



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

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.edu.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.F.: 80009070931



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE 5^aB KC

INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolazione Cucina

Coordinatore di classe: Prof. Alberto Favaron

Anno Scolastico 2019/2020

INDICE GENERALE

Il Consiglio di Classe.....	p.3
Introduzione.....	p.4
Parte I: informazioni sull'indirizzo scolastico.....	p.5
Informazioni di carattere generale.....	p.5
Profilo indirizzo servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera.....	p.5
Parte II: descrizione della classe.....	p.7
Profilo della classe.....	p.7
Parte III: obiettivi di programmazione.....	p.9
Obiettivi di apprendimento.....	p.9
Percorsi per le competenze trasversali e l'orientamento.....	p.12
Obiettivi specifici disciplinari.....	p.12
Metodologia didattica e strumenti didattici funzionali.....	p.12
Percorsi interdisciplinari/clil.....	p.13
Modulo cittadinanza e costituzione.....	p.13
Attività extra-curricolari.....	p.13
Parte IV: verifiche e valutazioni.....	p.14
Tipi di verifica e valutazione.....	p.14
Elementi e criteri per la valutazione finale.....	p.14
Criteri per l'attribuzione dei crediti.....	p.14
Parte V: programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato.....	p.15
Simulazioni della 1ª prova d'esame.....	p.15
Simulazioni della 2ª prova d'esame.....	p.15
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....	p.15
Prima prova.....	p.15
Seconda prova.....	p.15
Simulazioni del colloquio orale.....	p.16
Parte VI: allegato n.1 – contenuti delle singole discipline.....	p.17
Lingua e Letteratura Italiana (Prof. Anna Perissinotto).....	p.18
Storia (Prof. Anna Perissinotto).....	p.20
Lingua Inglese (Prof. Sandra Presotto).....	p.22
Lingua Spagnola (Prof. Diana García).....	p.24
Scienza e Cultura dell'Alimentazione (Prof. Chiara Milani).....	p.25
Laboratorio servizi di enogastronomia – Settore Cucina (Prof. Laura Maria Azzurra Francescutto).....	p.27
Laboratorio servizi di enogastronomia – Settore Sala e Vendita (Prof. Annarita Caruso).....	p.28
Diritto e Tecniche Amministrative (Prof. Daniela Sfreddo).....	p.29
Matematica (Prof. Alberto Favaron).....	p.30
Scienze Motorie e Sportive (Prof. Paola Olivo).....	p.31
Insegnamento Religione Cattolica (Prof. Alice Paro).....	p.32
Parte VII: allegato n. 2 – tracce delle simulazioni di prima e seconda prova.....	p.33
Parte VIII: allegato n. 3 – griglie di valutazione.....	p.38
Griglia di valutazione prima prova.....	p.39
Griglia di valutazione seconda prova.....	p.40
Griglia di valutazione colloquio.....	p.41
Parte IX: integrazione.....	p.43
Allegato B Griglia di valutazione della prova orale.....	p.43
Indicazioni sull'elaborato ex art 17 c. 1 lett. A) om 10/2020 su Esami Stato.....	p.44

Il Consiglio di Classe:

Disciplina	Docente	Firma
Lingua e letteratura italiana	Anna Perissinotto	
Storia	Anna Perissinotto	
Lingua inglese	Sandra Presotto	
Seconda lingua: spagnolo	Diana García	
Scienza e cultura dell'alimentazione	Chiara Milani	
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	Laura Maria Azzurra Francescutto	
Laboratorio di enogastronomia – settore sala e vendita	Annarita Caruso	
Diritto e tecniche amministrative	Daniela Sfreddo	
Matematica	Alberto Favaron	
Scienze motorie e sportive	Paola Olivo	
Insegnamento Religione Cattolica	Alice Paro	
Sostegno 1	Patrizia Blaseotto	
Sostegno 2	Anna Belluzzo	

Pordenone, Maggio 2020

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.

Parte I

Informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

Al fine di una crescita proficua e consapevole degli allievi come studenti, 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 (da spendere nel mondo del lavoro) 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.

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 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e della società)
Competenze chiave (<i>competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza</i>)	Competenze chiave (<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 – ARTICOLAZIONE CUCINA.

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 “CUCINA” 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.

Parte II

Descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione del Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20
Lingua e letteratura italiana e Storia	Barreca	Canestrari/Perri	Perissinotto
Lingua Inglese	Muzzin	Muzzin	Presotto
Seconda lingua: Spagnolo	Aparicio	García	García
Scienza e cultura dell'alimentazione	Parisi - Cervo	Di Grazia	Milani
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	R. Ascolese	Francescutto	Francescutto
Laboratorio di enogastronomia – settore sala e vendita	Disciplina non prevista per le classi terze	Aragosa	Caruso
Scienze Motorie Sportive	Polese	Olivo	Olivo
Insegnamento Religione Cattolica	Puppo	Buttignol	Paro

Informazioni sulla classe

La classe è composta da 15 studenti, 10 femmine e 5 maschi, tutti provenienti dalla 4^a BKC dell'a.s. 2018-19. Sono presenti 2 allievi DSA per i quali il Consiglio di Classe ha elaborato specifici PDP e 2 allievi H con certificazione L.104/92, dei quali uno con PEI ad obiettivi minimi e l'altro con PEI a programmazione differenziata con obiettivi e contenuti non riconducibili alle linee guida ministeriali. Ulteriori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento. Tre allievi sono di diversa nazionalità (in Italia da più di 5 anni).

Candidati esterni: Nessuno.

Provenienza territoriale: 4 allievi sono residenti a Pordenone e 11 in comuni limitrofi Pordenone.

Situazione in ingresso della classe a.s. 2019-20			
Disciplina	Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Non promossi
Diritto e tecniche amministrative	13	2	/
Matematica	13	2	/

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: la classe dimostra l'avvenuta interiorizzazione delle regole di base della convivenza scolastica ed esprime un buon grado di socializzazione e di collaborazione reciproca. Il comportamento è stato corretto e sostanzialmente responsabile e il lavoro in classe si è sempre svolto in un clima disteso, rispettoso delle regole, e vivace nel senso più positivo del termine. Il gruppo classe, piuttosto coeso nel suo insieme, ha dimostrato capacità empatiche tali da favorire relazioni di aiuto reciproco e clima inclusivo.

Frequenza: complessivamente regolare.

Interesse: nel complesso soddisfacente, in particolare nelle discipline di indirizzo, mentre in quelle meno specifiche talvolta è stato finalizzato solo al raggiungimento del risultato scolastico. Durante quest'ultimo anno

del triennio si è osservata anche una crescita delle capacità di attenzione e concentrazione in classe, il che ha consentito ai docenti di svolgere in modo più spedito e approfondito alcune parti del loro personale programma. La maggior parte degli allievi ha svolto con regolarità le consegne domestiche, sia prima che dopo il verificarsi dell'emergenza Covid-19, segno anch'esso di un raggiunto grado di maturità.

Impegno: buono e costante, soprattutto nel periodo di didattica a distanza dove gli allievi inadempienti o irregolari nelle consegne sono stati una ristretta minoranza.

Metodo di studio: per la maggior parte della classe esecutivo e per un piccolo gruppo più autonomo.

Livelli generali raggiunti: tenendo conto del percorso formativo effettuato e della comunque difficile situazione creata in seguito al verificarsi dell'emergenza Covid-19, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente buone. Il livello di preparazione si può ritenere sufficiente, con livelli eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta ed un uso non sempre disinvolto del lessico specifico.

Partecipazione al dialogo educativo: durante le lezioni la classe si è mostrata nel complesso interessata e anche durante l'attività di didattica a distanza la maggior parte degli allievi ha partecipato in modo attivo e responsabile. Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione complessivamente positiva rispetto ai livelli di partenza.

Partecipazione delle famiglie: in generale la loro presenza si è limitata ai colloqui generali (uno, causa annullamento del secondo per emergenza Covid-19) o a quelli richiesti dalla scuola per comunicazioni relative al profitto.

Prospettive future: dall'osservazione operata dai docenti e dagli interessi dimostrati in classe è emerso in alcuni studenti il desiderio di proseguire gli studi.

Parte III

Obiettivi di programmazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e fonti di informazioni (strumenti multimediali, biblioteca, internet, ecc.).		X		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		X		
Abilità: Riuscire a applicare procedure e conoscenze.			X	
Abilità: Riuscire a integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.		X		

Area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 metodi e contenuti delle singole discipline.		X		

Area psico-affettiva

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

Area linguistica e comunicativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 significative.		X		

Area logico-argomentativa

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 e internazionali.		X		

Obiettivi generali di apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	parzialmente raggiunto	raggiunto	pienamente raggiunto	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 PCTO (ex 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 terza, prima delle esperienze presso gli enti esterni, è stata garantita la formazione di base per n.4 ore e poi quella specifica (8 ore) rapportata alle attività afferenti all'indirizzo.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni finali dei docenti delle singole discipline depositate in segreteria didattica.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

I docenti hanno fatto uso, seppur in forma diversa, delle seguenti metodologie didattiche:

- Lezione frontale;
- Didattica a distanza con modalità sincrone e asincrone;
- Lavori di gruppo;
- Insegnamento individualizzato;
- Problem solving;
- Studi di caso;
- Simulazioni;
- Ricerche;
- Esercitazioni pratiche di laboratorio;
- Attività pratico-motorie;
- Formulazione di un progetto.

L'attività didattica è stata finalizzata a far conseguire agli studenti livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer, motivando e recuperando gli allievi più deboli e in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria. A seguito del verificarsi dell'emergenza Covid-19 tutti i docenti hanno fornito agli studenti materiale di studio in forma digitale attraverso vari canali quali registro elettronico, piattaforma Moodle, gruppi Whatsapp, mail istituzionale, video e documenti selezionati dal web.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /CLIL

Nella trattazione dei contenuti disciplinari i docenti hanno curato – laddove possibile – un approccio interdisciplinare, per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere. Ciò al fine di concorrere trasversalmente al raggiungimento delle finalità contenute nel PECUP con specifico e prioritario riferimento al percorso professionalizzante.

MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il modulo è stato sviluppato tra Marzo e Maggio, in modalità DAD, coprendo i seguenti argomenti (si veda anche a tal proposito il Modulo 4 del programma di Diritto e Tecniche Amministrative nella Parte VI):

- **Aspetti storici** (dallo Statuto Albertino alla Costituzione - date rilevanti);
- **Struttura e caratteri della Costituzione** (parti di cui è costituita la Costituzione e caratteristiche: lunga, rigida, programmatica, democratica);
- **I principi fondamentali** (significato articoli 1-2-3-4-5);
- **Distinzioni fondamentali tra le forme di Stato** (in particolare tra Repubblica e Monarchia);
- **Il Parlamento Europeo** (composizione e funzioni in generale);
- **Significato degli articoli 39 e 40 della Costituzione.**

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

Nel corso dell'anno scolastico la classe ha partecipato alle seguenti attività:

ATTIVITA'	Data
Punto d'Incontro: orientamento in uscita	6 Novembre 2019
Orizzonti di volontariato: incontro AVIS-AIDO-ADMO	27 Novembre 2019
Teatro in lingua spagnola "Siempre Frida"	5 Dicembre 2019
Incontro con "Voce Donna"	16 Gennaio 2020
Spettacolo teatrale "Primo" sulla memoria	23 Gennaio 2020
Manifestazione in fiera "Cucinare"	15-16 Febbraio 2020
Visita guidata ad "Aquafarm"	19 Febbraio 2020
Laboratorio di ricerca presso la Biblioteca Civica di Pordenone	20 Febbraio 2020

Altre attività previste, come la partecipazione alla manifestazione "Maggio dei Libri" il 9 Maggio 2020, non sono state effettuate a seguito del verificarsi dell'emergenza Covid-19.

Parte IV

Verifiche e valutazioni

TIPI DI VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre è stato effettuato un congruo numero di verifiche scritte e orali. Le date delle prove sono state sempre comunicate con adeguato anticipo e indicate in agenda nel registro elettronico. Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le 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, ma anche per renderli più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologie di verifica:

- Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche e simulazioni di prove d'esame;
- Prove strutturate;
- Prove semistrutturate;
- Approfondimenti individuali e/o di gruppo;
- Ricerche individuali e/o di gruppo.

In seguito al verificarsi dell'emergenza Covid-19 e alla successiva chiusura di tutti gli istituti scolastici *non sono state effettuate* le prove INVALSI di Italiano, Matematica, Lingua Inglese.

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

Nel processo di valutazione quadrimestrale e finale per ogni allievo 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.

Parte V

Programmazione del Consiglio di Classe per l'Esame Di Stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel corso della seconda parte dell'anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

SIMULAZIONI DELLA PRIMA PROVA D'ESAME:

Le due simulazioni sono state svolte rispettivamente:

- il giorno mercoledì 12 Febbraio 2020;
- il giorno lunedì 16 Marzo 2020 (in modalità a distanza).

Per la prima simulazione è stata prevista una durata di 5 ore nelle 3 diverse tipologie.

Per la seconda simulazione, svolta a distanza, si è proceduto come segue: a partire dalle ore 8.00 le tracce sono state rese accessibili agli studenti attraverso diversi canali (tramite DIDATTICA nel Registro Elettronico, MOODLE e posta elettronica) per dare più opportunità di ricezione. Gli studenti hanno quindi prodotto i loro elaborati con un programma di videoscrittura (WORD o OPENOFFICE) per poterne consentire le correzioni e li hanno infine restituiti al docente entro le ore 23.59 del giorno stesso.

SIMULAZIONI DELLA SECONDA PROVA D'ESAME:

A seguito del verificarsi dell'emergenza Covid-19 e delle successive disposizioni ministeriali circa lo svolgimento dell'Esame di Stato, la seconda simulazione di seconda prova, inizialmente calendarizzata per il giorno giovedì 16 Aprile 2020 è stata cancellata.

Si è comunque effettuata, seppur in modalità a distanza il giorno martedì 17 Marzo 2020, la prima simulazione: gli allievi hanno avuto accesso alle tracce alle ore 8:30 per la Prima Parte (Scienza e Cultura dell'alimentazione) e alle ore 14:00 per la Seconda Parte (Laboratorio per i servizi enogastronomici – Settore Cucina) nella sezione COMPITI della didattica/MOODLE/posta elettronica come da accordi con i relativi insegnanti. Gli allievi hanno svolto la prova in un file WORD e dopo averlo convertito in formato PDF lo hanno spedito in allegato, sempre nella sezione COMPITI, ai rispettivi docenti entro le ore 23:59 del 17 marzo.

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

1) PRIMA PROVA

Per la prima prova scritta (20 pt - ITALIANO) le tipologie previste sono:

- **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.

Gli allievi, durante l'anno scolastico, sono stati esercitati attraverso:

- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi;
- esercizi di analisi di testi letterari;
- discussione su tematiche di attualità;
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie durante la consegna delle prove svolte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata al presente documento (Parte VIII: Allegato n. 3). Gli esiti delle due simulazioni di prima prova (Parte VII: Allegato n. 2) 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.

2) SECONDA PROVA

Per la seconda prova scritta (20 pt - Scienza e Cultura dell'alimentazione e Laboratorio per i Servizi Enogastronomici – Settore Cucina) le tipologie della prima parte della seconda prova possono essere:

- **tipologia A:** definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati;

- **tipologia B:** analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale);
- **tipologia C:** elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

Durata inizialmente prevista: 4 ore.

La seconda parte della seconda prova, della durata inizialmente prevista di 2 ore, è stata concordata con le materie d'indirizzo coinvolte come da simulazione allegata al presente documento (Parte VII: Allegato n. 2), in coerenza con le specificità del POF dell'istituzione scolastica. La simulazione della seconda parte della seconda prova scritta ha avuto un carattere pratico sotto forma di soluzione di caso, con esclusione di adempimenti laboratoriali.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata (Parte VIII: Allegato n. 3) senza distinzione tra le diverse parti, coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018.

Dalla correzione degli elaborati risulta che vi sono stati tre allievi insufficienti, quattro allievi con valutazione tra il sufficiente e il discreto, otto allievi che hanno riportato un risultato tra il discreto e il buono.

SIMULAZIONI DEL COLLOQUIO ORALE

Per quanto concerne il colloquio orale (20 pt), il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche, ma sono state illustrate agli studenti le modalità di svolgimento ed è stata anche presentata loro la griglia di valutazione (Parte VIII: Allegato n. 3).

PARTE VI

ALLEGATO N°1

Contenuti delle singole discipline

Per ogni disciplina, all'interno dei singoli moduli, sono stati evidenziati in grassetto i nuclei tematici fondanti, utili alla Commissione per l'individuazione degli argomenti da trattare durante il colloquio dell'Esame di Stato.

DISCIPLINA: **Lingua e letteratura italiana**

DOCENTE: **Anna Perissinotto**

LIBRO DI TESTO: *LM Settecento e Ottocento-Novecento* – Marta Sambugar, Gabriella Salà – La Nuova Italia

	MODULO 1: Positivismo, Realismo e Naturalismo	Sett./Ott.
1.1	Positivismo, Realismo e Naturalismo (caratteristiche principali)	
1.2	Il Verismo e Verga Caratteristiche specifiche del verismo e differenze con il Naturalismo. Le fasi della produzione di Verga; opere principali; tecniche e strumenti narrativi. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• da <i>Vita dei campi</i>: <i>Rosso Malpelo</i>; <i>Fantasticheria</i>;• brani da <i>I Malavoglia</i> (<i>La famiglia Malavoglia</i>, <i>Lutto in casa Malavoglia</i>, <i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i>);• brano da <i>Mastro don Gesualdo</i> (<i>L'addio alla roba</i>);• da <i>Novelle rusticane</i>: <i>La roba</i>.	

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 2: Decadentismo	Nov./Dic.
2.1	Decadentismo visione del mondo e poetica decadente; caratteristiche e funzione della poesia; temi ed eroi decadenti.	
2.2	D'Annunzio La fase dell'estetismo; <i>Il Piacere</i> ; D'Annunzio poeta. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• brano da <i>Il Piacere</i>, I capitolo (<i>Il ritratto di un esteta</i>);• <i>La pioggia nel pineto</i>.	
2.3	Pascoli La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none">• <i>È dentro di noi un fanciullino</i>, da <i>Il fanciullino</i>;• <i>Lavandare</i>, <i>X Agosto</i>, <i>Temporale</i> da <i>Myricae</i>;• <i>La mia sera</i> da <i>Canti di Castelvecchio</i>.	

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 3: Il romanzo della crisi	Gen./Apr.
3.1	Il romanzo della crisi Caratteristiche e tematiche; le principali tecniche narrative: il monologo interiore e il flusso di coscienza.	3
3.2	Kafka e <i>La Metamorfosi</i> . <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di un brano da <i>La Metamorfosi</i> (<i>Il risveglio di Gregor</i>). Proust e il concetto di memoria involontaria. <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di un brano da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> (<i>La Madeleine</i>).	2
3.3	Svevo I romanzi <i>Una vita</i> (in sintesi), <i>Senilità</i> (in sintesi) e <i>La coscienza di Zeno</i> . <ul style="list-style-type: none">• Lettura e analisi di brani da <i>La coscienza di Zeno</i> (<i>Preambolo</i>, <i>Prefazione</i> in fotocopia, <i>L'ultima sigaretta</i>, <i>Un rapporto conflittuale</i>, <i>Una seduta spiritica</i> in fotocopia).	5 + DAD

3.4	Pirandello La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Il sentimento del contrario</i> da <i>L'Umore</i>; ● <i>Il treno ha fischiato</i>, <i>La carriola</i> da <i>Novelle per un anno</i>; ● brano da <i>Il fu Mattia Pascal</i> (<i>Cambio treno</i>); ● brano da <i>Uno, nessuno, centomila</i> (incipit). 	DAD
-----	--	-----

	MODULO 4: La poesia del 900 , Giuseppe Ungaretti	Maggio
4.1	Ungaretti, le novità tematiche e formali. Il valore della parola poetica e la missione del poeta. Il poeta soldato , lettura e analisi delle liriche: <ul style="list-style-type: none"> ● <i>Veglia</i>; ● <i>San Martino del Carso</i>; ● <i>Soldati</i>. 	DAD

MODULO TRASVERSALE: Produzione scritta		Tutto l'anno
Produzione scritta: la Prima Prova dell'Esame di Stato (esercitazioni)		

DISCIPLINA: **Storia**

DOCENTE: **Anna Perissinotto**

LIBRO DI TESTO: *La storia in campo, Vol. 3* – Antonio Brancati, Trebi Pagliarani – La Nuova Italia.

	MODULO 1	Sett.
1.1	Problemi post unitari	
1.2	La questione meridionale	

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 2	Sett.
2.1	Età giolittiana; Politica interna ed estera	

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 3	Ott./Nov.
3.1	La situazione europea alla vigilia della Prima Guerra Mondiale. Imperialismo e nazionalismo.	
3.2	La prima guerra mondiale cause; eventi principali; neutralisti ed interventisti in Italia e l'entrata in guerra dell'Italia; guerra di posizione e di logoramento; la svolta del 1917; i 14 punti di Wilson; i trattati di pace, in particolare il Trattato di Versailles.	

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 4	Dic.
4.1	La rivoluzione russa cause; fasi principali; il governo rivoluzionario; la guerra civile e il comunismo di guerra (in sintesi).	

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 5	Genn./Apr. ore
5.1	I totalitarismi: definizione e caratteristiche	
5.2	IL FASCISMO contesto e cause dell'ascesa; i Fasci di combattimento; nascita del PNF; marcia su Roma e primi provvedimenti del governo Mussolini; il delitto Matteotti; costruzione dello stato totalitario (leggi fascistissime) in modalità DAD, Patti Lateranensi, in modalità DAD; le leggi razziali, in modalità DAD; politica estera, in modalità DAD.	8 + DAD

5.3	IL NAZISMO Ideologia e propaganda.	DAD
5.4	LO STALINISMO (in estrema sintesi, in particolare: industrializzazione forzata, “grande terrore” e gulag).	DAD

	MODULO 6	Maggio
6.1	La seconda guerra mondiale: le cause. In estrema sintesi, selezione di alcuni eventi legati, in particolare, alla posizione dell'Italia.	DAD

DISCIPLINA: **Inglese**

DOCENTE: **Sandra Presotto**

LIBRO DI TESTO: *Excellent! Catering and Cooking* – Catris Morris Ellen – ELI

	MODULO 1: What's in a menu?	Sett. / Nov. ore
1.1	Designing menus	2
1.2	Menu formats	1
1.3	Understanding menus	1
1.4	Breakfast, lunch and dinner menus	1
1.5	English breakfast menus	1
1.6	Kids' menus	1
1.7	Dessert menus	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 2: Safety and nutrition	Apr./Magg.
2.1	HACCP	DAD
2.2	HACCP principles	DAD
2.3	Food infections and poisoning	DAD
2.4	Food contamination 1/2	DAD
2.5	Diet and nutrition	DAD
2.6	The mediterranean diet	DAD
2.7	Teenagers and diet	DAD
2.8	Eating disorders	DAD
2.9	Alternative diets	DAD

	MODULO 3: In the restaurant	Dic./Gen./ Mar./Apr.
3.1	Buffet service and finger food	DAD
3.2	Pairing food and wine	3
3.3	Serving and pairing desserts with wine	3
3.4	Serving drinks	DAD
3.5	Welcoming and serving	DAD
3.6	Taking and carrying out orders	DAD
3.7	Problems and complaints	DAD

	MODULO 4: At the bar	Feb. /Mar.
4.1	Drinks and service	1
4.2	Understanding and serving wines	2
4.3	Wine appellation	2
4.4	Cocktails	DAD
4.5	Happy hour	DAD
4.6	Serving at the bar	DAD
4.7	Making suggestions and describing	1
4.8	Serving drinks at the bar	DAD

	MODULO 5: Jobs	Maggio
5.1	How to become a chef	DAD
5.2	How to become a bartender sommelier and waiting staff	DAD
5.3	How to become a food and beverage manager	DAD
5.4	Getting a job	DAD
5.5	Europass c.v.	DAD
5.6	How to write a covering letter	DAD
5.7	Getting ready for an interview	DAD

DISCIPLINA: **Spagnolo**

DOCENTE: **Diana García**

LIBRI DI TESTO: ¡Acción!.3 – Carla Poletti, José Pérez Navarro– Zanichelli; *Nuevo ¡en su punto!*
El español en cocina, restaurantes y bares – Susana Orozco Gonzalez, Giada Riccobono – HOEPLI

	MODULO 1: Unidad 20 Creo que los jóvenes si leen	Sett./Ott. ore
1.1	El presente de SUBJUNTIVO.	2
1.2	Las oraciones causales y finales.	4

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 2: Civilización: Frida Khalo Vida y obra. TEATRO	Ott./Nov./Dic. ore
2.1	Introducción a la vida y obra de Frida Khalo. Visión de la película “Frida”	3
2.2	Trabajo didáctico sobre la película y la vida de Frida.	4
2.3	Los cuadros de Frida Kahlo.	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 3: Modulo 5 En la mesa con carnes, pescados y vinos	Gen./Feb./Mar. ore
3.1	<u>Unidad 15 Joyas del mar.</u>	
	Documental “El imperio del sushi”. Análisis y resumen	4
	El sushi y sus cortes	2
3.2	<u>Unidad 16 Asados y más</u>	
	Documental “Expediente carne” Análisis y resumen	4
	Los cortes, tipos y servicio de carnes	8
3.3	<u>Unidad 17 Los vinos blancos, claretos y tintos</u>	
	Los tipos de vinos	10
	Servicio de vinos en la mesa	2
	El sumiller y sus funciones	2

Totale ore dedicate al modulo: 32

	MODULO 4: Modulo 6 Endulza la vida	Apr./Mag.
4.1	Unidad 18 Frutas tropicales; sabores de otras tierras	DAD
4.2	Los frutos secos y la fruta desecada Documental “Frutas secas en el mundo”	DAD
4.3	Recordando POR y PARA	DAD
4.4	La sangría	DAD

DISCIPLINA: **Scienza e Cultura dell'alimentazione**

DOCENTE: **Chiara Milani**

LIBRO DI TESTO: *Scienza e cultura dell'alimentazione. Enogastronomia-Sala e vendita, 5* – Amparo Machado – Poseidonia Scuola.

	MODULO 1: L'alimentazione nell'era della globalizzazione	Settembre ore
1.1	<u>Cibo e religioni</u>	
	Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose	1
	Le regole alimentari nella tradizione ebraica	1
	Le regole alimentari nel Cristianesimo	1
	Le regole alimentari nell'Islam	1
1.2	<u>Nuovi prodotti alimentari</u>	
	Alimenti funzionali	1
	Prebiotici, probiotici, simbiotici	1
	Alimenti geneticamente modificati	1
	Superfoods	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 2: La dieta in condizioni fisiologiche	Ott./Nov. ore
2.1	<u>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</u>	
	Aspetti generali	1
	La dieta dell'adolescente	1
	La dieta dell'adulto; le raccomandazioni dei nuovi LARN	2
	La piramide alimentare	1
	La dieta nella terza età	1
2.2	<u>Diete e stili alimentari</u>	
	Diete e benessere-stili alimentari	1
	La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea; Ancel Keys: il padre della dieta mediterranea; piramide alimentare e piramide ambientale (sostenibilità nella filiera agro-alimentare)	2
	La dieta vegetariana e macrobiotica	1
	La dieta e lo sport	1

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 3: La ristorazione	Dic./Gen. ore
3.1	<u>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</u>	
	La ristorazione e le tipologie di ristorazione	0.5
	La ristorazione di servizio	0.5
	Norme di sicurezza alimentare	1
	Servizio di gestione ed erogazione dei pasti-tipi di legame	0.5
	Formulazione di un menu equilibrato, menu ciclico	0.5
	Mensa scolastica; ristorazione nelle case di riposo	1

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 4: La dieta nelle principali patologie	Feb./Mar.
4.1	<u>La dieta nelle malattie metaboliche</u>	
	Il diabete mellito	DAD
	Sindrome metabolica	DAD
	L'obesità e IMC	DAD
	Cenni su iperuricemia e gotta	DAD
	Osteoporosi	DAD
4.2	<u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u>	
	Generalità	DAD
	Nutrienti che incidono in maniera significativa sul rischio cardiovascolare	DAD
	Indicazioni dietetiche per la prevenzione delle MCV	DAD
4.3	<u>Allergie e intolleranze alimentari</u>	
	Differenza tra allergia e intolleranza	DAD
	Intolleranza al lattosio	DAD
	Favismo	DAD
	Celiachia	DAD
	Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva	DAD

	MODULO 5: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare	Apr./Mag.
5.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u>	
	Aspetti generali	DAD
	Le micotossine	DAD
	I fitofarmaci	DAD
	Gli zoofarmaci	DAD
	Sostanze cedute da contenitori e imballaggi	DAD
	I metalli pesanti	DAD
	I radionuclidi	DAD
5.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti</u>	
	Le malattie trasmesse dagli alimenti	DAD
	Prioni, virus, batteri	DAD
	Tossinfezioni alimentari	DAD
	Funghi microscopici	DAD
	Parassitosi	DAD
5.3	<u>Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità</u>	
	Igiene degli alimenti	DAD
	I Manuali di Buona Prassi Igienica	DAD
	Autocontrollo e HACCP	DAD
	Il controllo ufficiale degli alimenti	DAD
	Le frodi alimentari	DAD
	Le certificazioni di qualità	DAD

	Ripasso dei moduli precedenti; esercitazione all'esame	Dopo il 15 maggio
--	---	-------------------

DISCIPLINA: **Laboratorio di enogastronomia - settore cucina**

DOCENTE: **Laura Maria Azzurra Francescutto**

LIBRO DI TESTO: *Tecniche di cucina e pasticceria* – Alma – Edizioni Plan

	MODULO 1: Aspetti gastronomici dei menù	Ott./ Nov. ore
1.1	La struttura del menù	2
1.2	Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	1
1.3	Aspetti gastronomici del menù	1
1.4	Dietoterapia, stagionalità e gusti	1
1.5	Tendenze gastronomiche	2
1.6	Cucina vegetariana ed annessi, la cucina macrobiotica	2
1.7	La dieta mediterranea: principi fondamentali ed importanza	2
1.8	Dieta vegetariana, vegana, ipocalorica, per celiaci, per intolleranti	2
1.9	Le reazioni avverse agli alimenti	2
1.10	Piatti e menù per soggetti con intolleranze/allergie alimentari	6

Totale ore dedicate al modulo: 21

	MODULO 2: La sicurezza ed il sistema HACCP	Nov./ Feb. ore
2.1	La sicurezza sul lavoro	2
2.2	La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	2
2.3	Regolamento 178/2002	1
2.4	Il Pacchetto Igiene	2
2.5	La rintracciabilità alimentare	2
2.6	L'autocontrollo ed il Sistema HACCP	2
2.7	Il manuale di autocontrollo: cos'è e come stilare uno	2
2.8	Esempi di identificazione di CP e CCP	2
2.9	Gestione dei prodotti non idonei	1
2.10	Le tossinfezioni alimentari	2

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 3: Catering e Banqueting	Mar./Apr.
3.1	Cosa s'intende per catering: Forme di catering	DAD
3.2	Varie tipologie di menù di catering	DAD
3.3	Cosa s'intende per banqueting: forme di banqueting	DAD
3.4	Organizzazione di un banchetto	DAD
3.5	La scheda evento e l'organizzazione della logistica	DAD
3.6	Menù a confronto fra catering e banqueting	DAD
3.7	Il buffet: come organizzarlo e quali pietanze scegliere	DAD
3.8	Alcune tecniche di preparazione a confronto	DAD

	MODULO 4: La qualità alimentare	Maggio
3.1	Cos'è la qualità alimentare	DAD
3.2	Certificazioni ISO 9000	DAD
3.3	Prodotti bio, km zero, filiera corta	DAD
3.4	Marchi di qualità	DAD
3.5	Alcuni marchi di qualità a confronto	DAD
3.6	Disciplinare di produzione: cos'è. Alcuni esempi	DAD
3.7	Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	DAD
3.8	Piatti tipici della regione FVG	DAD

DISCIPLINA: **Laboratorio di enogastronomia - settore sala e vendita**

DOCENTE: **Annarita Caruso**

LIBRO DI TESTO: *La scuol@ di enogastronomia, sala e vendita corso avanzato* – Paolo Gentili, Emilio Montefiori, Tommaso Anibaldi, Franco Tacconelli – Calderini

	MODULO 1: Dalla distillazione al distillato	Novembre ore
1.1	La tecnica di distillazione	2
1.2	Le tipologie di distillati e loro classificazioni	5
1.3	Alcuni cocktails codificati IBA	2
1.4	Le bevande aperitive	2
1.5	Abbinamento drink-cibo	2
1.6	Liquori e amari	2
1.7	La birra: classificazione, fasi di produzione	5

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 2: Enologia	Febb./Mar. ore
2.1	Dall'uva al vino: le tecniche di vinificazione	2
2.2	Le tecniche di spumantizzazione	2
2.3	Le certificazioni di qualità	2
2.4	I vini del territorio	2
2.5	La gestione degli acquisti	2
2.6	La tecnica di degustazione	2
2.7	Esame visivo, olfattivo, gustativo	2
2.8	Enografia italiana, europea e extraeuropea	2
2.9	La carta dei vini	2
2.10	Abbinamento cibo-vino	DAD

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 3: Tecniche di vendita	Aprile
3.1	Le tipologie di clientela	DAD
3.2	La comunicazione verbale e non verbale	DAD
3.3	Etica professionale	DAD

	MODULO 4: Il menu come strumento di vendita	Apr./Mag.
4.1	La composizione grafica del menu	DAD
4.2	L'impostazione del menu	DAD
4.3	La programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	DAD
4.4	I menu regionali	DAD

DISCIPLINA: **Diritto e tecniche amministrative**

DOCENTE: **Daniela Sfreddo**

LIBRO DI TESTO: *Gestire le imprese ricettive 3* – Stefano Rascioni, Fabio Ferriello – Tramontana

	MODULO 1: I contratti di lavoro	Sett./Ott. ore
1.1	Il mercato del lavoro	1
1.2	Il reclutamento del personale	2
1.3	Lavoratori dipendenti e autonomi	1
1.4	Diverse tipologie di contratto di lavoro subordinato	2
1.5	Come si estingue il rapporto di lavoro	1
1.6	La retribuzione dei lavoratori dipendenti	3
1.7	Elementi della retribuzione	2
1.8	Le forme di assicurazione sociali obbligatorie	2
1.9	Il foglio paga dei lavoratori dipendenti	8

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 2: Il marketing delle imprese ricettive-ristorative	Ott./Dic. ore
2.1	Il marketing: aspetti generali	2
2.2	Marketing strategico ed operativo	5
2.3	Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della clientela, scelta degli obiettivi, scelta del target, scelte del posizionamento	16
2.4	Marketing operativo e leve di marketing: prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione	14
2.5	Il web marketing: cos'è e quali sono gli strumenti	1
2.6	Il marketing plan	4

Totale ore dedicate al modulo: 42

	MODULO 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione nelle imprese ricettive-ristorative	Gen./Mar. ore
3.1	Scelta strategica dell'imprenditore e fattori da cui dipende: analisi SWOT	3
3.2	Cos'è la vision e la mission dell'impresa	1
3.3	Differenza tra pianificazione e programmazione aziendale	3
3.4	Controllo di gestione	3
3.5	Il budget e differenza con bilancio d'esercizio	3
3.6	Le parti del budget	9
3.7	Il business plan	9

Totale ore dedicate al modulo: 31

	MODULO 4: Cittadinanza e Costituzione	Mar./ Mag.
4.1	Lo Stato Italiano	DAD
4.2	Gli elementi costitutivi: popolo, territorio e sovranità	DAD
4.3	Forme di Stato nella storia	DAD
4.4	Il Governo Italiano	DAD
4.5	Differenza tra Repubblica e Monarchia	DAD
4.6	La Costituzione Italiana	DAD
4.7	Origine della Costituzione Italiana	DAD
4.8	Caratteri della Costituzione Italiana	DAD
4.9	Principi fondamentali della Costituzione (art. 1-2-3-4-5)	DAD
4.10	La tutela del lavoro: art. 36-37-38-39-40	DAD

DISCIPLINA: **Matematica**

DOCENTE: **Alberto Favaron**

LIBRO DI TESTO: *Linee essenziali 5* – Luciano Scaglianti, Federico Bruni – La Scuola

	MODULO 1: Calcolo integrale e applicazioni	Sett./Dic. ore
1.1	Calcolo differenziale (ripasso)	2
1.2	La primitiva di una funzione	4
1.3	Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali	4
1.4	L'integrale indefinito	6
1.5	L'integrale definito	6
1.6	Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve	9

Totale ore dedicate al modulo: 31

	MODULO 2: Geometria nello spazio e solidi notevoli	Gen/Apr. ore
2.1	Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni	3
2.2	Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca	4
2.3	Equazione di un piano nello spazio e condizione di appartenenza di un punto	2
2.4	Poliedri, prisma e prisma retto	2
2.5	Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	8
2.6	Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	DAD

	MODULO 3: Elementi di calcolo combinatorio	Maggio
3.1	Il fattoriale e le sue proprietà	DAD
3.2	Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti	DAD
3.3	Il coefficiente binomiale	DAD
3.4	Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k	DAD
3.5	Le disposizioni semplici di n oggetti di classe k	DAD

DISCIPLINA: Scienze motorie e sportive

DOCENTE: Paola Olivo

LIBRO DI TESTO: *Competenze Motorie* – Edo Zocca, Antonella Sbragi – D'ANNA

	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	e Apr-Mag in DAD
1.4	Esercizi di stretching	e Apr-Mag in DAD
1.5	Esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	e Apr-Mag in DAD
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	
3.2	Regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./Mag.
4.1	Anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore (richiamo)	DAD
4.2	Paramorfismi e dismorfismi nell'età adolescenziale (richiamo)	DAD
4.3	Traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo)	DAD
4.4	Anatomia e fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio (richiamo)	DAD
4.5	Anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio (richiamo)	DAD
4.6	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	DAD
4.7	Energia muscolare	
4.8	Alimentazione dello sportivo; integratori alimentari ad uso sportivo	DAD
4.9	Il doping	DAD

DISCIPLINA: **Insegnamento Religione Cattolica**

DOCENTE: **Alice Paro**

LIBRO DI TESTO: *I-RELIGIONE* – Luigi Cioni, Paolo Masini, Barbara Pandolfi, Luca Paolini – EDB Edizioni Dehoniane BO (CED)

	MODULO 1	Sett./ Nov. ore
1.1	Introduzione all'etica sociale	3
1.2	Lettura e comprensione di testi etici	4
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	3

Totale ore dedicate al modulo:10

	MODULO 2	Dic./Feb. ore
2.1	Una società multi-religiosa e multi-culturale	2
2.2	Antisemitismo e Shoah tra memoria e attualità	4
2.3	Elaborati correlati agli argomenti trattati	3

Totale ore dedicate al modulo:9

	MODULO 3	Mar./Apr.
3.1	Le tradizioni cristiane	DAD
3.2	Consapevolezza, empatia e resilienza	DAD
3.3	Etica della Vita	DAD

	MODULO 4	Apr./Mag.
4.1	Scienza e fede dialogo a confronto	DAD
4.2	Il ruolo della religione nella società odierna	DAD
4.3	Le grandi religioni del mondo	DAD
4.4	Cibo e religioni	DAD

Parte VII

ALLEGATO N°2

Tracce delle simulazioni di prima e seconda prova

Tracce delle simulazioni di prima prova

La traccia della prima simulazione del 12 Febbraio 2020 è consultabile al link:

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

La traccia della seconda simulazione del 16 Marzo 2020 è consultabile al link:

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

Traccia della prima parte di simulazione di seconda prova del 17 Marzo 2020

Pag. 1/3

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

1ª SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA DELL'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE a.s. 2019/20

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.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

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'educazione_alimentare_2015.pdf...)

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

Il candidato, a seguito del percorso di istruzione e formazione professionale che ha seguito, è ben consapevole della centralità che uno 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.

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

La prova si compone di due parti. La prima è riportata nel presente documento ed è predisposta dal MIUR mentre la seconda è predisposta dalla Commissione d'esame in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

È consentito l'uso del dizionario bilingue (italiano-lingua del paese di provenienza) per i candidati di madrelingua non italiana.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

(SIMULAZIONE DEL 17 marzo 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.

La Commissione ha stabilito la durata massima della seconda parte: 2 ore.

Parte VIII

ALLEGATO N°3

Griglie di valutazione

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 paragrafazione 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 morfosintattiche 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: 1 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 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	MAX	LIVELLI								
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	5 completa		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, collegare e 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 precisa			

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

PUNTI TOTALI _____/20

Esami di stato 2019-2020
GRIGLIA DI VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

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, organico	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI E CAPACITÀ 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	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E 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 i vari aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti articolati e pertinenti	
CAPACITÀ 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	
Se la voce della colonna 1 non è valutabile corrisponde a punteggio "zero".							
PUNTEGGIO TOTALE DEL COLLOQUIO:							

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