



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 CK

INDIRIZZO PROFESSIONALE

SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Coordinatrice di classe: prof.ssa Sabrina Zanghi

Anno Scolastico 2022 – 2023

INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
INTRODUZIONE	5
INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i>	7
DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
PROFILO DELLA CLASSE.....	9
OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	11
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	19
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	19
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	20
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	20
EDUCAZIONE CIVICA.....	21
<i>ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI</i>	21
VERIFICHE E VALUTAZIONI	23
VERIFICA E VALUTAZIONE.....	23
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	23
<i>Criteria per l'attribuzione dei crediti</i>	23
ALLEGATO N.1 -	24
CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	24
<i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE PARO ALICE</i>	25
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: ZANGHI SABRINA</i>	26
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: ZANGHI SABRINA</i>	28
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE VIVAN FABIANA</i>	29
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE MAZZAROTTO IVANO</i>	31
<i>DISCIPLINA: 2^LINGUA STRANIERA SPAGNOLO DOCENTE APARICIO LLANES M. INMACULADA</i>	34
<i>DISCIPLINA 2^LINGUA STRANIERA FRENCHESE DOCENTE PITROLO ELENA</i>	35
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE POLESE ANNALISA</i>	38
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNOLOGIE AMMINISTRATIVE DOCENTE NORJA SUELA</i>	39
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE DE GREGORIO MARIKA</i>	41
<i>DISCIPLINA LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA-CUCINA</i>	45
<i>DISCIPLINA LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA-SALA E VENDITA</i>	47
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	50

SIMULAZIONI.....	50
<i>Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....</i>	<i>50</i>
<i>Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova.....</i>	<i>50</i>
<i>Simulazione colloquio orale.....</i>	<i>50</i>
ALLEGATO N.2 QUADRI DI RIFERIMENTO PER I PROFESSIONALI.....	51
<i>SERVIZI Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera.....</i>	<i>51</i>
<i>Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi.....</i>	<i>52</i>
ALLEGATO N.3 TESTI SIMULAZIONI.....	54
SIMULAZIONE	
1^PROVA.....	53
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA.....	64
SIMULAZIONE 2^ PROVA	66
GRIGLIA VALUTAZIONE 2^PROVA.....	68
GRIGLIA DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....	69
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	70
Allegato A Griglia di valutazione della prova orale.....	71

Il consiglio di classe

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	Paro Alice	AP
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Zanghi Sabrina (coordinatrice di classe)	Sabrina Zanghi
STORIA	Zanghi Sabrina	Sabrina Zanghi
LINGUA INGLESE	Vivan Fabiana	Fabiana Vivan
MATEMATICA	Mazzarotto Ivano	Ivano Mazzarotto
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Polese Annalisa	Annalisa Polese
SOSTEGNO	Severini Giorgia	Giorgia Severini
SOSTEGNO	Pivetta Sonia	Sonia Pivetta
SOSTEGNO	Fabbro Senia	Senia Fabbro
(MATERIE INDIRIZZO: K)		
SCIENZA E CULT. DELL'ALIMENTAZIONE	De Gregorio Marika	Marika De Gregorio
LABORATORIO SERV. ENOG. - CUCINA	De Cristofaro Gabriele	Gabriele De Cristofaro
LABORATORIO SERV. ENOG. - SALA E VENDITA	Caruso Annarita	Annarita Caruso
DIRITTO E TEC. AMM.VA DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Norja Suela	Suela Norja
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	Pitrolo Elena	Elena Pitrolo
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	Aparicio Llanes Maria Inmaculada	Maria Inmaculada Aparicio Llanes



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof.ssa Paola Stufferi)

Paola Stufferi

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. Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 45/23 - Ordinanza concernente gli esami di Stato nel 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

Il documento pertanto evidenzia:

INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO

CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI

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 Consiglio d'Europa del 22 maggio 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>
competenza alfabetica funzionale
competenza multilinguistica
competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale
competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenza in materia di cittadinanza
competenza imprenditoriale
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.

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 e nutrizionale
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati

QUADRO ORARIO	1°	2°	3°	4°	5°
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	2	2	2
Storia	1	1	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
Scienze Integrate*	2	2			
<i>di cui in compresenza con lab.scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>	2	1			
IRC(Religione) / Attività alternative	1	1	1	1	1
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
Tec. dell'inf. e della comunicazione	2	2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Geografia	1	1			
Diritto e tec. amm. della str. ricettiva			3	3	3
Scienza degli alimenti*	2	2			
<i>di cui in compresenza con lab.scienze e tecnologie chimico-microbiologiche</i>	2	1			
Scienza e cultura dell'alimentazione*			4	4	5
<i>di cui in compresenza con lab. di Servizi di Enogastronomia sett. Cucina</i>			2	1	1
Lab. di serv. di accoglienza Turistica	2	2			
Lab. di serv. di enog. settore Cucina e settore Sala	4	4			
Lab. di serv. di enog. settore Cucina			5	5	4
Lab. di serv. di enog. settore Sala			3	3	3
Totale ore settimanali	32	32	32	32	32
Ed. Civica—disciplina sviluppata trasversalmente nell'ambito del monte ore previsto - 33 ore					

Descrizione della classe

La classe 5[^] CK è composta da 17 allievi, 11 ragazze e 6 ragazzi tutti provenienti dalla 4[^]CK, tranne una alunna ripetente, proveniente dalla 5[^]BKS dell'anno scolastico 2021-'22. Sono presenti quattro studenti con BES, tre dei quali con certificazione DSA, per i quali il Consiglio di classe ha elaborato specifici PDP; una studentessa con certificazione L.104/92, con PEI a programmazione differenziata con obiettivi e contenuti non riconducibili alle linee guida ministeriali e una studentessa con certificazione L. 104/92 con PEI a programmazione con Obiettivi minimi riconducibili alle linee guida. È presente una studentessa di diversa nazionalità (residente in Italia da più di cinque anni). Quattro allievi sono residenti a Pordenone, tre nella zona della Pedemontana, gli altri dieci in comuni limitrofi a Pordenone.

La classe nel corso del quinto anno, ha raggiunto un discreto equilibrio relazionale ma non ha maturato l'affiatamento di gruppo e si osservano in alcuni studenti fragilità emotive non del tutto risolte. In generale gli studenti, hanno migliorato il dialogo e la relazione con gli insegnanti limitando gli atteggiamenti polemicici e oppositivi, dimostrandosi invece maggiormente aperti alla discussione costruttiva e alla collaborazione. Alcuni studenti però, hanno continuato a tenere un atteggiamento sostanzialmente passivo e poco partecipe. Dal punto di vista della frequenza scolastica, la classe ha registrato nel corso degli ultimi tre anni, un numero elevatissimo di assenze, di ingressi e uscite fuori orario che hanno riguardato in maniera evidente più alcuni studenti di altri, ma che tutto sommato costituiscono una tendenza diffusa nella maggioranza dei ragazzi. Questo ha influito negativamente sulla continuità e sull'azione didattica che hanno subito ripetuti rallentamenti.

Per quanto riguarda il metodo di studio, per alcuni studenti si è dimostrato organizzato e significativo, con impegno anche domestico, per altri studenti invece è stato discontinuo e non del tutto efficace, per altri ancora mnemonico e non adeguato alle richieste. Nel corso degli anni sono state attivate diverse strategie al fine di ottenere una più consapevole partecipazione e motivazione all'attività didattica e al miglioramento del metodo di studio, ottenendo nel complesso risultati sufficientemente apprezzabili anche se la partecipazione attiva alle lezioni è rimasta circoscritta a un gruppo di studenti.

PROFILO DELLA CLASSE

Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2020/2021	A.S. 2021/2022	A.S. 2022/2023
Seconda lingua: spagnolo	Zandonella	Aparicio	Aparicio
Scienza e cultura dell'alimentazione	Magro	De Gregorio	De Gregorio
Scienze motorie e sportive	Purkardhofer	Polese	Polese
Diritto e tecniche amministrative	Favro	Violi	Norja
Laboratorio di enogastronomia – settore cucina	Acito	Carminati	De Cristofaro
Laboratorio enogastronomia – settore sala e vendita	Franzese	Sepe	Caruso

Informazioni sulla classe

La classe 5[^]CK è composta con 16 studenti costituenti il nucleo fondante al quale si è aggiunta una studentessa ripetente proveniente dalla 5[^]AKC dell'anno scolastico 2021-22. Sono presenti quattro studenti con BES, tre dei quali con certificazione DSA, per i quali il Consiglio di classe ha elaborato specifici PDP; una studentessa con certificazione L.104/92, con PEI a programmazione differenziata con obiettivi e contenuti non riconducibili alle linee guida ministeriali e una studentessa con certificazione L. 104/92 con PEI a programmazione con Obiettivi minimi riconducibili alle linee guida. È presente una studentessa di diversa nazionalità (residente in Italia da più di cinque anni)

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Quattro allievi sono residenti a Pordenone, tre nella Pedemontana, gli altri dieci in comuni limitrofi a Pordenone.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

La classe nel corso del quinto anno, ha raggiunto un discreto equilibrio relazionale ma non ha maturato l'affiatamento di gruppo e si osservano in alcuni studenti fragilità emotive non del tutto risolte. Alcuni studenti hanno migliorato il dialogo e la relazione con gli insegnanti, dimostrandosi aperti alla discussione costruttiva e alla collaborazione; alcuni studenti invece hanno dimostrato un atteggiamento sostanzialmente passivo e poco partecipe.

La classe ha registrato nel corso degli ultimi tre anni, un numero elevatissimo di assenze, di ingressi e uscite fuori orario che riguardano in maniera evidente più alcuni studenti di altri, ma che tutto sommato costituiscono una tendenza diffusa nella maggioranza dei ragazzi. Questo ha influito negativamente sulla continuità e l'azione didattica.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4 ^a			
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti	
16	3	1	

Situazione della classe 5 ^a			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
17	8	5	4

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

Si evidenziano difficoltà nell'area scientifico-matematica, nonostante una certa continuità nella didattica, per cui il profitto insufficiente è per lo più legato a scarso impegno. Alcuni studenti manifestano anche criticità nell'esposizione scritta e orale soprattutto legate all'uso inadeguato del lessico.

Osservazioni sul metodo di studio

Per alcuni studenti il metodo di studio si è dimostrato organizzato e significativo, con impegno anche domestico, per altri studenti invece è stato discontinuo e non del tutto efficace, per altri ancora mnemonico e non adeguato alle richieste. Nel corso degli anni sono state attivate diverse strategie al fine di ottenere una più consapevole partecipazione e motivazione all'attività didattica e al miglioramento del metodo di studio. La partecipazione attiva alle lezioni è rimasta però circoscritta a un gruppo di studenti.

Livelli generali raggiunti

Con riferimento agli obiettivi educativi, la classe ha raggiunto mediamente, una sufficiente apertura al dialogo e alla comunicazione con le diverse parti coinvolte, un livello sufficiente di conoscenze e competenze professionali, solo alcuni alunni si pongono ad un livello medio. Per quanto riguarda gli obiettivi formativi, il livello di preparazione è sufficiente con livelli di competenze disciplinari eterogenei, per alcuni studenti permangono carenze di base legate principalmente ad un impegno non del tutto adeguato.

Obiettivi di programmazione

In questa sezione si trovano sviluppati i seguenti macro-argomenti:

1. Obiettivi di apprendimento
2. PCTO
3. Obiettivi specifici disciplinari

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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		X		

biblioteca, internet,ecc.).				
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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed 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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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		

<p>Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.</p>		<p style="text-align: center;">X</p>		
<p>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.</p>		<p style="text-align: center;">X</p>		

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:			
	l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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.	l'obiettivo è stato raggiunto.	l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	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

Per gli studenti dell'indirizzo professionale e dell'istituto tecnico è fondamentale il collegamento diretto con il mondo del lavoro e la scuola considera i PCTO come basilari per gli apprendimenti, pertanto favorisce la permanenza in strutture esterne che garantiscano momenti formativi coerenti con il PECUP.

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 (con un massimo di 8 ore) rapportata alle attività afferenti l'indirizzo.

In genere:

- per l'indirizzo Servizio Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera gli studenti sono stati indirizzati presso hotel e/o ristoranti nel periodo compresa tra il 30.05.2022 al 26.06.2022.

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 in una disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline così come riportato nella sezione apposita del presente documento.

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

<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

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 ed in difficoltà; si possono inquadrare in attività di ripasso e rafforzamento dei concetti già studiati.

Inoltre gli insegnanti si sono spesso impegnati, al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze.

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

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 e avvalendosi di piattaforme formative specializzate.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL

Il Consiglio di Classe, in vista dell'Esame di Stato, ha proposto agli studenti la trattazione dei percorsi interdisciplinari riassunti nella seguente **tabella**:

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte	numero di ore dedicate
Siamo quello che mangiamo. Nutrirsi e conservare i cibi in modo sano ed equilibrato.		Scienza e cultura dell'alimentazione, LSV e LSE, Storia, Inglese, Francese.	16

EDUCAZIONE CIVICA

Data l'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica che prevede n. 33 ore di lezione durante l'anno scolastico, sono stati fatti propri dal C.d.C. i seguenti argomenti:

ARGOMENTI	DISCIPLINE COINVOLTE	ORE	QUADRIMESTRE
-Valori e ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni	Diritto e tecniche amministrative	5	II
-Unione Europea- Welfare State	Inglese	4	II
-Spagna e Unione Europea La Monarchia spagnola La Costituzione spagnola	Spagnolo	3	II
-Unione Europea	Francese	3	II
-Formazione di base di primo soccorso	Scienze motorie e sportive	4	I e II
Rapporti etici sociali (art. 29-34) e rapporti politici secondo la Costituzione (art 48-54)	Italiano	5	II
La dieta sostenibile Lo spreco alimentare	Scienza e cultura dell'alimentazione	5	I
Cambiamenti climatici	Matematica	4	I e II
Sicurezza alimentare Ecosostenibilità in cucina	LSE	3	II

ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo	Data	Numero di ore dedicate
Attività di orientamento in uscita:			
<ul style="list-style-type: none"> - Orientamento Forze Armate e Forze di Polizia - Orientamento Facoltà di Medicina e Professioni Sanitarie - Orientamento Facoltà Universitarie - Incontro con le referenti per l'orientamento - Fondazione ITS Academy turismo veneto - Corso di laurea banca e finanza (Università di Udine) - Corso di laurea in assistenza sanitaria (Università di Udine) 	Secondo quadrimestre	Febbraio-Marzo	7
- Punto di incontro (attività di	Primo quadrimestre	09.11.2022	5

orientamento presso la Fiera di Pordenone)			
Attività integrative (ricerche, progetti, concorsi, stages, gemellaggi, visite guidate, viaggi d'istruzione)			
- Progetto conversazione in lingua francese	Secondo quadrimestre	Febbraio- Marzo	5
- Incontro con i volontari delle associazioni AVIS-AIDO-ADMO – Progetto “Questa sì che è vita”	Secondo quadrimestre	27.02.2023	1
- Zero rifiuti - Progetto sostenibilità	Secondo quadrimestre	16.02.2023	2
- Uscita didattica presso il Museo del Novecento (M9) a Mestre (Ve)	Secondo quadrimestre	20.04 2023	8
- CSS	Intero anno scolastico		10

Obiettivi e/o ricadute delle singole attività

Le attività extracurricolari sono percorsi complementari pensati per gli studenti, che mirano al potenziamento delle competenze, all’acquisizione o al perfezionamento di abilità, all’esercizio delle attitudini e a favorire relazioni interpersonali.

Verifiche e valutazioni

Durante il corso dell'anno si è svolto un congruo numero di verifiche scritte e orali. I momenti di verifica e soprattutto quelli dedicati alla consegna e correzione, sono stati intesi come una occasione di ripasso, rinforzo confronto. Le verifiche hanno avuto come scopo anche quello di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali, di imparare a cogliere i nessi e i collegamenti tra gli argomenti e di permettere di individuare le eventuali difficoltà e strategie per superarle.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Tipologia di verifica	
Prove di tipo tradizionali: scritte, orali, pratiche	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. capacità di autovalutazione.

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.

allegato n.1 –

Contenuti delle singole discipline

DISCIPLINA: IRC
DOCENTE: PARO Alice

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

classe:	5 [^] CK
---------	-------------------

Disciplina:	IRC
-------------	-----

Docente:	Alice Paro
----------	------------

Libro di testo:	I-RELIGIONE-VU- Cioni Luigi, Masini Paolo, Pandolfi Barbara, Paolini Luca-EDB Ediz.Dehoniane BO (CED)
-----------------	---

	MODULO 1: Etica Sociale	Sett. / Nov. ore
1.1	Introduzione all'etica sociale	2
1.2	Lettura e comprensione di testi etici	3
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	3

Totale ore dedicate al modulo:8

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

Totale ore dedicate al modulo:10

	MODULO 3: Le risorse interiori dell'Uomo	Mar./Apr. ore
3.1	Cibo e Religioni, l'alimentazione nelle culture religiose e spirituali	2
3.2	Consapevolezza, empatia e resilienza	1
3.3	Etica della Vita	2

Totale ore dedicate al modulo:5

	MODULO 4: Grandi religioni	Mag.
3.1	Il ruolo della religione nella società odierna	2
3.2	Le grandi religioni del mondo	2

Pordenone, Maggio 2022

Totale ore dedicate al modulo:4

Il docente
prof.ssa Alice Paro

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
DOCENTE: ZANGHI Sabrina

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

classe:	5 ^CK
---------	-------

Disciplina:	ITALIANO
-------------	-----------------

Docente:	Sabrina Zanghi
----------	-----------------------

Libro di testo:	B. Panebianco, M. Gineprini, S. Seminara, <i>Vivere la letteratura</i> vol. 3, Zanichelli, Bologna 2021
-----------------	---

NUCLEI FONDANTI:

	MODULO 1: La rappresentazione documentata della realtà: Positivismo, Naturalismo e Verismo	Sett. / Nov. ore
1.1	Il Positivismo e il contesto culturale: storia e società di fine Ottocento. Il concetto di progresso, il metodo scientifico e l'evoluzionismo di Darwin.	3
1.2	La descrizione scientifica della realtà: Emile Zola e il Naturalismo francese Germinale: <i>La rabbia della folla</i>	3
1.3	IL VERISMO e GIOVANNI VERGA Caratteristiche specifiche del Verismo e differente dal Naturalismo. Le fasi della produzione di Verga; opere principali, tecniche e strumenti narrativi. Lettura e analisi dei testi: da <i>Vita dei campi</i> : <i>Rosso Malpelo</i> , <i>La lupa</i> ; brani antologici da <i>I Malavoglia</i> : <i>La presentazione dei Malavoglia</i> ; <i>Il distacco dalla casa del nespolo</i> brano da <i>Mastro don Gesualdo</i> : <i>L'addio alla roba e la morte</i>	12

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 2: Il Decadentismo	Nov./Gen. ore
2.1	Decadentismo: visione del mondo e poetica decadente; la funzione della poesia e dell'intellettuale.	2
2.2	GIOVANNI PASCOLI	8

	Vita, poetica e opere principali. Lettura e analisi dei testi: da <i>Myrica: Il tuono, Il lampo, X Agosto, Lavandare</i>	
2.3	GABRIELE D'ANNUNZIO Vita, poetica e opere principali. Estetismo e Superomismo. Il Vittoriale degli italiani. Lettura e analisi dei testi: da <i>Alcyone: La pioggia nel pineto</i> da <i>Il piacere. Il ritratto di Andrea Sperelli</i> da <i>Il Notturmo: pagina d'inizio.</i>	8

Totale ore dedicate al modulo: 18

MODULO 3: Il romanzo della crisi		Feb./Apr ore
3.1	Il romanzo della crisi: caratteristiche e tematiche; le principali tecniche narrative.	2
3.2	LUIGI PIRANDELLO Vita, opere principali e poetica. Lettura e analisi dei seguenti brani: da <i>L'Umorismo: Avvertimento e sentimento del contrario</i> da <i>Novelle: Il treno ha fischiato</i> da <i>Il fu Mattia Pascal: La scissione tra il corpo e l'ombra, Mattia Pascal dinanzi alla sua tomba</i> da <i>Uno nessuno centomila: Il naso di Vitangelo Moscarda</i>	8
3.3	ITALO SVEVO Vita, opere e poetica: l'inettitudine, il rapporto salute-malattia, l'inconscio. Lettura e analisi di brani da <i>La coscienza di Zeno:</i> Il vizio del fumo, Lo schiaffo del padre, La vita è inquinata alle radici, Il Dottor S.	8

Totale ore dedicate al modulo: 18

MODULO 4: La poesia del Novecento		Apr/Mag ore
4.1	UMBERTO SABA Vita, opere e poetica La poesia del dolore. Lettura e analisi delle seguenti liriche dal <i>Canzoniere:</i> <i>Trieste, Mio padre è stato per me l'assassino, Amai</i>	8
4.2	GIUSEPPE UNGARETTI Vita, opere principali e poetica. Il valore della parola poetica e le scelte stilistiche. Lettura e analisi delle seguenti liriche da <i>L'Allegria: Soldati, Il porto sepolto, Veglia, I fiumi, Mattina, San Martino del Carso</i> da <i>Il dolore: Non gridate più</i>	8

Totale ore dedicate al modulo: 16

MODULO 5: Preparazione all'esame di Stato		Intero anno scolastico
5.1	Esercitazioni in classe per affrontare le tracce d'esame: tipologia A, B, C. Esercitazione per affrontare il colloquio orale.	2

Totale ore dedicate al modulo: 50

Educazione Civica

	MODULO 1: Rapporti etico sociali e rapporti politici	Mar./Giu. ore
1.1	Lettura e analisi degli articoli della Costituzione dal 29 al 34 e dal 48 al 54	6

Pordenone, 29 aprile 2023

Il docente
prof.ssa Sabrina Zanghi

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: ZANGHI Sabrina

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

classe:	5 [^] CK
---------	-------------------

Disciplina:	Storia
-------------	---------------

Docente:	Sabrina Zanghi
----------	-----------------------

Libro di testo:	Brancati, T. Pagliarani, <i>La storia in campo- L'età contemporanea</i> vol. 3, La Nuova Italia, Milano, 2018
-----------------	---

	MODULO 1: L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento	Settembre
1.1	Crescita economica e società di massa <i>La belle époque</i>	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 2: La prima guerra mondiale	Nov./Gen. ore
2.1	La situazione europea alla vigilia della Prima Guerra Mondiale. Imperialismo e nazionalismo	4
2.2	La Prima Guerra Mondiale: <ul style="list-style-type: none">- Cause- Eventi principali- L'entrata in guerra dell'Italia- Guerra di posizione e di trincea- La svolta del 1917- La società delle Nazioni e i trattati di pace	10

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: L'età giolittiana	Mar./Giu. ore
3.1	Quadro d'insieme: riforme sociali e sviluppo economico Politica interna ed estera.	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 4: La Rivoluzione russa	Nov./Gen. ore
--	---------------------------------------	------------------

4.1	La Rivoluzione russa: - Cause - Fasi principali - Il governo rivoluzionario - La guerra civile e il comunismo di guerra (sintesi)	4
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo:4

MODULO 5: Totalitarismi		Nov./Gen. ore
5.1	I totalitarismi: definizione e caratteristiche	4
5.2	IL FASCISMO - Contesto storico- sociale e motivi dell'ascesa - I Fasci di combattimento - Nascita del Partito fascista - La marcia su Roma e i primi provvedimenti del governo Mussolini - La costruzione della dittatura - La politica economica - Le leggi razziali - La politica estera	10
5.3	IL NAZISMO - La Germania dalla Repubblica di Weimar al Terzo Reich - La nascita del nazionalsocialismo - La costruzione dello Stato totalitario - L'ideologia nazista e l'antisemitismo - L'aggressiva politica estera di Hitler	10
5.4	LO STALINISMO in sintesi	2

Totale ore dedicate al modulo: 26

MODULO 6: La seconda guerra mondiale		Nov./Gen. ore
6.1	La guerra lampo del 1939-1940 La svolta del 1941 La controffensiva degli Alleati La caduta del Fascismo e la guerra civile italiana La vittoria degli Alleati Lo sterminio degli ebrei	12

Totale ore dedicate al modulo: 12

MODULO 7 Il mondo bipolare		Nov./Gen. ore
7.1	La ricostruzione postbellica e il boom economico La nuova società dei consumi La contestazione giovanile	5
7.2	USA- URSS: dalla guerra fredda alla caduta del muro di Berlino: eventi principali	5

Totale ore dedicate al modulo:10

MODULO 8 L'Italia repubblicana		Nov./Gen. ore
---------------------------------------	--	------------------

7.1	La ricostruzione e il Miracolo economico Gli anni della contestazione e del terrorismo	4
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo: 4

Pordenone, 29 aprile 20123

Il docente
prof.ssa Sabrina Zanghi

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: VIVAN Fabiana

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto (professionale/tecnico)	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomia e ospitalità alberghiera	

classe:	5 ^CK
---------	-------

Disciplina:	LINGUA INGLESE
-------------	-----------------------

Docente:	Fabiana Vivan
----------	----------------------

Libro di testo:	<ul style="list-style-type: none">• C. E. Morris, <i>Well Done! Catering: Cooking and Service</i>, Eli• A.A. V. V., <i>IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing</i>, Europass
-----------------	--

	MODULO 1: Food Storage and Preparation	Sett. /Genn.
1.1	Pulses	
1.2	Cereals	
1.3	Fats	
1.4	Fruit and vegetables	
1.5	Meat	
1.6	Poultry	
1.7	Eggs	
1.8	Fish	
1.9	È stato svolto un approfondimento sul tema <i>re-using cooking oil</i> (trattato immaginando un altro Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di qualche studente.	
1.10	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	
1.11	Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)	

Totale ore dedicate al modulo: 17 ca

	MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	Nov./ Mar.
2.1	HACCP	
2.2	Food contamination: risks and preventive measures	
2.3	The eatwell plate	

2.4	The Mediterranean diet	
2.5	Teenagers and diet	
2.6	Food allergies and intolerances	
2.7	Eating disorders	
2.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	
2.9	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube.	

Totale ore dedicate al modulo: 27 ca

	MODULO 4: At the Bar	Apr./ Mag.
4.1	Understanding and serving wine	
4.2	Grape varieties	
4.3	Beer	
4.3	Cocktails	

Totale ore dedicate al modulo: 10 ca

	MODULO 5: Grammar Revision and Expansion	Sett./Mag.
5.1	Tenses (revision and expansion)	
5.2	Reading and listening comprehension tasks for INVALSI English language testing	

DISCIPLINA: ED. CIVICADOCENTE: VIVAN Fabiana

	MODULO 1: Institutions (Including Educazione Civica)	Mar./Apr.
1.1	UK institutions	
1.2	Welfare State	
1.3	EU institutions	
1.4	What is BREXIT	

Totale ore dedicate al modulo: 7 ca

Pordenone, 26 Aprile 2023

Il docente
prof.ssa Fabiana Vivan

DISCIPLINA: MATEMATICA
 DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano

Libro di testo	COLORI DELLA MATEMATICA - EDIZIONE BIANCA VOLUME B – Autori: SASSO LEONARDO, FRAGNI ILARIA. PETRINI EDITORE.
----------------	--

	MODULO 1: Calcolo Combinatorio	Sett. / Dic. ore
1.1	Permutazioni semplici e il fattoriale.	3
1.2	Permutazioni con ripetizione.	3
1.3	Permutazioni circolari.	3
1.4	Disposizioni semplici di n oggetti presi a gruppi di k .	3
1.5	Disposizioni con ripetizione di n presi a gruppi di k .	3
1.6	Definizione del coefficiente binomiale.	1
1.7	Combinazioni semplici di n oggetti presi a k a k .	2
1.8	Binomio di Newton: uso del triangolo di Tartaglia e/o formula di Newton, differenze.	1
1.9	Proprietà di simmetria del coefficiente binomiale (n su 0) (n su n).	1

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 2: Programmazione Lineare	Dic. / Gen. ore
2.1	Disequazione lineare a 2 variabili.	2
2.2	Sistemi di disequazioni lineari a 2 variabili.	4
2.3	Costruzione delle condizioni di vincolo tecnico e di segno.	3
2.4	Funzione obiettivo da massimizzare e/o minimizzare: soluzione con il metodo grafico.	3

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 3: Calcolo delle Probabilità	Nov. / Dic. ore
3.1	Definizione classica della probabilità.	1
3.2	Valutazione numerica della probabilità ($0 < P[E] < 1$): i tre modi equivalenti per esprimerla (numero, rapporto, percentuale).	1
3.3	Estremi della probabilità: evento certo (1), evento impossibile (0).	1
3.4	Definizione di eventi indipendenti (dipendenti)	3
3.5	Definizione di eventi incompatibili (compatibili)	3
3.6	Utilità del calcolo combinatorio per valutare le probabilità degli eventi	3
3.7	Teorema della probabilità totale (eventi incompatibili e/o compatibili)	1
3.8	Teorema della probabilità composta (eventi indipendenti e/o dipendenti)	1
3.9	Probabilità condizionata	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 4: Geometria Solida	Marzo ore
4.1	Il parallelepipedo (il cubo): aree e volumi, diagonali.	2
4.2	Il cilindro: aree e volumi, diagonale.	2
4.3	Il cono: aree, volumi, apotema.	2

4.4	La piramide a base quadrata: aree, volumi, apotema.	2
4.5	Il principio di Cavalieri	1
4.6	Il principio di Cavalieri applicato al volume della sfera equivalente all'anticlessidra	2
4.7	Il tronco di cono: aree, volumi, apotema	2
4.8	Il tronco di piramide: aree, volumi, apotema	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 5: Calcolo Integrale	Maggio ore
5.1	Definizione di primitiva e integrale indefinito	1
5.2	Calcolo dell'integrale indefinito di un monomio puro	2
5.3	Calcolo dell'integrale di un monomio e/o di un polinomio	2
5.4	Integrale definito come area del trapezoide (la funzione deve assumere valori solo positivi nel segmento di calcolo)	2
5.5	Integrale definito di una funzione lineare: $f(x)=mx+q$ (retta). Confronto con l'area geometrica (triangolo, trapezio) – il trapezoide costruito solo nella parte in cui $f(x)\geq 0$. Si deve saper eseguire il disegno nel piano cartesiano.	2
5.6	Integrale definito di una funzione quadratica: $f(x)=ax^2+bx+c$ (parabola) – il trapezoide è tutto nella parte in cui $f(x)\geq 0$. Si deve saper disegnare la parabola nel piano cartesiano e colorare l'area di cui si vuol conoscere il valore numerico.	2
5.8	Integrale definito per funzioni anche a valori negativi.	1

Totale ore dedicate al modulo: 12

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO
DOCENTE: APARICIO LLANES Maria Inmaculada

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

classe:	5 ^CK
---------	-------

Disciplina:	Spagnolo 2^lingua
-------------	--------------------------

Docente:	M. Inmaculada Aparicio LLanes
----------	--------------------------------------

Libro di testo:	<i>"Nuevo en su punto"</i> . S. Orozco Gonzalez/Giada Riccobono. Ed, Hoepli
-----------------	---

	MODULO 1: La mesa con carnes y pescados	Sett. a Dic ore
1.1	El pescado. Tipos de pescado. Filetear y cortar el pescado.	3
1.2	El sushi. El pulpo a la gallega.	2
1.3	La carne: Clasificación y categorías de la carne.	2
1.4	Las hamburguesas y la comida rápida. Las hierbas aromáticas	1
1.5	El punto de la carne. Los cortes de la carne	1
1.6	Repaso del pret. Perfecto y el pret. indefinido	5
1.7	Recetas del País Vasco y Cataluña (Bacalao a la vizcaina, marmitaco, zarzuela de pescados y mariscos.	1
1.9	Recetas de Castilla (cochinillo asado y el cocido madrileño)	1
1.10	Utensilios y cuchillos especiales	1

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 2: Vinos y frutas	Gen. a Mar. ore
2.1	Vinos, licores y bebidas españolas. Tipos de vinos.	2
2.2	El cava. El sumiller. Utensilios para el servicio del vino.	3
2.3	Repaso del pretérito imperfecto	1
2.4	Las frutas (léxico). Las frutas tropicales. Frutos secos.La sangría.	2
2.5	Gramática: Uso del POR y el PARA	3

2.6	Diálogos en un restaurante. Mapa de vinos.	1
2.7	España en la UE (educazione civica)	2
2.8	La Monarquía constitucional española. Las Cortes. (Educazione civica)	2
2.9	El “Guernica y la Guerra Civil Española	1

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 3: Endulza la vida. Los cócteles	Marz..a Giu. ore
3.1	El bizcocho. El flan. Las natillas y la crema catalana. El arroz con leche.	4
3.2	Uso las preposiciones.	2
3.4	Origen del cóctel y su clasificación	1
3.5	El Daiquiri. El mojito. La margarita.	2
	Licores. Aguardiente. Brandy. Cerveza.	1
3.6	Mapa gastronómico de Hispanoamérica. Mapa gastronómico de España	4
3.7	El franquismo y la transición a la democracia	2

Totale ore dedicate al modulo: 16

Pordenone, 15 maggio 2023

Il docente
prof.ssa M. Inmaculada Aparicio Llanes

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, FRANCESE
DOCENTE: PITROLO ELENA

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo:	articolazione:
Professionale	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	

classe:	5^CK
---------	------

Disciplina:	FRANCESE
-------------	----------

Docente:	ELENA PITROLO
----------	---------------

Libro di testo:	C. DUVALIER, Sublime, Oenogastronomie et service, ELI éd.
-----------------	---

	MODULO 1: La France	Sett. / Ott. ore
1.1	La France physique et administrative	3
1.2	Les Institutions françaises	2
1.3	Les symboles de la France	2

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 2: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile	Nov./Dic. ore
2.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	3
2.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	3
2.3	La consommation responsable	4

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: Alcune regioni francesi	Genn./Febb. ore
3.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques	6
3.2	GRAND EST: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar); la gastronomie ; la Route des Vins	4
3.3	BRETAGNE : le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques	2

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 4: L'Unione Europea (Educazione Civica)	Mar. ore
4.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne	3
4.2	Les étapes de la construction de l'UE	2

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 5: Les carrières professionnelles	Apr./Mag. ore
5.1	Le cuisinier	1
5.2	Le directeur de restauration	1
5.3	Le sommelier	1
5.4	Le serveur	1
5.5	Le barman	1
5.6	Le Curriculum Vitae, la lettre de motivation, l'entretien d'embauche	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

Pordenone, 5 maggio 2023

Il docente
prof.ssa Elena Pitrolo

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: POLESE Annalisa

LIBRO DI TESTO: Competenze Motorie, Zocca, Gulisano, Manetti, Marella, Sbragi, Ed. G. D'Anna

CONTENUTI TRATTATI

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Sett. / Giu.Solo in presenza
1.1	camminata 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	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Sett./Giu. Solo in presenza
2.1	andature atletiche e ritmiche	
2.2	esercizi per il miglioramento della destrezza con piccoli attrezzi e coordinazione a corpo libero acrogym	
2.3	esercitazioni individuali sui fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Sett./Giu. Solo in presenza
3.1	fondamentali individuali di pallavolo, pallacanestro, badminton, calcetto	
3.2	regole fondamentali degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./Giu. Solo in presenza
4.1	Salute mentale e benessere psico-fisico	
4.2	rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	
4.3	alimentazione e pratica sportiva	
	EDUCAZIONE CIVICA: PRONTO SOCCORSO	4 ORE

Pordenone, 5 maggio 2023

Il docente
prof.ssa Annalisa Polese

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

DOCENTE: NORJA Suela

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

classe: 5	CK
-----------	----

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

Docente:	Norja Suela
----------	--------------------

Libro di testo:	RASCIONI S., FERRIELLO F. Gestire le Imprese Ricettive up vol. 3 Milano: Rizzoli Education S.p.a.
-----------------	--

	MODULO 1: Il mercato turistico	Nov./ Dic. 12 ore
1.1	Il mercato turistico internazionale.	2
1.2	Organi e fonti normative internazionali.	2
1.3	Il mercato turistico nazionale.	2
1.4	Organismi e fonti normative interne.	2
1.5	Tendenze di sviluppo del mercato turistico.	1
1.6	Lezione dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi.	3

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 2: Il marketing	Dic./Gen. 17 ore
2.1	Aspetti generali: definizioni di Marketing strategico e Marketing operativo	2
2.2	Il marketing strategico.	3
2.3	Il marketing operativo.	6
2.4	Web marketing.	2
2.5	Il marketing plan	2
2.6	Lezione dedicate esclusivamente allo svolgimento di esercizi.	2

Totale ore dedicate al modulo: 17

	MODULO 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione	Mar./Giu. 18 ore
3.1	Pianificazione e programmazione.	3
3.2	Lezioni dedicate allo svolgimento di esercizi sull'analisi SWOT	3
3.3	Il budget e il controllo budgetario.	2
3.4	Lezione dedicate allo svolgimento di esercizi sul budget	4
3.5	Il business plan e le sue parti	3

3.6	Lezione dedicate allo svolgimento di esercizi sul business plan	3
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo: 18

MODULO 4: I contratti delle imprese ristorative		Mar./Giu. 4 ore
4.1	Il contratto in generale. Responsabilità contrattuale ed extracontrattuale	1
4.2	I contratti del settore ristorativo come contratti atipici	1
4.3	I contratto di ristorazione, di catering e di banqueting.	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

Pordenone, 29 aprile 2023

Il docente Norja Suela
prof.ssa Suela Norja

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
 DOCENTE: DE GREGORIO Marika

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

Classe:	5^ CK
---------	-------

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

Docente:	Marika De Gregorio
----------	---------------------------

Libro di testo:	"Scienza e Cultura dell'Alimentazione" A. Machado Ed. Poseidonia Scuola 9788848265331
-----------------	--

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
 DOCENTE: DE GREGORIO MARIKA
 IN GRASSETTO SONO EVIDENZIATI I NUCLEI TEMATICI FONDANTI

	MODULO 1: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Settembre ore
1.1	Classificazione degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari	1
1.2	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	1
1.3	Metabolismo basale, fabbisogno energetico giornaliero , indice di massa corporea	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Settembre ore
2.1	Nuovi prodotti alimentari Alimenti light, arricchiti, fortificati Alimenti destinati a un'alimentazione particolare, integratori alimentari Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici, prebiotici, antiossidanti, acidi grassi polinsaturi, fitosteroli	5
2.2	Generalità sui Novel Food e OGM	2

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Ottobre/ Novembre ore
3.1	La dieta della gestante, Toxoplasmosi e gravidanza	2
3.2	La dieta della nutrice. Composizione del latte materno e vaccino a confronto. I lattini artificiali	3
3.3	La dieta nel lattante. L'alimentazione complementare	2
3.4	La dieta dell'adolescente	2
3.5	La dieta dell'adulto	2
3.6	La dieta nella terza età	1
3.7	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare	6
3.8	Generalità sulle diete vegetariane	3
3.9	La dieta e lo sport: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post gara. Colpo di calore e classificazione delle attività sportive	4

Totale ore dedicate al modulo: 25

	MODULO 4: LA RISTORAZIONE	Novembre/ Dicembre ore
4.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sulle diverse tipologie di ristorazione • Formulazione del menu • La ristorazione di servizio per comunità: mense scolastiche, aziendali e delle case di riposo • Norme di sicurezza alimentare e sostenibilità nella ristorazione collettiva 	6

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Gennaio/ Marzo ore
5.1	La dieta nelle malattie cardiovascolari: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari • Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa, iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) e aterosclerosi 	5
5.2	La dieta nelle malattie metaboliche: <ul style="list-style-type: none"> • Diabete mellito di tipo I e II e gestazionale: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Definizione di indice glicemico e glicemia • Sindrome metaboliche: definizione e complicanze • Obesità: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Iperuricemia: caratteristiche e indicazioni dietetiche • Fenilchetonuria: caratteristiche e indicazioni dietetiche 	7
5.3	La dieta nelle malattie dell'apparato digerente: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità sui disturbi gastrointestinali: reflusso gastroesofageo, gastrite ed ulcera, meteorismo e flatulenza, stipsi, diverticolosi e diverticolite, diarrea, sindrome del colon irritabile • Malattie epatiche: epatite, cirrosi e indicazioni dietetiche 	4
5.4	Allergie ed intolleranze alimentari: <ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche generali delle reazioni avverse al cibo • Principali allergie alimentari 	6

	<ul style="list-style-type: none"> • Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo • Diete speciali nella ristorazione collettiva 	
5.5	Alimentazione e tumori: <ul style="list-style-type: none"> • Definizione e classificazione • Sostanze cancerogene presenti negli alimenti • Sostanze protettive presenti negli alimenti 	3
5.6	I disturbi del comportamento alimentare: <ul style="list-style-type: none"> • Anoressia nervosa, bulimia nervosa e BED 	2

Totale ore dedicate al modulo: 27

	MODULO 6: IL SISTEMA HACCP	Marzo ore
6.1	Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione del CCP	3
6.2	La filiera agroalimentare: tipologie di filiera, tracciabilità e rintracciabilità, impatto ambientale, frodi e sicurezza alimentare nella filiera produttiva	2

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 7: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Marzo/Aprile ore
7.1	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Generalità • Micotossine • Radionuclidi • Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti • Principali contaminazione da metalli pesanti 	3
7.2	Contaminazione biologica degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti • I prioni • I virus • Tossinfezioni alimentari: salmonellosi, listeriosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo • I funghi microscopici • Parassitosi intestinali: <ul style="list-style-type: none"> - protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - elmintiasi: teniasi e anisakidosi 	5

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 8: LA TRASFORMAZIONE DEGLI ALIMENTI	Aprile/Maggio ore
8.1	La conservazione degli alimenti: <ul style="list-style-type: none"> • Cenni storici • Classificazione dei metodi di conservazione <ul style="list-style-type: none"> - Metodi fisici (basse temperature, alte temperature, sottrazione di acqua, in ambienti modificati, irradiazione, metodi innovativi) - Metodi Chimici 	9

	<ul style="list-style-type: none"> - Metodo fisico-chimico (l'affumicamento) - Metodi biologici (le fermentazioni) 	
8.2	<p>La cottura degli alimenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effetti della cottura sugli alimenti • Modificazioni dei nutrienti per effetto della cottura • Composti tossici da pratiche di cottura • Principali tecniche di cottura 	9

Totale ore dedicate al modulo: 18

ESERCITAZIONI SCRITTE, ORALI/MAPPE DI COLLEGAMENTO IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO		Dopo il 15 maggio
---	--	-------------------

	MODULO 1: LO SVILUPPO SOSTENIBILE	1° quadrimestre ore
1.1	La Carta di Milano, gli obiettivi dell'agenda 2030. Concetto di sostenibilità, biodiversità. I consumi e la produzione alimentare responsabile. Impatto ecologico dell'alimentazione	5

Totale ore dedicate al modulo: 5

Il docente
prof.ssa Marika De Gregorio

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

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

Classe:	5^ CK
---------	-------

Disciplina:	Laboratorio dei serv.enog.settore cucina
-------------	---

Docente:	Gabriele De Cristofaro
----------	-------------------------------

Libro di testo:	SOLILLO ANGELO, PALERMO SONIA NUOVO CUCINABILE (IL) - CORSO AVANZATO IN 2 TOMI A + B. CON SOFTWARE E VIDEO 9788884883384
-----------------	---

	MODULO 1: H.A.C.C. P	Sett. / Nov. ore
1.1	Le fasi del piano H.A.C.C. P	2
1.2	La normativa dell'H.A.C.C.P. semplificata	2
1.3	l'albero delle decisioni	1
1.4	La rintracciabilità alimentare	2
1.5	Esempi di identificazione di CP e CCP	2
1.6	Le tossinfezioni alimentari	2
1.7	Le contaminazioni	2
1.8	Infortuni sul luogo di lavoro	1
1.9	Decreto legislativo 81/2008	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: TUTEL DEL MADE IN ITALY E CONSERVAZIONE DEL TERRITORIO	Nov./Gen. ore
2.1	Come fare per conservare il territorio	2
2.2	I marchi che indicano qualità e provenienza di un prodotto	2
2.3	Cosa si intende per catering	1
2.4	Organizzazione di un banchetto	2
2.5	Varie tipologie di menu per catering	2
2.6	Piatti tipici della regione F.V. G	1
2.7	Il made in Italy nel mondo	1

2.8	Prodotti alimentari contraffatti	2
-----	----------------------------------	---

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 3: ASPETTI ENOGASTRONOMICI	Mar./Giu. ore
3.1	La struttura del menu	2
3.2	Aspetti gastronomici del menu	2
3.3	Che cos'è un'intolleranza	1
3.4	La dieta per soggetti celiaci	2
3.5	Allergia alimentare	2
3.6	Tendenze enogastronomiche	2
3.7	La celiachia	1
3.8	Menu per celiaci	1
3.9	Food coast	4
3.10	Calcolare il prezzo di un menu per coefficienti	2

Totale ore dedicate al modulo: 19

Il docente
prof. Gabriele De Cristofaro

CONTENUTI TRATTATI

Anno scolastico:	2022/2023
------------------	-----------

Istituto	Indirizzo: I.I.S. Tecnico Professionale F.Flora	Articolazione: Cucina-Sala
Professionale	Enogastronomico e Ospitalità Alberghiera	Cucina, Sala

classe: 5	CK
-----------	----

Disciplina:	LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SET. SALA
-------------	--

Docente:	CARUSO ANNARITA
----------	------------------------

Libro di testo:	SALABAR SMART ,OSCAR GALEAZZI, HOEPLI
-----------------	---------------------------------------

MODULO 1: LA RELAZIONE CON I CLIENTI E L'ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO		ore
1.1	Il nostro prodotto:il servizio	2
1.2	Le fasi del servizio	2
1.3	La prenotazione	2
1.4	L'accoglienza	2
1.5	La comanda durante la vendita	2
1.6	Il servizio dei prodotti:pagamento,commiato e reclami	3
1.7	Le tipologie di clienti e le forme di ristorazione	3
1.8	La vendita:le regole,il linguaggio e gli errori	4

Totale ore dedicate al modulo: 20

MODULO 2: la sicurezza ed il sistema Haccp		ore
2.1	La sicurezza sul lavoro	1
2.2	La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	1
2.3	Regolamento 178/2002	1
2.4	Il Pacchetto Igiene	1
2.5	La rintracciabilità alimentare	1
2.6	L'autocontrollo ed il Sistema Haccp	2
2.7	Il manuale di autocontrollo: cos'è e come stilare uno	1
2.8	Esempi di identificazione di CP e CCP	1
2.9	L'igiene nella ristorazione	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: il menu' come strumento di vendita e di programmazione	ore
3.1	Aspetti tecnici e gestionali della carta	2
3.2	Le funzioni e il formato	2
3.3	I vari tipi di carta	4
3.4	La carta delle vivande	2
3.5	Il menu'	2
3.6	La carta dei vini e delle acque	3
3.7	La carta dei dessert	3
3.8	La carta del bar	2

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 4: Vini aromatizzati e liquorosi, distillati e liquori	ore
3.1	Vini aromatizzati e vini liquorosi	1
3.2	Distillazione, acquaviti e liquori	1
3.3	I sistemi di distillazione	2
3.4	Le principali acquaviti	2
3.5	I liquori	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 5: I cocktail	ore
1.1	La preparazione dei cocktail	2
1.2	Le attrezzature	2
1.3	Le tecniche di miscita	1
1.4	Le tecniche di miscelazione	1
1.5	Le ricette	3

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 6: Il servizio degli snack	ore
3.1	Il consumo degli snack	1
3.2	Le attrezzature	1
3.3	La gestione del servizio	1
3.4	Le varie tipologie di snack	1
3.5	Preparazione in laboratorio di un club sandwich	3

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 7: Enologia ,degustazione e abbinamento del vino	ore
2.1	La vite e la produzione del vino	3
2.2	Spumante, champagne e classificazione dei vini	1
2.3	Che cos'è la degustazione	1
2.4	Esame visivo, gustativo e olfattivo	2
2.5	L'abbinamento cibo-vino	3

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 8: Territorio, enogastronomia e made in italy	ore
2.1	La valorizzazione dei prodotti tipici del territorio	2
2.2	Che cos'è un prodotto tipico	2
2.3	Il valore del prodotto tipico	1
2.4	Forze e debolezze dei prodotti tipici	1
2.5	I marchi di tutela	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 9: Tecniche di vendita	ore
2.1	Pianificare l'offerta enogastronomica	3
2.2	Principi di marketing	1
2.3	Gli strumenti di vendita	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

Pordenone, 29 maggio 2023

Prof.ssa Annarita Caruso

Pordenone, 05 maggio 2023

La coordinatrice
prof.ssa Zanghi Sabrina

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 la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

Per lo svolgimento del colloquio si rimanda più oltre.

Simulazioni

Sono state effettuate le seguenti simulazioni:

- **I^A PROVA**: martedì 14.03.2023 durata 5 h

Le verifiche scritte effettuate nel corso del secondo periodo dell'anno scolastico hanno ricalcato le tipologie previste dall'Esame di Stato:

- 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.

- **II^A PROVA**: venerdì 24.03.2023 durata 5 h

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 con allegata la griglia di correzione utilizzata

Indicazioni ed osservazioni sulla prima prova svolgimento delle simulazioni

Dalla correzione degli elaborati risulta che un 70% ha raggiunto valutazioni tra buone e discrete (le insufficienze sono risultate non gravi). Una sola studentessa ha avuto difficoltà nella gestione del tempo disponibile. Una alunna era assente.

Le difficoltà sono ascrivibili a uno svolgimento un po' superficiale delle tracce proposte. Non sono evidenziati gravi errori morfo sintattici.

Indicazioni ed osservazioni sulla seconda prova.

Dalla correzione degli elaborati risulta che un 60% ha ottenuto buone valutazioni. Le insufficienze sono da attribuirsi alla scarsa conoscenza dei contenuti. Tre alunni erano assenti.

- **COLLOQUIO**: 04.05.2023 durata 1h

Simulazioni colloquio orale

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe ha svolto una simulazione specifica che ha coinvolto una sola studentessa.

allegato n.2

Quadri di riferimento per i Professionali –

Lettera G

SERVIZI Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

ISTITUTO PROFESSIONALE

Indirizzo: Enogastronomia e Ospitalità alberghiera

Caratteristiche della prova d'esame

La prova richiede al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione con riferimento alle filiere dell'Indirizzo; dall'altro, il conseguimento delle competenze professionali cui sono correlati i nuclei tematici fondamentali.

La prova potrà, pertanto, essere strutturata secondo una delle seguenti tipologie:

TIPOLOGIA A

Analisi ed elaborazione di una tematica relativa al percorso professionale, 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

Individuazione e descrizione analitica delle fasi e delle modalità di realizzazione di un prodotto o di un servizio.

TIPOLOGIA D

Elaborazione delle linee essenziali di un progetto finalizzato alla promozione del territorio e/o all'innovazione delle filiere di indirizzo

La traccia sarà predisposta, nella modalità di seguito specificata, in modo da proporre temi, situazioni problematiche, progetti ecc. che consentano, in modo integrato, di accertare le conoscenze, le abilità e le competenze attese in esito all'indirizzo e quelle caratterizzanti lo specifico percorso.

La parte nazionale della prova indicherà la tipologia e il/i nucleo/i tematico/i fondamentale/i d'indirizzo cui la prova dovrà fare riferimento. La Commissione d'esame declinerà le indicazioni ministeriali in relazione allo specifico percorso formativo attivato dall'istituzione scolastica, con riguardo al codice ATECO di riferimento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa e della dotazione tecnologica e laboratoriale d'istituto.

La durata della prova è prevista di 6 ore, se trattasi solo di un elaborato scritto; fino a un massimo di 12 ore, se sia prevista una prova scritta con integrazione laboratoriale.

In quest'ultimo caso, ferma restando l'unicità della prova, la Commissione d'esame, tenuto conto delle dotazioni logistiche e delle esigenze organizzative dell'Istituto, può riservarsi la possibilità di svolgere la prova in due giorni per una eventuale integrazione di tipo laboratoriale, fornendo ai candidati le specifiche consegne all'inizio di ciascuna giornata d'esame. Pertanto, la Commissione può disporre la durata della prova scritta in 4 ore, tenuto presente che per l'integrazione laboratoriale del giorno successivo, al fine di garantire l'esecuzione individuale e la presenza dell'intera Commissione, si debba adottare un modello organizzativo "per turni" della durata massima di 8 ore.

Nuclei tematici fondamentali d'indirizzo correlati alle competenze
1. Predisposizione di prodotti e/o servizi che abbiano come riferimento i bisogni, le attese e i profili dietetici e/o culturali del cliente, focalizzandosi, in particolare, sugli stili di alimentazione, sui contesti culturali e sui modelli di ospitalità.
2. Pianificazione e gestione di prodotti e/o di servizi, con particolare riguardo ai seguenti ambiti: identificazione delle risorse, valutazione dei mutamenti delle tendenze di acquisto e di consumo, controllo della qualità, ottimizzazione dei risultati, efficienza aziendale e sostenibilità ambientale.
3. Programmazione e attivazione degli interventi di messa in sicurezza nella lavorazione di prodotti e/o nell'allestimento di servizi: dalle procedure dei piani di autocontrollo all'implementazione della prevenzione dei rischi sul luogo di lavoro, alla connessione tra sicurezza, qualità e privacy.
4. Cultura della "Qualità totale" dei prodotti e/o dei servizi: come si esprime e si realizza nella valorizzazione delle tipicità e nell'integrazione con il territorio, nei marchi di qualità, nella digitalizzazione dei processi e nel sostegno all'innovazione.
5. Valorizzazione del "made in Italy", come area integrata tra individuazione dei prodotti di qualità, organizzazione ottimale dei processi produttivi e/o dei servizi, adozione di efficaci strategie di comunicazione e di commercializzazione.
6. Sviluppo delle attività e delle figure professionali tra tradizione e innovazione: diffusione della cultura di una sana e corretta alimentazione; introduzione di nuovi alimenti e/o di nuove tipologie di servizi; nuove tendenze del turismo e nuovi modelli di gestione aziendale.
7. Lettura e promozione del territorio, dalla corretta rilevazione delle sue risorse alla selezione di eventi rappresentativi delle sue specificità; adozione di tecniche efficaci per la pubblicizzazione degli eventi; valorizzazione di prodotti e servizi, che interconnettono ambiti culturali e professionali.
8. Ospitalità, intesa come spazio comunicativo del "customer care"; identificazione del target della clientela e offerta di prodotti e servizi per la soddisfazione e la fidelizzazione della clientela.
Obiettivi della prova
<ul style="list-style-type: none"> • Individuare le tematiche e/o le problematiche di riferimento nel testo proposto o nella situazione operativa descritta o nel progetto assegnato • Elaborare, in maniera motivata e articolata, proposte funzionali alla trattazione della tematica o alla soluzione del caso o alla costruzione del progetto • Utilizzare strumenti teorici e/o operativi nello sviluppo dell'elaborato o nella realizzazione e promozione di prodotti e/o servizi, formulando anche proposte innovative • Saper argomentare e collegare conoscenze e abilità nell'elaborazione di tematiche o nella realizzazione e presentazione di prodotti e servizi, fornendo le motivazioni delle scelte operate • Possedere adeguate e corrette conoscenze della strumentazione tecnologica, dei quadri storico – culturali e di quelli normativi di riferimento delle filiere, ove questi siano richiesti

Griglia di Valutazione per l'attribuzione dei punteggi

Indicatore (correlato agli obiettivi della prova)	Punteggio massimo
Comprensione del testo introduttivo o del caso professionale proposto o dei dati del contesto operativo	3
Padronanza delle conoscenze relative ai nuclei tematici fondamentali di riferimento, utilizzate con coerenza e adeguata argomentazione	6
Padronanza delle competenze tecnico - professionali espresse nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione di adeguate soluzioni o di sviluppi tematici	8

con opportuni collegamenti concettuali e operativi	
Correttezza morfosintattica e padronanza del linguaggio specifico di pertinenza del settore professionale	3

La commissione integrerà gli indicatori con la relativa declinazione dei descrittori.

allegato n.3 Testi Simulazioni

Simulazione 1^ prova

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAMI DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

TIPOLOGIA A - ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO

PROPOSTA A1

Giuseppe Ungaretti, da *L'Allegria*, Il Porto Sepolto.

Risvegli

Mariano il 29 giugno 1916

Ogni mio momento
io l'ho vissuto
un'altra volta
in un'epoca fonda
fuori di me

Sono lontano colla mia memoria
dietro a quelle vite perse

Mi desto in un bagno
di care cose consuete
sorpreso
e raddolcito

Rincorro le nuvole
che si sciolgono dolcemente
cogli occhi attenti
e mi rammento
di qualche amico
morto

Ma Dio cos'è?

E la creatura atterrita
sbarra gli occhi e
accoglie gocciole di
stelle

e la pianura muta

E si sente riavere

da *Vita d'un uomo. Tutte le poesie*, a cura di Leone Piccioni, Mondadori, Milano, 1982

Comprensione e Analisi

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

1. Sintetizza i principali temi della poesia.
2. A quali *risvegli* allude il titolo?
3. Che cosa rappresenta per l'io lirico l'«epoca fonda/fuori di me» nella prima strofa?
4. Quale spazio ha la guerra, evocata dal riferimento al luogo in Friuli e dalla data di composizione, nel dispiegarsi della memoria?
5. Quale significato assume la domanda «Ma Dio cos'è?» e come si spiega il fatto che nei versi successivi la reazione è riferita a una impersonale «creatura/atterrita» anziché all'io che l'ha posta?
6. Analizza, dal punto di vista formale, il tipo di versificazione, la scelta e la disposizione delle parole.

Interpretazione

Partendo dalla lirica proposta, in cui viene evocato l'orrore della guerra, elabora una tua riflessione sul percorso interiore del poeta. Puoi anche approfondire l'argomento tramite confronti con altri testi di Ungaretti o di altri autori a te noti o con altre forme d'arte del Novecento.

Elsa Morante, *La storia* (Torino, Einaudi 1974, pag. 168).

La Storia, romanzo a sfondo storico pubblicato nel 1974 e ambientato a Roma durante e dopo l'ultima guerra (1941-1947), è scritto da Elsa Morante (1912-1985) negli anni della sua maturità, dopo il successo di "Menzogna e sortilegio" e de "L'isola di Arturo". I personaggi sono esseri dal destino insignificante, che la Storia ignora. La narrazione è intercalata da pagine di eventi storici in ordine cronologico, quasi a marcare la loro distanza dall'esistenza degli individui oppressi dalla Storia, creature perdenti schiacciate dallo "scandalo della guerra".

Una di quelle mattine Ida, con due grosse sporte al braccio, tornava dalla spesa tenendo per mano Useppe. [...] Uscivano dal viale alberato non lontano dallo Scalo Merci, dirigendosi in via dei Volsci, quando, non preavvisato da nessun allarme, si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante. Useppe levò gli occhi in alto, e disse: "Lioplani"¹. E in quel momento l'aria fischiò, mentre già in un tuono enorme tutti i muri precipitavano alle loro spalle e il terreno saltava d'intorno a loro, sminuzzato in una mitraglia di frammenti.

"Useppe! Useppe!" urlò Ida, sbattuta in un ciclone nero e polveroso che impediva la vista: "Mà sto qui", le rispose all'altezza del suo braccio, la vocina di lui, quasi rassicurante. Essa lo prese in collo² [...].

Intanto, era cominciato il suono delle sirene. Essa, nella sua corsa, sentì che scivolava verso il basso, come avesse i pattini, su un terreno rimosso che pareva arato, e che fumava. Verso il fondo, essa cadde a sedere, con Useppe stretto fra le braccia. Nella caduta, dalla sporta le si era riversato il suo carico di ortaggi, fra i quali, sparsi ai suoi piedi, splendevano i colori dei peperoni, verde, arancione e rosso vivo.

Con una mano, essa si aggrappò a una radice schiantata, ancora coperta di terriccio in frantumi, che sporgeva verso di lei. E assestandosi meglio, rannicchiata intorno a Useppe, prese a palparlo febbrilmente in tutto il corpo, per assicurarsi ch'era incolume³. Poi gli sistemò sulla testolina la sporta vuota come un elmo di protezione. [...] Useppe, accucciato contro di lei, la guardava in faccia, di sotto la sporta, non impaurito, ma piuttosto curioso e soprapensiero. "Non è niente", essa gli disse, "Non aver paura. Non è niente". Lui aveva perduto i sandaletti ma teneva ancora la sua pallina stretta nel pugno. Agli schianti più forti, lo si sentiva appena tremare:

"Nente..." diceva poi, fra persuaso e interrogativo.

I suoi piedini nudi si bilanciavano quieti accosto⁴ a Ida, uno di qua e uno di là. Per tutto il tempo che aspettarono in quel riparo, i suoi occhi e quelli di Ida rimasero, intenti, a guardarsi. Lei non avrebbe saputo dire la durata di quel tempo. Il suo orologio da polso si era rotto; e ci sono delle circostanze in cui, per la mente, calcolare una durata è impossibile.

Al cessato allarme, nell'affacciarsi fuori di là, si ritrovarono dentro una immensa nube pulverulenta⁵ che nascondeva il sole, e faceva tossire col suo sapore di catrame: attraverso questa nube, si vedevano fiamme e fumo nero dalla parte dello Scalo Merci. [...] Finalmente, di là da un casamento

¹ Lioplani: sta per aeroplani nel linguaggio del bambino.

² in collo: in braccio.

³ incolume: non ferito.

⁴ accosto: accanto.

⁵ pulverulenta: piena di polvere.

semidistrutto, da cui pendevano travi e le persiane divelte⁶, fra il solito polverone di rovina, Ida ravvisò⁷, intatto, il casamento⁸ con l'osteria, dove andavano a rifugiarsi le notti degli allarmi. Qui Usepe prese a dibattersi con tanta frenesia che riuscì a svincolarsi dalle sue braccia e a scendere in terra. E correndo coi suoi piedini nudi verso una nube più densa di polverone, incominciò a gridare:

“Bii! Biii! Biiii!”⁹

Il loro caseggiato era distrutto [...]

Dabbasso delle figure urlanti o ammutolite si aggiravano fra i lastroni di cemento, i mobili sconquassati, i cumuli di rottami e di immondezze. Nessun lamento ne saliva, là sotto dovevano essere tutti morti. Ma certune di quelle figure, sotto l'azione di un meccanismo idiota, andavano frugando o rasgando con le unghie fra quei cumuli, alla ricerca di qualcuno o qualcosa da recuperare. E in mezzo a tutto questo, la vocina di Usepe continuava a chiamare:

“Bii! Biii! Biiii!”

Comprensione e analisi

1. L'episodio rappresenta l'incursione aerea su Roma del 19 luglio 1943. Sintetizza la scena in cui madre e figlioletto si trovano coinvolti, soffermandoti in particolare sull'ambiente e sulle reazioni dei personaggi.
2. «Si udì avanzare nel cielo un clamore d'orchestra metallico e ronzante»; come spieghi questa descrizione sonora? Quale effetto produce?
3. Il bombardamento è filtrato attraverso gli occhi di Usepe. Da quali particolari emerge lo sguardo innocente del bambino?
4. Nel racconto ci sono alcuni oggetti all'apparenza incongrui ed inutili che sono invece elementi di una memoria vivida e folgorante, quasi delle istantanee. Prova ad indicarne alcuni, ipotizzandone il significato simbolico.

Puoi rispondere punto per punto oppure costruire un unico discorso che comprenda le risposte alle domande proposte.

Interpretazione

Il romanzo mette in campo due questioni fondamentali: da una parte il ruolo della Storia nelle opere di finzione, problema che da Manzoni in poi molti scrittori italiani hanno affrontato individuando diverse soluzioni; dall'altra, in particolare in questo brano, la scelta dello sguardo innocente e infantile di un bambino, stupito di fronte ad eventi enormi e incomprensibili. Sviluppa una di queste piste mettendo a confronto le soluzioni adottate dalla Morante nel testo con altri esempi studiati nel percorso scolastico o personale appartenenti alla letteratura o al cinema novecentesco e contemporaneo.

⁶ divelte: strappate via.

⁷ ravvisò: cominciò a vedere, a riconoscere.

⁸ il casamento: il palazzo, il caseggiato.

⁹ Bii: deformazione infantile di Blitz, il nome del cane che viveva con Ida e Usepe.

TIPOLOGIA B - ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

PROPOSTA B1

Da un articolo di **Pier Aldo Rovatti**, *Siamo diventati analfabeti della riflessione, ecco perché la solitudine ci spaventa*. (<http://espresso.repubblica.it/visioni/2018/03/06/news/siamo-diventati-analfabeti-della-riflessione-ecco-perché-la-solitudine-ci-spaventa-1.319241>)

«Una delle più celebri poesie di Francesco Petrarca comincia con questi versi: “Solo e pensoso i più deserti campi / vo mesurando a passi tardi e lenti”. Quelli della mia età li hanno imparati a memoria, e poi sono rimasti stampati nella nostra mente. Non saprei dire delle generazioni più giovani, dubito però che ne abbiano una familiarità quasi automatica. Bisogna riavvolgere la pellicola del tempo di circa ottocento anni per collocarli nella storia della nostra letteratura e nella cultura che vi si rispecchia, eppure è come se questi versi continuassero a parlarci con il loro elogio della solitudine [...]. Dunque l’elogio di Petrarca resta così attuale? No e sì. No, perché intanto la solitudine è diventata una malattia endemica che affligge quasi tutti e alla quale evitiamo di pensare troppo. Ma anche sì, perché non riusciamo a vivere oppressi come siamo dalla mancanza di pensiero e di riflessione in una società dove c’è sempre meno tempo e spazio per indugi e pause. Anzi, dove la pausa per riflettere viene solitamente considerata dannosa e perdente, e lo stesso modo di dire “una pausa di riflessione” di solito è usato come un trucco gentile per prendere congedo da chi insiste per starci vicino.

Non sentiamo il bisogno di “deserti tascabili”, cioè individuali, maneggiabili, personalizzati, per il semplice fatto che li abbiamo in casa, nella nostra stanza, nella nostra tasca, resi disponibili per ciascuno da una ormai generalizzata tecnologia della solitudine. Perché mai dovremmo uscire per andare a misurare a passi lenti campi lontani (o inventarci una qualche siepe leopardiana al di là della quale figurarci spazi infiniti), a portata di clic, una tranquilla solitudine prêt-à-porter di dimensioni incalcolabili, perfezionabile e potenziabile di anno in anno?

Non c’è dubbio che oggi la nostra solitudine, il nostro deserto artificiale, stia realizzandosi in questo modo, che sia proprio una fuga dai rumori e dall’ansia attraverso una specie di ritiro spirituale ben protetto in cui la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica. Oggi ci sentiamo terribilmente soli, di fatto lo siamo, e cerchiamo riparo non in una relazione sociale che ormai ci appare barrata, ma nell’illusione di essere presenti sempre e ovunque grazie a un congegno che rappresenta effettivamente il nostro essere soli con noi stessi. Un circolo vizioso.

Stiamo popolando o desertificando le nostre vite? La domanda è alquanto retorica.

È accaduto che parole come “solitudine”, “deserto”, “lentezza”, cioè quelle che risuonano negli antichi versi di Petrarca, hanno ormai cambiato rotta, sono diventate irricognoscibili e non possiedono più alcuna presa sulla nostra realtà. Eppure ci parlano ancora e vorremmo che producessero echi concreti nelle nostre pratiche.

[...] Ma allora di cosa ci parlano quei versi che pure sembrano ancora intrisi di senso? È scomparso il nesso tra le prime due parole, “solo” e “pensoso”. Oggi siamo certo soli, come possiamo negarlo nonostante ogni artificio, ogni stampella riparatrice? [...] Siamo soli ma senza pensiero, solitari e incapaci di riflettere.

[...] Di solito non ce ne accorgiamo, ci illudiamo che non esista o sia soltanto una brutta sensazione magari prodotta

da una giornata storta. E allora si tratta di decidere se sia meglio continuare a vivere in una sorta di sonnambulismo oppure tentare di svegliarci, di guardare in faccia la nostra condizione, di scuoterci dal comodo letargo in cui stiamo scivolando. Per farlo, per muovere un passo verso questo scomodo risveglio, occorrerebbe una difficile operazione che si chiama pensiero. In primo luogo, accorgersi che stiamo disimparando a pensare giorno dopo giorno e che invertire il cammino non è certo qualcosa di semplice.

Ma non è impossibile. Ci servirebbero uno scarto, un cambiamento di direzione. Smetterla di attivarsi per rimpinzare le nostre ore, al contrario tentare di liberare noi stessi attraverso delle pause e delle distanze. [...] Siamo infatti diventati degli analfabeti della riflessione. Per riattivare questa lingua che stiamo smarrendo non dovremmo continuare a riempire il sacco del nostro io, bensì svuotarlo. Ecco forse il segreto della solitudine che non siamo più capaci di utilizzare.»

Comprensione e analisi del testo

1. Riassumi il contenuto del testo, evidenziandone gli snodi argomentativi.
2. Qual è il significato del riferimento ai versi di Petrarca?
3. Nel testo ricorre frequentemente il termine “deserto”, in diverse accezioni; analizzane il senso e soffermati in particolare sull’espressione “deserti tascabili” (riga 12).
4. Commenta il passaggio presente nel testo: “la solitudine con i suoi morsi (ecco il punto!) viene esorcizzata da una incessante fornitura di socialità fantasmatica” (righe 18-19).

Produzione

Sulla base delle conoscenze acquisite, delle tue letture personali e della tua sensibilità, elabora un testo nel quale sviluppi il tuo ragionamento sul tema della solitudine e dell’attitudine alla riflessione nella società contemporanea. Argomenta in modo tale che gli snodi del tuo ragionamento siano organizzati in un testo coerente e coeso.

PROPOSTA B2

Paolo Rumiz¹, *L'eredità del 4 novembre. Cosa resta all'Italia un secolo dopo la vittoria*, La Repubblica, 2 Novembre 2018

Trieste, ore 16.30 del 3 novembre 1918.

Piovigina. Sul mare un sipario di nebbia che si dirada. [...]

Il giorno dopo, 4 novembre, il grosso dell'esercito entra nella città "cara al cuore" in preda all'anarchia e alla fame, e allora è davvero finita. [...] Dopo una guerra interminabile e un milione di morti fra le due parti, in Trentino e nella Venezia Giulia cinque secoli di dominazione austroungarica arrivano al fatale capolinea. Piazza dell'Unità, dedicata alle diverse genti dell'impero multilingue, diventa piazza dell'Unità d'Italia, simbolo di un risorgimento compiuto. L'idea di nazione fatta di un solo popolo ha vinto in una terra etnicamente "plurale", con tutte le conseguenze che si vedranno.

Cosa è rimasto di tutto questo dopo un secolo? Quale eredità ci lascia il 4 novembre dopo cent'anni di celebrazioni, alzabandiera e sfilate di Bersaglieri in corsa? Siamo in grado di leggere criticamente gli eventi, specie ora, in un momento che vede scricchiolare di nuovo l'equilibrio continentale? È arrivato o no il tempo di dare a quella guerra un significato europeo capace di affratellarci? [...]

Per decenni, la "diversità" triestina, fatta anche di Sloveni, Austriaci, Cechi, Croati, Greci, Ebrei, Armeni, Serbi, è stata riconosciuta solo a denti stretti da Roma. L'Italia aveva incamerato terre che in certi casi italiane non erano affatto, come il Sudtirolo o il Tarvisiano, e per giustificarne il possesso davanti agli Alleati dopo la Grande Ecatombe, essa aveva dovuto imporre ai popoli "alloglotti"² l'appartenenza alla nuova nazione. E così, quando l'Italia divenne fascista, il tedesco e lo sloveno divennero lingue proibite e a centinaia di migliaia di famiglie i cognomi furono cambiati per decreto.

Il risultato è che, ancora oggi, in tanti su questa frontiera fanno più fatica di altri italiani a capire la loro identità. [...] la presenza del comunismo di Tito alla frontiera del Nordest ha reso politicamente indiscutibile un'italianità che non fosse al mille per mille. [...]

Per mezzo secolo Trieste è vissuta di memorie divise. Su tutto. Olio di ricino, oppressione degli Sloveni, italianizzazione dei toponimi, emarginazione e poi persecuzione degli Ebrei, guerra alla Jugoslavia, occupazione tedesca, Resistenza, vendette titine, Foibe, Risiera, Governo militare alleato dal '45 al '54, trattati di pace con la Jugoslavia. Polemiche e fantasmi a non finire. Con certe verità storiche non ancora digerite, come l'oscenità delle Leggi Razziali, proclamate dal Duce proprio a Trieste nel settembre del '38 [...].

Ma la madre di tutte le rimozioni è la sorte dei soldati austriaci figli delle nuove terre. Storia oscurata fino all'altroieri. Per decenni è stato bandito accennare agli italiani con la divisa "sbagliata", quelli che hanno perso la guerra.

Guai dire che essi avevano combattuto anche con onore, come il fratello di Alcide De Gasperi, insignito di medaglia d'oro sul fronte orientale. Quando l'Austria sconfitta consegnò all'Italia la lista dei suoi Caduti trentini e giuliani (oltre ventimila), indicandone i luoghi di sepoltura, il documento fu fatto sparire e i parenti lasciati all'oscuro sulla sorte dei loro cari. Al fronte di Redipuglia, trentamila morti senza un fiore. Morti di seconda classe.

Tutto questo andrebbe riconosciuto senza paura, come il presidente Mattarella ha saputo fare qualche mese fa in Trentino, per l'adunata degli Alpini, portando una corona di fiori a un monumento ai soldati austroungarici. L'appartenenza all'Italia non deve temere le verità scomode, per esempio che la guerra è stata fatta per Trieste, ma anche in un certo senso contro Trieste e i suoi soldati, con i reduci imperiali di lingua italiana e slovena mandati con le buone o le cattive a "rieducarsi" nel Sud Italia. Oppure che i prigionieri italiani restituiti dall'Austria furono chiusi in un ghetto del porto di Trieste come disertori e spesso lasciati morire di stenti.

¹ P. Rumiz è giornalista e scrittore. Nell'articolo propone una riflessione sul significato della commemorazione del 4 Novembre, con particolare riferimento alle regioni del Trentino e della Venezia Giulia.

² "alloglotta" è chi parla una lingua diversa da quella prevalente in una nazione.

Dovremmo temere molto di più lo sprofondamento nell'amnesia, in tempi in cui la memoria anche tra i gestori della cosa pubblica si riduce a un tweet sullo smartphone e la geopolitica a una playstation. Perché il rischio è che il grande rito passi nel torpore, se non nell'indifferenza, soprattutto dei più giovani.

Le fanfare non bastano più. [...] La guerra non è un evento sepolto per sempre.

Perché nel momento preciso in cui la guerra smette di far paura, ecco che — come accade oggi — la macchina dei reticolati, dei muri, della xenofobia e della discordia si rimette implacabilmente in moto e l'Europa torna a vacillare. [...].

Comprensione e analisi

1. Quale significato della Prima Guerra Mondiale l'autore vede nel mutamento del nome della principale piazza di Trieste dopo il 4 novembre 1918? Con quali altri accenni storici lo conferma?
2. In che cosa consisteva la «"diversità" triestina» alla fine della guerra e come venne affrontata nel dopoguerra?
3. Quali sono le cause e le conseguenze delle «memorie divise» nella storia di Trieste dopo la Prima Guerra mondiale?
4. Perché secondo l'autore è importante interrogarsi sulla Prima Guerra Modiale oggi, un secolo dopo la sua conclusione?
5. Quale significato assume l'ammonimento «Le fanfare non bastano più», nella conclusione dell'articolo?

Produzione

Quale valore ritieni debba essere riconosciuto al primo conflitto mondiale nella storia italiana ed europea? Quali pensi possano essere le conseguenze di una rimozione delle ferite non ancora completamente rimarginate, come quelle evidenziate dall'articolo nella regione di confine della Venezia Giulia? Condividi il timore di Paolo Rumiz circa il rischio, oggi, di uno «sprofondamento nell'amnesia»?

Argomenta i tuoi giudizi con riferimenti alle tue conoscenze storiche e/o alle esperienze personali.

3. PROPOSTA B3

Testo tratto da: **Selena Pellegrini**, *Il marketing del Made in Italy*, Armando Editore, Roma, 2016, pp. 28-30.

L'italianità sembra influenzare gli elementi di eccellenza percepiti nei prodotti italiani, e la percezione spinge il consumatore all'acquisto di quello che chiamiamo il Made in Italy. Il quadro fin qui è molto ottimista, ma ci sono problemi. È vero che il Made in Italy sembra tuttora competitivo, ma la domanda è la seguente: la competitività nasce dall'esser fatto in Italia o da altro? Se consideriamo il "fare" nel senso letterale, la realtà è già diversa. Molti prodotti sono progettati in Italia e realizzati altrove per svariati motivi, legati principalmente ma non esclusivamente ai costi e alle relazioni industriali. Una quantità crescente non è più Made in Italy e la situazione potrebbe quindi far pensare che ad attirare davvero il consumatore sono i prodotti pensati, inventati, concepiti e progettati in Italia. È il famoso know-how o conoscenza implicita dei designer italiani, il risultato di secoli di perizia, talenti artigianali, tradizione estetica e abilità pratica che fanno dell'Italia un Paese unico. Potremmo aspettarci quindi che la condizione necessaria per identificare l'italianità di un prodotto è che sia pensato in Italia. [...]

A questo punto si pongono altre domande. "Pensato in Italia" È una condizione veramente necessaria o soltanto sufficiente? Esistono altre condizioni [...] perché il consumatore si rappresenti un prodotto come italiano e ne venga attratto?

La realtà pare rispondere "sì, esistono altre condizioni". Purtroppo, sappiamo che nel mondo cresce il tasso di prodotti che si fingono italiani e non sono né fatti né pensati in Italia. In molti Paesi come la Cina, per attirare i consumatori basta apporre un marchio dal nome italiano, anche se non corrisponde ad alcuna griffe famosa. Oppure basta progettare una campagna di comunicazione e di marketing che colleghi i prodotti a qualche aspetto del nostro stile, o vita quotidiana, territorio, patrimonio culturale, antropologia, comportamenti. [...]

Da queste considerazioni emerge che la condizione necessaria per innescare una rappresentazione mentale di italianità non è il luogo della produzione o della concezione, ma quello del *comportamento*. Nel senso che il prodotto è collegato a un atteggiamento, al popolo, allo stile, alla storia, alla terra, alla vita sociale dell'Italia.

Qualcuno si chiederà com'è possibile che consumatori razionali cadano in una trappola simile. Che siano disposti ad acquistare qualcosa di simbolicamente legato all'Italia, sebbene il produttore non sia italiano e il prodotto non sia né pensato né ideato in Italia.

La risposta è che quel consumatore razionale non esiste. È un mito assiomatico e aprioristico dell'economia neoclassica. [...] Il modello è ormai superato dalla nuova teoria del consumatore emotivo.

Comprensione e analisi

1. Sintetizza il contenuto del testo, individuando i principali snodi argomentativi.
2. Nel testo si sottolinea l'importanza della comunicazione. Commenta tale passaggio.
3. Cosa intende l'autrice per "conoscenza implicita" dei *designer* italiani?
4. A cosa fa riferimento l'autrice con l'espressione "comportamento" come rappresentazione mentale dell'italianità? E quale differenza può essere individuata tra "consumatore razionale" e "consumatore emotivo"?

Produzione

Elabora un testo argomentativo nel quale sviluppi le tue opinioni sulla questione del "made in Italy" e della percezione dell'"italianità" nel mondo. Potrai confrontarti con la tesi dell'autrice del testo, confermandola o confutandola, sulla base delle conoscenze, acquisite, delle tue letture e delle tue esperienze personali.

TIPOLOGIA C – RIFLESSIONE CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

PROPOSTA C1

Testo tratto dal discorso del Prefetto Dottor Luigi Viana, in occasione delle celebrazioni del trentennale dell'uccisione del Prefetto Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, della signora Emanuela Setti Carraro e dell'Agente della Polizia di Stato Domenico Russo.

CIMITERO DELLA VILLETTA PARMA, 3 SETTEMBRE 2012

«Quando trascorre un periodo così lungo da un fatto che, insieme a tanti altri, ha segnato la storia di un Paese, è opportuno e a volte necessario indicare a chi ci seguirà il profilo della persona di cui ricordiamo la figura e l'opera, il contributo che egli ha dato alla società ed alle istituzioni anche, se possibile, in una visione non meramente retrospettiva ma storica ed evolutiva, per stabilire il bilancio delle cose fatte e per mettere in campo le iniziative nuove, le cose che ancora restano da fare. [...] A questo proposito, ho fissato nella memoria una frase drammatica e che ancora oggi sconvolge per efficacia e simbolismo: "*Qui è morta la speranza dei palermitani onesti*". Tutti ricordiamo queste parole che sono apparse nella mattinata del 4 settembre 1982 su di un cartello apposto nei pressi del luogo dove furono uccisi Carlo Alberto Dalla Chiesa, Emanuela Setti Carraro e Domenico Russo. [...] Ricordare la figura del Prefetto Dalla Chiesa è relativamente semplice. Integerrimo Ufficiale dei Carabinieri, dal carattere sicuro e determinato, eccelso professionista, investigatore di prim'ordine, autorevole guida per gli uomini, straordinario comandante. Un grande Servitore dello Stato, come Lui stesso amava definirsi. Tra le tante qualità che il Generale Dalla Chiesa possedeva, mi vorrei soffermare brevemente su una Sua dote speciale, che ho in qualche modo riscoperto grazie ad alcune letture della Sua biografia e che egli condivide con altri personaggi di grande spessore come, solo per citare i più noti, Giovanni Falcone e Paolo Borsellino (naturalmente non dimenticando i tanti altri che, purtroppo, si sono immolati nella lotta alle mafie). Mi riferisco alle Sue intuizioni operative. Il Generale Dalla Chiesa nel corso della Sua prestigiosa ed articolata carriera ha avuto idee brillanti e avveniristiche, illuminazioni concretizzate poi in progetti e strutture investigative che, in alcuni casi, ha fortemente voluto tanto da insistere, talora anche energicamente, con le stesse organizzazioni statali centrali affinché venissero prontamente realizzati. [...] Come diremmo oggi, è stato un uomo che ha saputo e voluto guardare avanti, ha valicato i confini della ritualità, ha oltrepassato il territorio della sterile prassi, ha immaginato nuovi scenari ed impieghi operativi ed ha innovato realizzando, anche grazie al Suo carisma ed alla Sua autorevolezza, modelli virtuosi e vincenti soprattutto nell'investigazione e nella repressione. Giunse a Palermo, nominato Prefetto di quella Provincia, il 30 aprile del 1982, lo stesso giorno, ci dicono le cronache, dell'uccisione di Pio La Torre¹. Arriva in una città la cui comunità appare spaventata e ferita [...]. Carlo Alberto Dalla Chiesa non si scoraggia e comincia a immaginare un nuovo modo di fare il Prefetto: scende sul territorio, dialoga con la gente, visita fabbriche, incontra gli studenti e gli operai. Parla di legalità, di socialità, di coesione, di fronte comune verso la criminalità e le prevaricazioni piccole e grandi. E parla di speranza nel futuro. Mostra la vicinanza dello Stato, e delle sue Istituzioni. Desidera che la Prefettura sia vista come un terminale di legalità, a sostegno della comunità e delle istituzioni sane che tale comunità rappresentano democraticamente. Ma non dimentica di essere un investigatore, ed accanto a questa attività comincia ad immaginare una figura innovativa di Prefetto che sia funzionario di governo ma che sia anche un coordinatore delle iniziative antimafia, uno stratega intelligente ed attento alle dinamiche criminali, anticipando di fatto le metodologie di ricerca dei flussi finanziari utilizzati dalla mafia. [...] Concludo rievocando la speranza. Credo che la speranza, sia pure nella declinazione dello sdegno, dello sconforto e nella dissociazione vera, già riappaia sul volto piangente dell'anonima donna palermitana che, il 5 settembre 1982, al termine della pubblica cerimonia funebre officiata dal Cardinale Pappalardo, si rivolse a Rita e Simona Dalla Chiesa, come da esse stesse riportato, per chiedere il loro perdono dicendo, "*... non siamo stati noi.*"

Carlo Alberto Dalla Chiesa, quindi, si inserisce a pieno titolo tra i Martiri dello Stato [...] ovvero tra coloro che sono stati barbaramente uccisi da bieche menti e mani assassine ma il cui sacrificio è valso a dare un fulgido esempio di vita intensa, di fedeltà certa ed incrollabile nello Stato e nelle sue strutture democratiche e che rappresentano oggi, come ieri e come domani, il modello da emulare e da seguire, senza incertezze e senza indecisioni, nella lotta contro tutte le mafie e contro tutte le illegalità.»

¹ Politico e sindacalista siciliano impegnato nella lotta alla mafia.

Sono trascorsi quasi quaranta anni dall'uccisione del Generale Carlo Alberto Dalla Chiesa, ma i valori richiamati nel discorso di commemorazione sopra riportato rimangono di straordinaria attualità.

Rifletti sulle tematiche che si evincono dal brano, traendo spunto dalle vicende narrate, dalle considerazioni in esso contenute e dalle tue letture, dalle tue conoscenze, dalle tue esperienze personali.

Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

PROPOSTA C2

Il Manifesto della comunicazione non ostile (www.paroleostili.it/manifesto/)

1. Virtuale è reale

Dico e scrivo in rete solo cose che ho il coraggio di dire di persona.

2. Si è ciò che si comunica

Le parole che scelgo raccontano la persona che sono: mi rappresentano.

3. Le parole danno forma al pensiero

Mi prendo tutto il tempo necessario a esprimere al meglio quel che penso.

4. Prima di parlare bisogna ascoltare

Nessuno ha sempre ragione, neanche io. Ascolto con onestà e apertura.

5. Le parole sono un ponte

Scelgo le parole per comprendere, farmi capire, avvicinarmi agli altri.

6. Le parole hanno conseguenze

So che ogni mia parola può avere conseguenze, piccole o grandi.

7. Condividere è una responsabilità

Condivido testi, video e immagini solo dopo averli letti, valutati, compresi.

8. Le idee si possono discutere. Le persone si devono rispettare

Non trasformo chi sostiene opinioni che non condivido in un nemico da annientare.

9. Gli insulti non sono argomenti

Non accetto insulti e aggressività, nemmeno a favore della mia tesi.

10. Anche il silenzio comunica

Quando la scelta migliore è tacere, taccio.

Il Manifesto delle parole non ostili è un decalogo con i principi per migliorare il comportamento in rete, per suggerire maggiore rispetto per gli altri attraverso l'adozione di modi, parole e comportamenti, elaborato nel 2017. Sei del parere che tale documento abbia una sua utilità? Quali principi del decalogo, a tuo avviso sono particolarmente necessari per evitare le storture della comunicazione attuale?

Argomenta il tuo punto di vista facendo riferimento alle tue conoscenze, al tuo percorso civico, alle tue esperienze scolastiche ed extrascolastiche. Puoi articolare il tuo elaborato in paragrafi opportunamente titolati e presentarlo con un titolo complessivo che ne esprima sinteticamente il contenuto.

Griglia di valutazione 1^a prova

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 logicotematica 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 1-2-3-4	Punti 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 1-2-3-4	Punti 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 argomentazioni non comprese (1-2-3); tesi argomentazioni scarsamente comprese (4-5-6)	Tesi argomentazioni parzialmente comprese	Tesi argomentazioni sufficientemente comprese	Tesi e interpretazioni comprese in modo adeguato	Tesi interpretazioni 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 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 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
TOTALE PUNTI:					PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA /40		
/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)							

Cognome e Nome		Classe			Data		
Griglia di valutazione della Prima Prova d'Esame di Stato - Parte comune studenti DSA							
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 1-2-3-4	Punti 5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
1b-Coesione e coerenza testuali	Cosa si valuta: 1 Le idee espresse sono congruenti tra loro; 2 è rispettata la continuità logicotematica 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 1-2-3-4	Punti 5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
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 1-2-3-4	Punti 5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	102
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 1-2-3-4	Punti 5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
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 1-2-3-4	Punti 5-6	Punti 7	Punti 8-9-10	Punti 11-12	12
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.

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO A.S. 2022-2023

ISTITUTO PROFESSIONALE - SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE - LSE - LSV
TIPOLOGIA A
DOCUMENTO

Piramidi, piatti e linee guida alimentari: costruire un'alimentazione bilanciata

La maggior parte delle nazioni europee ha sviluppato delle **linee guida alimentari** o, semplicemente, dei suggerimenti, per la popolazione. Con queste si forniscono “suggerimenti sugli alimenti, sui gruppi e sui modelli alimentari, per far sì che il pubblico generico sia informato sui nutrienti essenziali per promuovere la salute e prevenire le malattie croniche”. Alcune nazioni elaborano una rappresentazione grafica, come una piramide alimentare o un piatto per illustrare e racchiudere tutti i suggerimenti.

In questo articolo viene utilizzata come esempio la piramide alimentare, essendo una delle rappresentazioni grafiche più comuni e quindi più familiari.

[...]

Piramidi alimentari di un tempo e recenti

[...]

Oggi novanta Paesi in tutto il mondo hanno sviluppato linee guida alimentari, o linee guida per un'alimentazione sana, per la propria popolazione. Alcune linee guida sono quasi universali, come il consumo di alimenti vari (tra cui abbondanti quantità di frutta, verdura e acqua come bevanda preferita) e una limitazione nell'assunzione di zuccheri, grassi e sale. Vi sono, tuttavia, alcune variazioni da Paese a Paese, poiché le linee guida sono state adattate alle situazioni locali.

Ad esempio, nei Paesi del Medio Oriente, i **legumi** (come i ceci e le lenticchie) sono solitamente considerati come un gruppo alimentare a sé stante in quanto sono una parte culturalmente significativa dell'alimentazione in questa regione.

Alcuni Paesi del Mediterraneo, come Croazia, Cipro, Grecia e Spagna, sottolineano l'importanza della **scelta dell'olio di oliva** nella dieta.

Tradizionalmente, venivano dati consigli solo sul consumo di alimenti, ma c'è stata un'evoluzione per includere anche consigli sulla sicurezza alimentare e sullo stile di vita (ad es. attività fisica o contesti sociali). Più recentemente, molti Paesi hanno aggiunto indicazioni sulla **sostenibilità**, dove consigliano di scegliere alimenti locali e stagionali, o altrimenti di provenienza sostenibile.

(Fonte: <https://www.eufic.org/it/vita-sana/articolo/piramidi-piatti-e-linee-guida-alimentari-costruire-un'alimentazione-bilanciata>)

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti e alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del testo introduttivo, utile a fornire informazioni e stimoli alla riflessione, il candidato risponda alle seguenti questioni.

- Quali sono gli obiettivi delle linee guida alimentari nei diversi Paesi dove vengono create?

- In che modo le linee guida vengono spesso presentate al grande pubblico?
- Suggestisca qualche differenza tra le linee guida dei vari Paesi.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi o attraverso le sue esperienze, spieghi i principi sui quali è costruita la piramide della dieta mediterranea.

In particolare:

- Spieghi cosa si intende per “dieta mediterranea”;
- Illustri il ruolo dei legumi a livello nutrizionale e culturale;
- Indichi i benefici che le popolazioni che aderiscono al modello alimentare della dieta mediterranea possono trarre in termini di salute;
- Illustri la piramide della dieta mediterranea;

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico-professionali conseguite, il candidato supponga di dover realizzare un prodotto (COCKTAIL-PIATTO) rispettando rigorosamente le linee guida necessarie alla produzione, nel rispetto delle norme igieniche e della sicurezza alimentare. Definisca nel dettaglio tutte le fasi operative di organizzazione, produzione e servizio.

D) Il candidato, facendo anche riferimento alle attività laboratoriali o alle esperienze maturate nell’ambito dei percorsi per le competenze trasversali e per l’orientamento, ipotizzi possibili canali per favorire la diffusione e vendita di tali prodotti, anche al di fuori dei confini del territorio nazionale.

Griglia Valutazione 2^a prova

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA ESAMI DI STATO

a.s. 2022/2023

Istituto professionale per i servizi Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera

CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI		MAX	DESCRITTORI			Punteggio
A. COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o della consegna operativa		3	Sicura			3
			Accettabile			2
			Difficoltosa e approssimativa			1
B. PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali delle discipline		6	Completa e approfondita			6
			Completa			5
			Essenziale			4
			Parziale			3
			Frammentaria			2
C. PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nella elaborazione delle soluzioni		8	Competenze tecnico-professionali sicure e strategie risolutive originali			8
			Competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente			7
			Competenze tecnico-professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome			6
			Competenze tecnico-professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici			5
			Competenze tecnico-professionali incomplete e strategie risolutive parziali			4
			Competenze tecnico-professionali approssimative e strategie risolutive appena abbozzate			3
			Competenze tecnico-professionali assenti e strategie risolutive casuali			2
			Competenze tecnico-professionali e strategie risolutive assenti			1
D. CAPACITÀ di argomentare, di sintetizzare, di collegare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici		3	Argomentazione e collegamenti chiari e precisi			3
			Argomentazione limitata			2
			Argomentazione confusa e approssimativa			1
TOTALE PARZIALE	A	B	C	D	TOTALE /20
		

Per gli alunni DSA sarà data maggior rilevanza al contenuto che alla forma scritta

Griglie di valutazioni nazionali

D.M. 769 del 26 novembre 2018 con i quadri e le griglie:

https://www.miur.gov.it/web/guest/news/-/asset_publisher/ubIwoWfcqWhG/content/esami-di-stato-del-secondo-ciclo-di-istruzione-a-s-2018-2019-d-m-769-del-26-novembre-2018

Lunedì, 26 novembre 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

↓ Documenti Allegati

- D.M. 769 del 26 novembre 2018 
- Nota prot. 19890 del 26 novembre 2018 
- Quadro di riferimento prima prova 
- Quadri di riferimento Licei 
- Quadri di riferimento Professionali 
- Quadri di riferimento Tecnici 

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Per l'anno scolastico 2022/2023, la valutazione della prova orale sarà attuata secondo la griglia più sotto riportata.

Il colloquio orale comprende la:

1. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
2. esposizione dei contenuti secondo i metodi delle singole discipline compresa Educazione Civica argomentando in modo critico e personale;
3. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o **un elaborato** multimediale;
4. discussione degli elaborati relativi alle prove scritte

Allegato A Griglia di valutazione della prova orale

La Commissione assegna fino ad un massimo di venti punti, tenendo a riferimento indicatori, livelli, descrittori e punteggi di seguito indicati.

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curricolo, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	0,50-1	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	1,50-2,50	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	3-3,50	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	4-4,50	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	5	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	0,50-1	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	1,50-2,50	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	3-3,50	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	4-4,50	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	5	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	0,50-1	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	1,50-2,50	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	3-3,50	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	4-4,50	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	5	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	0,50	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	1	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	1,50	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	2	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	2,50	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	0,50	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	1	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	1,50	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	2	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	2,50	
Punteggio totale della prova				



Firmato digitalmente da
VALDITARA GIUSEPPE
 C = IT
 O = MINISTERO
 DELL'ISTRUZIONE