO svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale (preferibile una presentazione così da mostrare foto e situazioni reali)
2. conoscenze e le competenze maturate nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione
il colloquio riferito a questa ultima parte sarà volto a: verificare l'acquisizione dei contenuti delle singole discipline come anche la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale.

In qualunque momento il candidato potrà esporre alla commissione gli argomenti oggetti del colloquio utilizzando la lingua straniera (eventuale percorso CLIL).

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	PUNTEGGIO						Punteggio parziale
	Il candidato	1	2	3	4	5	
PADRONANZA DELLA LINGUA ORALE	<i>si esprime in modo</i>	scorretto, inadeguato, incoerente	spesso scorretto o inadeguato, incoerente	non sempre corretto e appropriato, ma abbastanza coerente	corretto e adeguato	ricco e organico	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI E CAPACITA' DI INDIVIDUARE I NUCLEI CONCETTUALI DELLE DISCIPLINE	<i>conosce i temi proposti e individua i nodi concettuali in modo</i>	lacunoso e scorretto	solo parziale e non sempre corretto	quasi sempre corretto con alcune imprecisioni o lacune	corretto nelle conoscenze, adeguato nell'individuazione dei nodi concettuali	ampio, accurato autonomo	
CAPACITA' DI APPROFONDIMENTI O COLLEGAMENTO	<i>utilizza le conoscenze per argomentare e mettere in relazione conoscenze ed esperienze dimostrando di</i>	non saper individuare gli aspetti significativi del problema e non riuscire ad operare collegamenti	non saper analizzare gli aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti in modo parziale	saper analizzare qualche aspetto significativo del problema e operare collegamenti semplici	saper analizzare alcuni aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti adeguati	saper analizzare vari aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti articolati e pertinenti	
CAPACITA' DI RIFLETTERE ED ESPRIMERE GIUDIZI ARGOMENTATI, ANCHE SULLE PROPRIE ESPERIENZE	<i>Nella riflessione sul percorso scolastico, gli argomenti affrontati e le proprie esperienze, dimostra di</i>	non saper esprimere giudizi personali né operare scelte proprie	saper esprimere giudizi e scelte senza argomentazioni	saper esprimere giudizi e scelte argomentandoli però poco efficacemente	saper esprimere giudizi e scelte adeguati argomentandoli efficacemente	saper esprimere giudizi e scelte adeguati motivandoli ampiamente, criticamente ed efficacemente	
PUNTEGGIO TOTALE DEL COLLOQUIO:							

Se la voce della colonna 1 non è valutabile le corrisponde il punteggio "zero"

Il colloquio ha evidenziato gravi carenze espositive e profonde lacune nelle competenze disciplinari, che non hanno permesso l'espressione della capacità di riflessione ed approfondimento.				il colloquio è stato lacunoso e l'esposizione inadeguata. Anche le capacità di collegamento e di riflessione risultano decisamente carenti.			il colloquio, che ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, è stato condotto in modo guidato. Appaiono ancora carenti le capacità di collegamento e riflessione.			Il colloquio ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, esposti in modo semplice ma sufficientemente chiaro. Le capacità di collegamento e di riflessione seguono un filo coerente, anche se poco articolato.			Il colloquio ha evidenziato una conoscenza soddisfacente ed organica degli argomenti, che sono stati esposti con proprietà e capacità di giudizio e di riflessione.			Il colloquio è stato gestito in piena autonomia ed ha messo in evidenza buone o ottime conoscenze, capacità di cogliere i nuclei concettuali degli argomenti e ricche competenze di analisi, confronto e giudizio. Anche le esperienze personali sono valorizzate e richiamate opportunamente.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	13	14	15	16	17	18	19	20	

IX PARTE - INTEGRAZIONE

ALLEGATO B – Griglia di valutazione orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di quaranta 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.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
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	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
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	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
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	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
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	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

INDICAZIONI SULL'ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO

Per rispettare il dettato normativo che prescrive un elaborato concernente le discipline di indirizzo, precedentemente oggetto della II prova scritta, quale avvio del colloquio nell'ambito dell'Esame di stato del II ciclo, si specifica quanto segue:

- a. CRITERI DI SCELTA PER LA DEFINIZIONE DELL'ELABORATO
- b. STRUTTURA DELL'ELABORATO

Quanto ai CRITERI DI SCELTA

1. argomento coerente con le conoscenze teoriche dell'area di indirizzo
2. argomento che abbia diretta connessione con gli aspetti pratici delle discipline di indirizzo coinvolte
3. argomento che si presti ad uno svolgimento in forma analoga alle simulazioni di II prova assegnate e/o che ne ricalchi la struttura
4. argomento che, anche se realizzato da piccolo gruppo di studenti (da 3 a 5), consenta uno svolgimento personalizzato, in quanto tratta pluralità aspetti

Quanto alla STRUTTURA DELL'ELABORATO

1. l'elaborato deve comprendere: TITOLO parte introduttiva (INQUADRAMENTO DEL PROBLEMA)- descrizione del caso (APPROFONDIMENTO TEORICO) e sua risoluzione- ragioni delle scelte operate
2. l'elaborato deve rispettare le indicazioni fornite dai docenti in considerazione della specificità della disciplina
3. possono essere allegati grafici e/o immagini
4. Formato pdf
5. ALL'ELABORATO VA ALLEGATA LA TRACCIA INVIATA DAL DOCENTE

Indice dettagliato del documento 15 maggio

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
INTRODUZIONE	5
I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	7
II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
PROFILO DELLA CLASSE	8
Variazioni del consiglio di classe.....	8
Informazioni sulla classe.....	8
Candidati esterni	8
Provenienza territoriale.....	8
Osservazioni sulle dinamiche relazionali	9
Osservazioni generali sul percorso formativo	9
Osservazioni sul metodo di studio.....	9
Livelli generali raggiunti.....	9
III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	10
Area cognitiva.....	10
Area metodologica	11
Area psico-affettiva	11
Area logico-argomentativa	11
Area linguistica e comunicativa	12
Area storica e umanistica	12
Area scientifica e matematica	13
Obiettivi Generali di Apprendimento	13
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	14
Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.....	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	15
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	15
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	16
PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO	16
ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI.....	16
Obiettivi e/o ricadute delle singole attività	17
IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI	17
VERIFICA E VALUTAZIONE	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	17
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	18
V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	18
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DELL'ESAME DI STATO.....	18
Simulazione della prima prova d'esame (Italiano).....	18
Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina)	18
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni	19
Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova.....	19

<i>Simulazioni colloquio orale</i>	19
VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	20
CONTENUTI TRATTATI	21
<i>DISCIPLINA: I.R.C. DOCENTE: URBAN CHIARA</i>	21
MODULO 1: ETICA DELLA VITA	21
MODULO 2: INTRODUZIONE ALL'ETICA SOCIALE.....	21
MODULO 3: UNA SOCIETÁ MULTI-RELIGIOSA E MULTI-CULTURALE	21
<i>DISCIPLINA: Lingua e letteratura italiana DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana</i>	22
MODULO 1: IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE	22
MODULO 2:PASCOLI E IL FANCIULLINO	22
MODULO 3: LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO.....	22
MODULO 4:D'ANNUNZIO : UOMO D'AZIONE.....	22
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana</i>	23
MODULO 1: LA FINE DELL'OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA	23
MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA	23
MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE	23
MODULO 4: L'ETA' DEI TOTALITARISMI.....	23
MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	23
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: ZORAT Francesca</i>	24
MODULO 1: GRAMMAR PRACTICE, Preparazione alla prova INVALSI.....	24
MODULO 2: MENU PLANNING.....	24
MODULO 3: COOKING PRINCIPLES	24
MODULO 4: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION	25
MODULO 5: FAST FOOD, JUNK FOOD AND STREET FOOD.....	25
MODULO 6: AT THE BAR	25
MODULO 7: CAREER PATHS	25
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FELLETT Marzia</i>	26
MODULO 1: INTEGRALI INDEFINITI e DEFINITI	26
MODULO 2: GEOMETRIA SOLIDA.....	26
MODULO 3: Simulazione tipo “prove Invalsi” e probabilita’	27
<i>DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI</i>	27
MODULO 1: KOCHREZEPTE	28
MODULO 2: DIE ARBEITSWELT	28
MODULO 3: DAS BIER.....	28
MODULO 4: DER WEIN	28
MODULO 5: DIDATTICA A DISTANZA	29
MODULO 6: DIDATTICA A DISTANZA	29
MODULO 7: DIADATTICA A DISTANZA.....	29
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: COAN Stefania</i>	31
MODULO 1: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI.....	32
MODULO 2: PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE.....	32
MODULO 3: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO	32
MODULO 4: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO	33
MODULO 5: CITTADINANZA E COSTITUZIONE	33
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA</i>	34
<i>DOCENTE: BRAGADIN Crista</i>	38
MODULO 1: LA SICUREZZA nel POSTO di LAVORO.....	39
MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE e NOZIONI HACCP (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	39
MODULO 3: IL MENU'	39
MODULO 4: LE INTOLLERANZE ALIMENTARI e GLI STILI ALIMENTARI nel MENU' (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti).....	40
MODULO 5: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO	40
MODULO 6 : IL MADE in ITALY e LA CUCINA del TERRITORIO	40

MODULO 7: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	40
MODULO 8 : IL MADE in ITALY a CONFRONTO con L'EUROPA	41
MODULO 9 : GESTIONE RISTORATIVO-ALBERGHIERA.....	41
MODULO 10: BANQUETING e il BUFFET.....	41
MODULO 10: L'ESERCITAZIONE PRATICA e IL RICETTARIO (parte pratica e teorica).....	41
DOPO il 15 maggio: ripasso e preparazione all'Esame di Stato.....	42
MODULO 1: La gestione delle aziende ristorative	43
MODULO 2: Enologia	43
MODULO 3: Il menu	43
VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI	44
PRIMA PROVA	44
SECONDA PROVA	44
VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....	49
GRIGLIE VALUTAZIONE	49
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	54
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE.....	54
IX PARTE - INTEGRAZIONE.....	56
ALLEGATO B – GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE.....	56
INDICAZIONI SULL'ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO.....	57