



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 Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V C

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMICO

Coordinatore di classe: PURKARDHOFER Elena

Anno Scolastico 2019 – 2020

INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
INTRODUZIONE	5
I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i>	7
II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	11
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	17
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	17
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	17
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	18
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	19
<i>PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO</i>	19
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i>	20
IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI	21
VERIFICA E VALUTAZIONE.....	21
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	21
<i>Criteria per l'attribuzione dei crediti</i>	22
V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	23
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO.....	23
<i>Simulazioni della prima prova d'esame</i>	23
<i>Simulazione della seconda prova d'esame</i>	23
<i>Simulazioni colloquio orale</i>	24
VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	25
<i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice</i>	26
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA</i>	27
<i>DOCENTE: PASCHETTO Antonella</i>	27
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PASCHETTO Antonella</i>	28
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: VIVAN Fabiana</i>	30
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano</i>	32
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena</i>	34
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA SPAGNOLO</i>	35
<i>DOCENTE: Toffanin Linda</i>	35
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena</i>	37
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE: NITO Roberta</i>	38
<i>MATERIE INDIRIZZO: K/S</i>	40
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i>	40
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA</i>	43
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA</i>	45
<i>DOCENTE: SCARCELLA Carla</i>	45
VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI	46
SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO.....	46

1) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 12 febbraio 2020.....	46
2) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 16 marzo 2020	46
SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO	47
UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?	47
DOCUMENTO N.1	47
DA “EPICENTRO”	47
(PORTALE A CURA DEL CENTRO NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE	47
E LA PROMOZIONE DELLA SALUTE, ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ)	47
VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....	51
GRIGLIE VALUTAZIONE 1 PROVA.....	52
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	55
IX PARTE - INTEGRAZIONE	57
ALLEGATO B – GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE.....	57
INDICAZIONI SULL’ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO.....	58

Il consiglio di classe

Disciplina	Docente*	(Firma)
IRC	PARO Alice	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PASCHETTO Antonella	
STORIA	PASCHETTO Antonella	
LINGUA INGLESE	VIVAN Fabiana	
MATEMATICA	MAZZAROTTO Ivano	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO,	TOFFANIN Linda	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	PITROLO Elena	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PURKARDHOFER Elena <i>(Coordinatore di classe)</i>	
SOSTEGNO	PIVETTA Sonia	
SOSTEGNO	LOFIEGO Franca Teresa	
MATERIE INDIRIZZO: K/S		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	COLLE Talita	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	ACITO Nicola	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	SCARCELLA Carla	

Introduzione

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

Nel presente documento sono indicati:

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

Il documento è stato pensato suddiviso in 8 sezioni:

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

I PARTE

informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

Nell'articolazione "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" il diplomato è in grado di svolgere attività operative e gestionali in relazione all'amministrazione, produzione, organizzazione, erogazione e vendita di prodotti e servizi enogastronomici; interpretare lo sviluppo delle filiere enogastronomiche per adeguare la produzione e la vendita in relazione alla richiesta dei mercati e della clientela, valorizzando i prodotti tipici.

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi sia dell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" che "SERVIZI DI SALA E DI VENDITA" avranno acquisito le seguenti competenze:

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

II PARTE

descrizione della classe

PROFILO DELLA CLASSE

Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
LINGUA LETTERATURA ITALIANA E	GASPARINI Gabriella	PATERNÒ Virginia	PASCHETTO Antonella
STORIA	GASPARINI Gabriella	PATERNÒ Virginia	PASCHETTO Antonella
LINGUA INGLESE	ZORAT Francesca	ZORAT Francesca	VIVAN Fabiana
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	PAGLIARO Giovanna	CORSALE Elena	NITO Roberta
MATEMATICA	MURANO Giuseppe	MAZZAROTTO Ivano	MAZZAROTTO Ivano
SCIENZE ALIMENTI	MILANI Chiara	MILANI Chiara	COLLE Talita
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	LA MARCA Antonio	MAZZA Ottavia	ACITO Nicola
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	//	ARAGOSA Luigi	SCARCELLA Carla
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	DONAT Mara	GARCIA Diana	TOFFANIN Linda
SOSTEGNO	GANDOLFA Chinese	ACITO Nicola	PIVETTA Sonia

Informazioni sulla classe

All'inizio dell'anno la classe era composta da 18 studenti, 11 maschi e 7 femmine, 17 provenienti dalla classe 4^a CKC, uno rimandato da una quinta dell'anno precedente. Un alunno durante l'anno scolastico si è ritirato. È presente un alunno con una certificazione DSA e tre alunni con un PEI riconducibili agli obiettivi minimi.

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 5 alunni sono residenti a Pordenone, 12 in provincia di Pordenone.

SITUAZIONE IN USCITA:

Comportamento: Il grado di socializzazione e di collaborazione reciproca è adeguato tranne in pochi casi. Alcuni alunni della classe non sempre hanno dimostrato di aver interiorizzato le regole di base della convivenza civile e scolastica. Si rileva un miglioramento graduale nel comportamento negli anni, in particolare in quest'ultimo periodo scolastico.

Frequenza: per un ristretto numero della classe la frequenza non è stata regolare sia in termini di assenze e di ritardi.

Interesse: nel complesso soddisfacente anche se in alcuni casi è stato finalizzato al risultato scolastico e non all'opportunità di crescere culturalmente. Si sono registrati momenti in cui concentrazione e attenzione durante le lezioni non sono sempre state ottimali e altri in cui il lavoro a casa non è stato adeguatamente puntuale e approfondito. Questi fattori hanno determinato condizioni di lavoro meno fluide e prestazioni, a volte, non del tutto rispondenti alle aspettative.

Impegno: complessivamente adeguato, si evidenziano alcuni alunni che emergono per il costante impegno. Attraverso un lavoro sinergico, quotidiano e concreto, i docenti hanno sollecitato costantemente gli allievi a una partecipazione e applicazione più attiva e regolare.

Metodo di studio: il metodo di studio evidenzia la divisione della classe in tre fasce, risultando per alcuni ripetitivo, per altri organizzato e per un piccolo gruppo rielaborativo.

Partecipazione al dialogo educativo: durante le lezioni alcuni alunni della classe non sempre si sono dimostrati attenti e interessati alle attività didattiche proposte, la ricezione dei contenuti è stata piuttosto passiva e ha necessitato di stimoli all'apprendimento. Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato raggiunto un livello sufficiente, con una progressione complessivamente positiva rispetto ai livelli di partenza.

Partecipazione delle famiglie: in generale la loro presenza si è limitata all'incontro generale o a quelli individuali con i singoli docenti.

Osservazioni generali sul percorso formativo

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

Situazione della classe 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
17	10	5	2

Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

I frequenti cambi di docenti nell'arco del triennio nelle materie di indirizzo (laboratorio di servizi enogastronomici, settore cucina e settore sala) non hanno sicuramente giovato a determinare in generale una preparazione omogenea in queste discipline.

Osservazioni sul metodo di studio e livelli generali raggiunti

La maggior parte della classe ha sempre svolto con puntualità i compiti loro assegnati per casa e ha sempre dimostrato una buona applicazione allo studio domestico. Si deve altresì osservare che nel momento del bisogno hanno dimostrato discrete capacità nel recupero in itinere manifestando così un sufficiente metodo di studio. Quest'anno la maggior parte della classe ha affrontato con una certa difficoltà gli impegni scolastici, soprattutto nel primo quadrimestre, in presenza di ritmi di lavoro più pressanti e richieste più elevate rispetto al passato. Nel complesso gli allievi hanno però mantenuto un'organizzazione del lavoro e un metodo di studio sufficientemente adeguato.

III PARTE

obiettivi di programmazione

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

1. Obiettivi di apprendimento
2. PCTO (ex Alternanza Scuola Lavoro)
3. Obiettivi specifici disciplinari

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscenze Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		X		
Conoscenze Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.		X		
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.		X		
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.		X		
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata proprietà.		X		

Capacità: Saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.).		X		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		X		
Abilità: Riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze.		X		
Abilità Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.		X		

Area metodologica

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

Area psico-affettiva

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

Area logico-argomentativa

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

Area linguistica e comunicativa

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

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		X		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		X		
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.		X		

Area scientifica e matematica

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

Obiettivi Generali di Apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.		X		
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		X		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.		X		

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

In particolare:

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

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

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

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

Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

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

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

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

<i>Lezione frontale</i>	X
<i>Lavori di gruppo</i>	X
<i>Insegnamento individualizzato</i>	X
<i>Problem solving</i>	X
<i>Studi di caso</i>	X
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X
<i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X

<i>Attività pratico-motorie</i>	X
<i>Formulazione di un progetto</i>	X
<i>DAD con modalità sincrone</i>	X
<i>DAD con modalità asincrone</i>	X

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.

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

Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria. In particolare nella fase della didattica a distanza: materiale condiviso nella sezione "didattica" del registro elettronico; messaggistica Tibidabo e altre funzioni del registro elettronico; materiale inviato tramite email personale e istituzionale; piattaforma MOODLE; piattaforme per videoconferenze; personal computer; smartphone.

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:

Il C.d.C. pur non avendo programmato percorsi interdisciplinari/pluridisciplinari ha contribuito liberamente e in varia misura alla trattazione delle seguenti macro-aree:

- Flussi migratori
- La propaganda e il marketing
- I diritti umani
- Il cibo: le nuove tendenze alimentari OGM, bio, religione e cultura

MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il modulo è stato sviluppato per un totale di 5 ore; gli argomenti trattati durante gli incontri sono stati:

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

Durata: 2 ore

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

Durata: 1 ora

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

Durata: 1 ora

PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

- f) Significato degli articoli 39 e 40 della Costituzione.

Durata: 1 ora

ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo	Data
Attività sportive: Torneo ANMIL	primo periodo	novembre – gennaio
Progetto CSS	Primo/ secondo periodo	Interrotto per Covid19
Attività di orientamento in uscita: università di Udine	Primo periodo	14 ottobre 2019
Attività di orientamento in uscita: università di Venezia	Primo periodo	25 ottobre 2019
Incontro AVIS/AIDO/ADMO	primo periodo	27 novembre 2019
Punto d'incontro	Primo periodo	6 novembre 2019
Teatro in lingua francese: compagnia teatrale France Théâtre dal titolo Oranges Amères (gruppo francese)	Primo periodo	14 novembre
Teatro di lingua spagnolo (gruppo spagnolo)	Primo periodo	5 dicembre 2019
Progetto Voce Donna	Secondo periodo	17 gennaio 2020
Visione film "Domani"	Primo periodo	28 ottobre 2019
Spettacolo teatrale "Primo"	Secondo periodo	23 gennaio 2020
Scuola aperta (alcuni alunni)	Primo/secondo periodo	2 dicembre 2019 e 18 gennaio 2020
Partecipazione al progetto Eye Festival organizzato dal Comune di Pordenone, in particolare dall'Ufficio delle Politiche Europee	Primo periodo	26-27 novembre 2019
Fiera Cucinare (alcuni alunni)	Secondo periodo	15-16-17 febbraio 2020

IV PARTE

verifiche e valutazioni

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

Conseguentemente all'emergenza sanitaria, e alla sospensione delle attività didattiche in presenza, la verifica e la valutazione degli apprendimenti è proseguita con le diverse modalità rese possibili dalla DAD.

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.
11. In particolare nella DAD: impegno – rispetto consegne, partecipazione ed interazione nelle attività proposte, autonomia nella risoluzione dei problemi, acquisizione di competenze digitali.

Criteri per l'attribuzione dei crediti

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

V PARTE

programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

Presentazione alla classe del nuovo esame di stato

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

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.

Simulazioni della prima prova d'esame

La classe ha svolto simulazioni di prima prova scritta in data:

1. 12 febbraio 2020 è stata effettuata la prima simulazione della prima prova nazionale;
2. 16 marzo 2020 è stata effettuata la seconda simulazione della prima prova in modalità DAD

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

La durata della prima prova è stata di 5 ore, mentre la seconda, somministrata in modalità DAD, dalle 08:00 alle ore 23:59 (termine ultimo per la consegna)

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata. (sub.1), comune a tutte le classi quinte dell'Istituto e coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018.

Simulazione della seconda prova d'esame

Su iniziativa del dipartimento Enogastronomico n°7 la seconda prova era stata stabilita della durata di 6 ore così suddivise: 4 ore dedicate alla prima parte e le rimanenti 2 alla seconda parte, La classe ha partecipato alla simulazione di seconda prova scritta in data:

1. 17 marzo 2020 in modalità DAD. Con le seguenti modalità: la prima parte della prova somministrata alle ore 08:00 mentre la seconda parte dalle 13: 45. Termine ultimo per la consegna ore 23:59

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

ENOGASTRONOMICO

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

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

La seconda parte della II prova è stata concordata con le materie coinvolte per ogni indirizzo come da simulazione allegata al presente documento.

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

Simulazioni colloquio orale

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere. Si allega comunque la griglia di valutazione adottata dall'Istituto nell'anno scolastico 2018/19.

VI PARTE

allegato n.1 –

contenuti delle singole discipline

DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice	26
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PASCHETTO Antonella	Errore. Il segnalibro non è definito.
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PASCHETTO Antonella	Errore. Il segnalibro non è definito.
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: VIVAN Fabiana	30
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano	32
DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena	34
DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA SPAGNOLO DOCENTE: TOFFANIN Linda	34
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena	37
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE: NITO Roberta	38
MATERIE INDIRIZZO: K/S	40
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: COLLE Talita	40
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: ACITO Nicola	43
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA DOCENTE: SCARCELLA Carla	45

DISCIPLINA: IRC
DOCENTE: PARO Alice

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

Totale ore dedicate al modulo: 10

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

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

	MODULO 4	Apr./Mag. DAD
3.1	Scienza e fede dialogo a confronto	
3.2	Il ruolo della religione nella società odierna	
3.3	Le grandi religioni del mondo	

Il docente
prof.ssa Alice Paro

	MODULO 1: Decadentismo ed estetismo: letteratura decadente (Pascoli e D'Annunzio)	Sett. / Nov. ore
1.1	Il decadentismo come reazione al Positivismo	2
1.2	Il Crepuscolarismo	2
1.3	La vita e il pensiero di Pascoli	1
1.4	La poetica del "fanciullino": testo "E' dentro di noi un fanciullino"	1
1.5	Analisi delle poesie: "Lavandare"; "Novembre"; "La mia sera"; "Nebbia"; "Italy"	2
1.6	La vita e il pensiero di D'Annunzio: la poesia degli esordi e il Decadentismo estetizzante. La raccolta delle "Laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi". La musicalità della parola; la fusione con la natura; il panismo dannunziano.	2
1.7	Analisi delle poesie: "La sera fiesolana"; "La pioggia nel pineto"	2

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 2: Il romanzo estetizzante: Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray"	Ott. ore
2.1	Il romanzo estetizzante	1
2.2	Lettura del romanzo "Il ritratto di Dorian Gray" e riferimenti condivisi in classe	1
2.3	"Il Piacere" di D'Annunzio: ritratto di un esteta. Confronto con Wilde	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 3: La narrativa della crisi: Svevo e Pirandello	Dic./Gen./Feb. ore
3.1	Il romanzo della crisi	1
3.2	La vita di Svevo; Trieste: città di confine; la cultura della crisi	1
3.3	"La coscienza di Zeno": lettura di alcune parti tratte dal testo: "L'ultima sigaretta"; "un rapporto conflittuale"; "Il trionfo di Zeno"	2
3.4	La vita di Pirandello; il pensiero e la poetica: l'inconoscibilità del reale, la crisi di identità, la teoria della maschera.	3
3.5	Le opere: da "Novelle per un anno" con "La Patente" e "La carriola". Da "Il fu Mattia Pascal" la lettura del testo "Cambio treno".	4

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 4: La poesia tra le due guerre: G.Ungaretti e E. Montale	Mar./Apr./Mag ore
4.1	La riflessione degli intellettuali sulla prima guerra mondiale: Ungaretti (canta i valori essenziali della vita; nell'esperienza della guerra ritrova le ragioni dell'esistenza)	DAD
4.2	La poesia simbolista influenza la lirica elaborata tra le due guerre	DAD
4.3	Ungaretti: precursore dell'Ermetismo.	DAD
4.4	Le tre fasi della produzione poetica. Da l'"Allegria": "Veglia", "San Martino del Carso", "Mattina", "Soldati", "Fratelli"	DAD
4.5	La vita di E. Montale; la poetica dell'oggetto, il "male di vivere", la ricerca del "varco"; le figure femminili	DAD
4.6	Da "Ossi di seppi": "I limoni"- "Merigiare pallido e assorto"	DAD
4.7	Da "Le Occasioni": "Non recidere forbice quel volto"	DAD

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PASCHETTO Antonella

	MODULO 1: LA FINE DELL'OTTOCENTO NEL MONDO, IN EUROPA, IN ITALIA	Sett. / Ott. ore
1.1	L'Italia nel secondo ottocento	2
1.2	Colonialismo e Imperialismo	2
1.3	L' Europa e il Mondo nel secondo Ottocento	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 2: L' ETA' GIOLITTIANA	Ott./Nov. ore
2.1	La politica interna e politica estera di Giolitti	2
2.2	Le Riforme sociali ed economiche di Giolitti	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE	Nov./ Dic. ore
3.1	Le cause del conflitto	2
3.2	Dalla guerra lampo alla guerra di posizione	2
3.3	L'Italia dalla neutralità alla guerra (interventisti e neutralisti)	1
3.4	Le nuove tecnologie belliche	1
3.5	Il "fronte interno" e l'economia di guerra	1
3.6	La fase finale della guerra	2
3.7	La Società delle Nazioni e i trattati di pace	1
3.8	Visione del film "Uomini contro" di Francesco Rosi	2

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 4: L' EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO: SVILUPPO E CRISI	Gen. ore
4.1	Crisi economica in Europa nel dopoguerra	2
4.2	Gli Stati Uniti diventano una potenza economica mondiale	2
4.3	Boom economico negli Stati Uniti negli anni Venti	1
4.4	Piano Dawes di aiuti americani per rilanciare l'Europa	1
4.5	Crisi finanziaria ed economica del 1929	1
4.6	Ideologie e culture contrapposte: nazionalismo e socialismo	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 5: GERMANIA E ITALIA DAL DOPOGUERRA AGLI STATI TOTALITARI	Gen./Feb. ore
5.1	La Germania dalla Repubblica di Weimar al terzo Reich	2
5.2	L'Italia dal dopoguerra al Fascismo	2
5.3	L'Europa e il mondo tra Fascismo democrazia	2
5.4	L'ideologia nazista e l'antisemitismo	2/DAD
5.5	Visione del film "La Rosa Bianca" di Sophie Scholl	2

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 6: LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLA DITTATURA	Dic./Feb./Mar. Ore/DAD
6.1	La Russia esce dalla guerra	2

6.2	La Rivoluzione di febbraio e la Rivoluzione d'Ottobre	2
6.3	La guerra civile e il comunismo di guerra	1
6.4	La nascita dell'URSS	DAD
6.5	La costruzione dello stato totalitario di Stalin	DAD

Totale ore dedicate al modulo: 9 più DAD

	MODULO 7: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO	Feb. ore
7.1	Crisi dei vecchi partiti- ascesa dei nuovi	2
7.2	La crisi dello Stato liberale	1
7.3	Nascita del partito nazionale fascista	1
7.4	La marcia su Roma	1
7.5	Delitto Matteotti – annuncio della dittatura nel discorso del 3 gen.1925	2
7.7	“Leggi fascistissime” e controllo totale della società e della cultura	2
7.8	Politica economica e sociale fascista	2
7.9	Politica estera del fascismo e leggi razziali	2

Totale ore dedicate al modulo:15

	MODULO 8: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	Apr./Mag. ore
8.1	La guerra civile spagnola: cenni come preambolo ideologico della seconda guerra mondiale	DAD
8.2	La seconda guerra mondiale: le cause – le fasi più importanti	DAD
8.3	La caduta del fascismo e la guerra civile in Italia e le azioni della Resistenza	DAD
8.4	La nascita della Repubblica Italiana	DAD

Il docente
prof.ssa Antonella Paschetto

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE
 DOCENTE: VIVAN Fabiana

	MODULO 1: Food Storage and Preparation	Sett. /Apr.
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 durante il Friday for Future) prendendo spunto dal lavoro di uno studente.	
1.10	Italian cuisine: traditions and festivities (also dealt with the input of some students' writing activities)	

Totale ore dedicate al modulo: 21ca

	MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	Ott./ Mag.
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	

Totale ore dedicate al modulo: 26 ca

	MODULO 3: Career Paths	Gen./ Apr.
3.1	How to become a chef	
3.2	How to become a food and beverage manager	
3.3	How to write a CV	
3.4	How to write a covering letter	
3.6	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> (trattato durante l'intervento 'Voce Donna') prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube.	
3.7	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	

Totale ore dedicate al modulo: 12 ca

	MODULO 4: Covid-19 and other today's social issues	Mar./Mag.
4.1	What is Covid-19? (articolo dal The Guardian)	
4.2	Why working from home might be less sustainable (articolo dal sito bbc.com)	
4.3	Concept of happiness – what makes you happy? (video BBC- 6 minutes English)	
4.4	Truth and fiction Corona virus, Gregg Braden (video You Tube)	
4.5	Students' creative writing activity about quarantine period	

Modalità DAD

	MODULO 5: Institutions	Mar./Apr.
5.1	UK institutions	
5.2	Welfare State	
5.3	EU institutions	
5.4	An introduction to the EU	
5.5	The development of the EU	

Modalità DAD

	MODULO 6: Grammar revision and expansion	Sett./Mar.
6.1	Tenses (revision and expansion)	
6.2	Reading and listening comprehension tasks for INVALSI	

Il docente
prof.ssa Fabiana Vivan

	MODULO 1: Ripasso e completamento delle derivate	sett/dic.
1.1	Funzione logaritmo	1
1.2	Funzione esponenziale	1
1.3	Derivata della funzione polinomiale	1
1.4	Derivata delle funzioni irrazionali	1
1.5	Derivata del prodotto di due funzioni	1
1.6	Derivata del quoziente di due funzioni	1
1.7	Derivata della funzione composta	1
1.8	Derivata del seno e coseno	1
1.9	Derivata dell'esponenziale e logaritmo	1

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 2: Integrali indefinito	ott./gen.
2.1	L'integrale come operazione inversa della derivata	1
2.2	Definizione di Funzione Primitiva F(x) della funzione f(x)	1
2.3	Integrale indefinito dei monomi	1
2.4	Integrale indefinito dei polinomi (proprietà di linearità dell'integrale indefinito)	1
2.5	Integrale delle funzioni irrazionali	1
2.6	Integrale della funzione esponenziale	1
2.7	Integrale della funzione logaritmo	1
2.8	Integrale della funzione $y=1/x$	1
2.9	Integrale delle funzioni sinusoidali	1

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 3: Integrale definito	gen/feb.
3.1	Calcolo dell'area del trapezoide di una funzione sempre positiva nell'intervallo di integrazione: integrale geometrico	1
3.2	Calcolo dell'area di una funzione positiva e negativa nell'intervallo di integrazione: integrale algebrico	1
3.3	Calcolo dell'area del modulo di una funzione: integrale assoluto	2
3.4	Esercizi guida sull'integrale definito (geometrico ed algebrico) per tutte le funzioni studiate. Esercizi guida di calcolo dell'area assoluta solo per le funzioni lineari (retta) ed i polinomi di secondo grado (parabola)	5

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 4: Calcolo combinatorio	Mar./Mag.
4.1	Permutazioni di n oggetti	1
4.2	Disposizioni semplici di n oggetti presi a k a k (conta l'ordine)	1
4.3	Combinazioni semplici di n oggetti presi a k a k (non conta l'ordine)	1
4.4	Il coefficiente binomiale e sua applicazione alla formula del binomio di Newton	1
4.5	Permutazioni con ripetizione	1
4.6	Disposizioni con ripetizione	1
4.7	Combinazioni con ripetizione	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 5: Calcolo delle probabilità	Mar./Mag.
5.1	Definizione classica di probabilità	1
5.2	Eventi compatibili ed incompatibili	1
5.3	Teorema della probabilità totale	1
5.4	Eventi indipendenti e dipendenti	1
5.5	Probabilità condizionata	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 6: Geometria Solida	Mar./Mag.
6.1	Superficie laterale, Superficie totale, Volume, diagonali dei solidi: cubo, parallelepipedo rettangolare, prisma retto esagonale, piramide retta	3
6.2	Solidi di rotazione: cono, cilindro, tronco-cono, sfera.	3

Totale ore dedicate al modulo: 6

Totale ore 45

Molti degli argomenti si sono svolti e ripresi più volte durante nei diversi mesi dell'anno in particolare per dedicare una quantità importante di ore in classe per svolgimento e/o correzione degli esercizi/problemi standard.

Il docente
prof.ssa Ivano Mazzarotto

	MODULO 1: Ripasso grammaticale	Ottobre
1.1	Ripasso dei principali modi e tempi verbali	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 2: La Francia	Settembre/ Ottobre ore
2.1	La France physique et administrative	6
2.2	Les Institutions françaises	2
2.3	Les symboles de la France	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: Alcune regioni francesi	Novembre/ Dicembre ore
3.1	PACA: les villes principales; les produits typiques (parfums ; huile d'olive ; calissons ; poire de Sarthe)	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: Spettacolo teatrale	Novembre ore
4.1	Preparazione e sintesi dello spettacolo teatrale Oranges Amères	3

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 5: Il Friuli e le sue specialità	Dicembre/ Gennaio ore
5.1	Ricerche individuali degli studenti sui prodotti tipici friulani	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 6: Il BIO	Gennaio/ Febbraio ore
6.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	3
6.2	La consommation du BIO en France	3
6.3	La production di BIO en France	3

	MODULO 7: Alimentazione e regimi alimentari	Marzo/ Aprile ore
7.1	Les regimes alternatifs	3
7.2	Les troubles des comportements alimentaires	3
7.3	Allergies et intolérances	1
7.4	La maladie coeliaque	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 8: Cuisine et communication	Maggio ore
8.1	Les émissions culinaires	2
8.2	La cuisine sur la Toile	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

Il docente
 prof.ssa Elena Pitrolo

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA SPAGNOLO

DOCENTE: Toffanin Linda

	MODULO 1: Gramática y uso de la lengua	Sett. / Nov. ore
1.1	<i>Las principales perífrasis</i>	2
1.2	<i>Expresar opiniones</i>	1
1.3	<i>Estructurar una argumentación</i>	2
1.4	<i>Revisión del condicional</i>	2
1.5	<i>Revisión de los tiempos del pasado</i>	3

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 2: Fiestas	Dic. e Mar.
2.1	<i>Ciudades españolas y fiestas</i>	1
2.2	<i>La Navidad en España y sus postres</i>	1
2.3	<i>Semana Santa y sus postres</i>	DAD(2)

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 3: Preparandose al mundo del trabajo	Genn./Febb. ore
3.1	<i>Distribución de mesas para banquetes</i>	2
3.2	<i>Frases de negociación</i>	1
3.3	<i>Buscar trabajo</i>	1
3.4	<i>Escribir un CV</i>	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 4: Elementos de civilización	Nov./Febbr. ore
4.1	<i>Frida Kahlo, Vida y obras</i>	2
4.2	<i>Teatro "¡Viva Frida!"</i>	1
4.3	<i>La guerra civil española</i> (Guerra, Guernica y García Lorca)	3
4.4	<i>Película : La lengua de las mariposas</i>	2

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 5: En cocina	Dic./Apr. ore
5.1	<i>Pescado</i>	1
5.2	<i>Carnes y asados</i>	1

5.3	<i>Vinos</i>	1
5.4	<i>Postres</i>	1
5.5	<i>Frutas</i>	1
5.6	<i>Verduras</i>	1
5.7	<i>Modismos y frases hechas con la comida</i>	DAD(2)

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 6: Productos de España	Maggio ore
6.1	<i>Productos D.O.P.</i>	DAD
6.2	<i>Productos I.G.P.</i>	DAD

Totale ore dedicate al modulo: 3

Il docente
prof.ssa Linda Toffanin

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

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

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Sett./Feb.
3.1	fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, ultimate, badminton	
3.2	specialità dell'atletica leggera: propedeutici corsa veloce, salto in lungo	
3.3	regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./Mag.
4.1	Difendere la nostra salute	
4.2	Traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo)	
4.3	La corretta alimentazione	
4.3	Sport e disabilità (richiamo)	Modalità DAD
4.5	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	Modalità DAD
4.6	Il riscaldamento	Modalità DAD
4.7	Il fair-play	Modalità DAD
4.8	La storia dello sport	Modalità DAD

Il docente
 prof.ssa Elena Purkardhofer

MODULI DISCIPLINARI

titolo	periodo/durata
IL MERCATO TURISTICO <ul style="list-style-type: none"> • Turismo, definizione, elementi costitutivi, caratteristiche e classificazione • Agenzie di viaggio, definizione. Mercato del settore turistico, soggetti, attività di intermediazione. Differenza tra ADV, Tour operator e Tour organizer • Definizione e caratteristiche della domanda turistica. Analisi quantitativa della domanda: indicatori dei flussi turistici, variazioni percentuali, calcolo e analisi dei dati • Tasso di propensione turistica. Indicatori dell'offerta turistica, tasso di ricettività e densità ricettiva • Indicatori dell'offerta turistica, tasso di ricettività e densità ricettiva • Indicatori economici del turismo interno • Lettura articolo del Messaggero Veneto: obiettivi 2020 della Regione nel settore turistico 	7
LA PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE <ul style="list-style-type: none"> • La pianificazione e programmazione dell'impresa • Il budget • Il business plan (DAD) 	8
IL MARKETING <ul style="list-style-type: none"> • Introduzione al marketing, analisi di strategie di marketing su un caso di attualità, individuazione di tecniche di comunicazione e persuasione. • Definizione di marketing, evoluzione del concetto • Aspetti generali del marketing • Segmentazione del mercato e posizionamento. • Analisi SWOT • Obiettivi generali di impresa, catena del valore, scopo del marketing, marketing plan • Marchio e logo. Marca o Brand • Il primo elemento del Marketing mix. Il prodotto. Turismo esperienziale, video esperienziale: proposte di lavoro di gruppo • Design della comunicazione del prodotto • Evoluzione del Marketing: Marketing 2.0, orientamento al consumatore • I sei principi della comunicazione persuasiva di Robert Cialdini • Psicologia applicata al web marketing. Il marketing a risposta diretta • Compito di realtà: <i>Turismo nei centri minori del Friuli Venezia Giulia (DAD)</i> 	19
LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO- RISTORATIVO <ul style="list-style-type: none"> • Normativa di settore • Requisiti richiesti per avviare un'attività d'impresa • Marchio • Contratti delle imprese ricettive • Contratto di trasporto aereo e contratto di trasporto stradale 	2

Altro:

titolo	periodo/durata
CITTADINANZA E COSTITUZIONE <ul style="list-style-type: none"> • Elementi costitutivi e identificativi di uno Stato. Definizione di Stato • Monarchia costituzionale pura, monarchia costituzionale parlamentare. Fonti del diritto italiano • Referendum assemblea costituente, forma repubblicana, distribuzione poteri, referendum abrogativo, maggioranza qualificata, assoluta e relativa, quorum. Proposta di legge costituzionale dell'8 ottobre 2019 • La Costituzione repubblicana. Struttura della Costituzione 	8

	<ul style="list-style-type: none"> • Agenda 2030: I 17 obiettivi dello sviluppo sostenibile • Sistema economico italiano, art. 41 Costituzione • Ricerca sul Parlamento europeo • Artt. 39 e 40 Cost. • Nascita dell'assistenza sociale (DAD) • Forme di Stato (DAD) • Approfondimenti artt. 1-2-3-4-5-39 e 40 Cost. (DAD) • Stato e Costituzione (DAD) • Parlamento europeo (DAD) 	

Il docente
Prof.ssa Roberta Nito

MATERIE INDIRIZZO: K/S

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: COLLE Talita

	MODULO 1: I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Ottobre ore
1.1	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	2
1.2	Metabolismo basale, livelli di attività fisica e Fabbisogno energetico giornaliero	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Ott./Nov. ore
2.1	<u>Nuovi prodotti alimentari</u> - Alimenti arricchiti e alleggeriti - Integratori alimentari - Alimenti destinati ad una alimentazione particolare - Alimenti funzionali: probiotici, prebiotici e simbiotici	3
2.2	Generalità sui Novel Foods e OGM	2
2.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE	Nov./Dic. ore
3.1	Dieta nell'età evolutiva	1
3.2	Dieta del neonato e del lattante, composizione chimica del latte umano e del latte vaccino e alimentazione complementare	1
3.3	Dieta dell'adulto	1
3.4	Dieta in gravidanza e della nutrice	1
3.5	Dieta nella terza età	1
3.6	Dieta e sport	1
3.7	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agroalimentare	2
3.8	Generalità sulla dieta vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica	1

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 4: LA RISTORAZIONE	Dicembre ore
4.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - a ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera - i legami: caldo, refrigerato e surgelato	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Gen./Feb. ore
5.1	<u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) - Aterosclerosi	3
5.2	<u>La dieta nelle malattie metaboliche</u> - Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza - Sindrome metabolica: definizione e complicanze - Obesità e IMC - Iperuricemia e gotta - Osteoporosi	3
5.3	<u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u> - Generalità sui disturbi gastrointestinali: reflusso esofageo, gastrite, ulcera peptica, stipsi, diarrea e sindrome del colon irritabile - Generalità e indicazioni dietetiche sulle malattie epatiche: epatite, cirrosi	3
5.4	<u>Allergie e intolleranze alimentari</u> - Caratteristiche delle allergie alimentari - Caratteristiche delle intolleranze alimentari - Intolleranza al lattosio e celiachia - Generalità sul favismo e la fenilchetonuria	3

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 6: ALIMENTAZIONE E TUMORI. I DISTURBI ALIMENTARI	Marzo
6.1	<u>Alimentazione e tumori</u> - <i>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti</i> - <i>Sostanze protettive presenti negli alimenti</i>	DAD
6.2	<u>I disturbi alimentari</u> - <i>Anoressia nervosa e bulimia nervosa</i>	

	MODULO 7: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Mar./Apr. ore
7.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u> - Generalità - Micotossine - Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti - Principali contaminazioni da metalli pesanti	DAD
7.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti</u> - Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti - I prioni e le encefalopatie spongiformi - I virus e l'epatite A - I funghi microscopici - Cenni sulle parassitosi alimentari: anisakidosi - I batteri ed i principali fattori ambientali che determinano la crescita microbica - Cenni sulle principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo	

	MODULO 8: IL SISTEMA HACCP	Maggio ore
--	-----------------------------------	---------------

8.1	<i>- Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione dei CCP</i> <i>- Generalità sulle frodi alimentari e sulle certificazioni di qualità</i>	DAD
<i>RIPASSO del MODULO CIBO e RELIGIONI trattato anche dall'insegnante di IRC.</i> <i>Il modulo riguarda:</i> <i>- Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fasi religiose</i> <i>- Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (ebraismo, cristianesimo, islam)</i>		PERIODO DOPO IL 15 MAGGIO DAD

Il docente
 prof.ssa Talita Colle

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA
 Docente ACITO NICOLA

	MODULO 1: ASPETTI GASTRONOMICI DEI MENÙ	Ott./ Nov. ore
1.1	La struttura del menù	2
1.2	Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	1
1.3	Aspetti gastronomici del menù	1
1.4	I vari aspetti degli stili alimentari	4
1.5	Tendenze gastronomiche	2
1.6	Cucina vegetariana ed annessi, la cucina macrobiotica	2
1.7	La dieta mediterranea: principi fondamentali ed importanza	2
1.8	Dieta per allergici, ipocalorica, per celiaci, per intolleranti	2
1.9	Le reazioni avverse agli alimenti	2
1.10	Piatti e menù per soggetti con intolleranze/allergie alimentari	3

Totale ore dedicate al modulo: 21

	MODULO 2: LA QUALITÀ ALIMENTARE	Dic./ Gen. ore
2.1	Cos'è la qualità alimentare	1
2.2	Certificazioni ISO 9000	1
2.3	Prodotti bio, km zero, filiera corta	1
2.4	Marchi di qualità	2
2.5	Alcuni marchi di qualità a confronto	1
2.6	Il sistema AQUA e gli Slow Food in FVG	2
2.7	Disciplinare di produzione: cos'è.	1
2.8	Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	1
2.9	Piatti tipici della regione FVG	2
2.10	La qualità nel sistema CBT e Gastrovac	2

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: LA SICUREZZA ED IL SISTEMA HACCP	Feb./ Mag. Ore In DaD
3.1	La sicurezza sul lavoro	1
3.2	La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	1

3.3	Regolamento 178/2002	1
3.4	Il Pacchetto Igiene	2
3.5	La rintracciabilità alimentare	1
3.6	L'autocontrollo ed il Sistema Haccp	2
3.7	Il manuale di autocontrollo	2
3.8	Esempi di identificazione CCP	1
3.9	La legge 193/2007 sulle sanzioni per inadempienza alle disposizioni dell'Haccp.	1

Totale ore dedicate al modulo: 12

Il docente
prof.ssa Nicola Acito

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DOCENTE: SCARCELLA Carla

	MODULO 1: Enologia e abbinamenti	Aprile/Maggio ore
1.1	La tecnica di degustazione	Dad
1.2	L'esame visivo	Dad
1.3	L'esame olfattivo	Dad
1.4	L'esame gusto-olfattivo	Dad
1.5	L'abbinamento cibo-vino	Dad
1.6	La scheda di valutazione	Dad

	MODULO 2: Il menu come strumento di vendita	Febbraio/Marzo Ore
2.1	I criteri di impostazione del menu	4
2.2	Come predisporre prodotti, servizi e menu con il contesto e le esigenze	4
2.3	L'impostazione del menu	4
2.4	Stilare un menu con piatti tipici della cucina regionale	4
2.5	La programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	2
2.6	I vari tipi di menu	Dad
2.7	Predisporre la carta dei vini	Dad

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 3: La cucina di sala	Ottobre/Novembre ore
3.1	Il flambage	2
3.2	Lavorare alla lampada	5
3.3	Esempi di ricette	2
3.4	La cucina fredda di sala	2
3.5	Come si flamba	2
3.6	Come comporre una ricetta	2
3.7	Elaborare proposte di cucina alla lampada	5

Totale ore dedicate al modulo: 20

	MODULO 4: Tecniche di vendita	Maggio ore
3.1	Le tipologie di clientela	Dad
3.2	La comunicazione verbale e non verbale	Dad
3.3	Etica professionale	Dad

Il docente
Prof.ssa Carla Scarcella

VII PARTE

testi delle simulazioni

SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO

La prima simulazione della prima prova di tipo nazionale è stata svolta il giorno 12 febbraio 2020 il cui testo si può reperire all'indirizzo web:

1) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 12 febbraio 2020

 [Prima simulazione italiano Doc Apr 27 2020.pdf](#)

La seconda simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 16 marzo 2020 ed è stata realizzata in modalità DAD utilizzando materiale nazionale e dunque il cui testo si può ugualmente reperire all'indirizzo web:

2) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 16 marzo 2020

 [Seconda Simulazione della prima prova Doc Mar 1...](#)

SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ'?

DOCUMENTO n.1

da "EPICENTRO"

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

Guadagnare salute

Alimentazione

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

Mangiare è considerato uno dei piaceri della vita, ma "mangiare bene" non significa solo saziarsi.

Consumare cibi buoni e di qualità in un ambiente amichevole, mangiare un po' di tutto ma in quantità adeguate è infatti altrettanto importante.

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

[...]

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

[...]

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

Ricerca

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

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

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

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista. Al candidato viene chiesto di predisporre una relazione sui vantaggi di una dieta equilibrata, attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una "dieta varia ed equilibrata". Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per "dieta varia ed equilibrata".
 - Nel documento n.1 si fa voce dei "benefici di una sana alimentazione": riferisci almeno tre dei benefici riportati.
 - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare "l'adozione di sani comportamenti alimentari". Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi in maniera motivata e con esempi quali sono i principali gruppi di alimenti che devono essere adeguatamente presenti in una dieta equilibrata per adolescenti.

c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato ipotizzi di dover preparare un menu di tre portate (un primo piatto, un secondo con contorno e un fine pasto) per bambini di una scuola primaria, valorizzando prodotti del territorio o della dieta mediterranea.

Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione.

Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.

d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

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

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE
SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA
(SIMULAZIONE DEL 17 marzo 2020)

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

Il Candidato,

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

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

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

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

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

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

VIII PARTE

—

griglie di valutazioni nazionali

GRIGLIE VALUTAZIONE 1 PROVA

Per la **prima prova scritta**¹, le griglie presentano indicatori generali che si riferiscono a tutte le tipologie testuali e indicatori specifici di cui tener conto nell'attribuzione del punteggio per le diverse tipologie.

Durata 6 ore nelle 3 diverse tipologie

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

GENERALE

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

INDICATORE 1

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

INDICATORE 2

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

INDICATORE 3

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

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

Tipologia A

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

Rispetto dei vincoli posti nella consegna (ad esempio, indicazioni di massima circa la lunghezza del testo – se presenti – o indicazioni circa la forma parafrasata o sintetica della rielaborazione).

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

Tipologia B

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

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

Tipologia C

Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)

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

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

¹ Griglie valutazione prova di Italiano

Esami di stato 2019-2020 GRIGLIA VALUTAZIONE PRIMA PROVA

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORE 1	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
b) Coesione e coerenza testuali	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
INDICATORE 2	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ricchezza e padronanza lessicale	Ripetitive	Povere	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Ricche ed appropriate
b) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficacia della punteggiatura	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Scorretto	Parzialmente corretto	Sufficientemente corretto	Discretamente corretto	Corretto e chiaro
INDICATORE 3	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarse, non adeguate, confuse	Modeste, parzialmente adeguate e poco articolate	Sufficientemente ampie, adeguate, articolate	Discretamente ampie, adeguate e articolate,	Ampie, adeguate, articolate
b) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Assente	Superficiale	Sufficiente	Buono	Ottimo
TIPOLOGIA A	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
1) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (eventuali indicazioni sulla lunghezza del testo o sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Assente	Non adeguato	Parzialmente adeguato	Adeguato	Puntuale
2) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Scorretta	Parzialmente adeguata	Adeguata	Corretta
3) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Scorretta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Completa, esauriente
4) Interpretazione corretta e articolata del testo	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Superficiale	Sufficiente	Discreta	Critica
TIPOLOGIA B	1 2 3 4 5	6 7 8 9 10	11 12 13	14 15 16 17	18 19 20
1) Individuazione corretta della tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Assente, individuazione assai limitata degli argomenti	Appena accennata, individuazione superficiale e imprecisa degli argomenti	Tesi presente, ma non sempre evidente, individuazione soddisfacente degli argomenti	Tesi evidente, argomenti definiti in modo corretto	Tesi ben evidente, argomenti definiti in modo chiaro e preciso
2) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando i connettivi pertinenti	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Disordinata, incoerente	Qualche incongruenza	Schematica ma nel complesso organizzata	Un po' semplicistica ma abbastanza coerente e coesa	Sicura e coerente
3) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Molto imprecisi, molto limitati, scorretti	Superficiali, incompleti	Sostanzialmente corretti	Ampi e articolati	Esaurienti e articolati
TIPOLOGIA C	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10	11 12 13	14 15 16
1) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Assai limitate	Limitate	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Pienamente adeguate ed efficaci
2) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1 2 3 4	5 6 7	8 9	10 11 12	13 14
	Disordinato	Parzialmente organizzato	Schematico ma nel complesso organizzato	Organizzato ed adeguato	Pienamente ordinato e lineare
3) Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Molto imprecisi, molto limitati, scorretti	Superficiali e incompleti	Sostanzialmente corretti e ampi	Corretti, ampi e articolati	Corretti ed esaurienti
PUNTEGGIO TOTALE	_____ /100		_____ / 100:5= _____ 20		

Esami di stato 2019-2020 GRIGLIA VALUTAZIONE 2 PROVA

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	M	LIVELLI
	A	
	X	

COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dalla consegna operativa	3	1 difficoltosa e approssimativa		2 accettabile				3 sicura			
		1 assente	2 frammentaria	3 parziale		4 essenziale	5 completa		6 approfondita		
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	6	1 assente		2 frammentaria		3 parziale		4 essenziale	5 completa		6 approfondita
		1 assente ogni strategia risolutiva		2 competenze tecnico professionali assenti e strategie risolutive casuali	3 competenze tecnico professionali approssimative e strategie appena abbozzate	4 competenze tecnico professionali incomplete e strategie parziali	5 competenze tecnico professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	6 competenze tecnico professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	7 competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	8 competenze tecnico professionali sicure e strategie risolutive originali	
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	8	1 assente ogni strategia risolutiva		2 competenze tecnico professionali assenti e strategie risolutive casuali	3 competenze tecnico professionali approssimative e strategie appena abbozzate	4 competenze tecnico professionali incomplete e strategie parziali	5 competenze tecnico professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	6 competenze tecnico professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	7 competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	8 competenze tecnico professionali sicure e strategie risolutive originali	
		1 assente ogni strategia risolutiva		2 competenze tecnico professionali assenti e strategie risolutive casuali	3 competenze tecnico professionali approssimative e strategie appena abbozzate	4 competenze tecnico professionali incomplete e strategie parziali	5 competenze tecnico professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	6 competenze tecnico professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	7 competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	8 competenze tecnico professionali sicure e strategie risolutive originali	

CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	3	1 argomentazione confusa		2 argomentazione limitata				3 argomentazione chiara e precisa	
		1 argomentazione confusa		2 argomentazione limitata				3 argomentazione chiara e precisa	

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Il colloquio orale sarà suddiviso in 4 momenti non nell'ordine qui presentati:

1. esporre le esperienze di Alternanza Scuola-Lavoro svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale (preferibile una presentazione così da mostrare foto e situazioni reali)
2. esporre le conoscenze e le competenze maturate nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione
3. Discussione elaborati scritto
4. fase di sorteggio di una delle $N+2$ buste proposte² (e ricavate dal documento del 15 maggio) che la commissione avrà precedentemente preparato prendendo spunto dagli argomenti affrontati nel corso dell'anno e che sono indicati all'interno del presente documento. La busta proporrà al candidato di
 - a. analizzare testi
 - b. documenti
 - c. esperienze
 - d. progetti e problemi

il colloquio riferito a questa ultima parte sarà volto a: verificare l'acquisizione dei contenuti delle singole discipline come anche la capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle per argomentare in maniera critica e personale.

PUNTI TOTALI _____ /20

Esami di stato 2019-2020 GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

Se la voce della colonna 1 non è valutabile corrisponde a punteggio "zero".

Il colloquio ha evidenziato gravi carenze espositive e profonde lacune nelle competenze disciplinari, che non hanno permesso l'espressione della capacità di riflessione ed approfondimento				Il colloquio è stato lacunoso e l'esposizione inadeguata. Anche le capacità di collegamento e di riflessione risultano decisamente carenti.				Il colloquio, che ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, è stato condotto in modo guidato. Appaiono ancora carenti le capacità di collegamento e riflessione				Il colloquio ha evidenziato una conoscenza essenziale degli argomenti, esposti in modo semplice ma sufficientemente chiaro. Le capacità di collegamento e di riflessione seguono un filo coerente, anche se poco articolato.				Il colloquio ha evidenziato una conoscenza soddisfacente ed organica degli argomenti, che sono stati esposti con proprietà e capacità di giudizio e di riflessione				Il colloquio è stato gestito in piena autonomia ed ha messo in evidenza buone o ottime conoscenze, capacità di cogliere i nuclei concettuali degli argomenti e ricche competenze di analisi, confronto e giudizio. Anche le esperienze personali sono valorizzate e richiamate opportunamente.			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20				

IX PARTE - INTEGRAZIONE

ALLEGATO B – Griglia di valutazione orale

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

Indicatori	Livelli	Descrittori	Punti	Punteggio
Acquisizione dei contenuti e dei metodi delle diverse discipline del curriculum, con particolare riferimento a quelle d'indirizzo	I	Non ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline, o li ha acquisiti in modo estremamente frammentario e lacunoso.	1-2	
	II	Ha acquisito i contenuti e i metodi delle diverse discipline in modo parziale e incompleto, utilizzandoli in modo non sempre appropriato.	3-5	
	III	Ha acquisito i contenuti e utilizza i metodi delle diverse discipline in modo corretto e appropriato.	6-7	
	IV	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e utilizza in modo consapevole i loro metodi.	8-9	
	V	Ha acquisito i contenuti delle diverse discipline in maniera completa e approfondita e utilizza con piena padronanza i loro metodi.	10	
Capacità di utilizzare le conoscenze acquisite e di collegarle tra loro	I	Non è in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite o lo fa in modo del tutto inadeguato	1-2	
	II	È in grado di utilizzare e collegare le conoscenze acquisite con difficoltà e in modo stentato	3-5	
	III	È in grado di utilizzare correttamente le conoscenze acquisite, istituendo adeguati collegamenti tra le discipline	6-7	
	IV	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare articolata	8-9	
	V	È in grado di utilizzare le conoscenze acquisite collegandole in una trattazione pluridisciplinare ampia e approfondita	10	
Capacità di argomentare in maniera critica e personale, rielaborando i contenuti acquisiti	I	Non è in grado di argomentare in maniera critica e personale, o argomenta in modo superficiale e disorganico	1-2	
	II	È in grado di formulare argomentazioni critiche e personali solo a tratti e solo in relazione a specifici argomenti	3-5	
	III	È in grado di formulare semplici argomentazioni critiche e personali, con una corretta rielaborazione dei contenuti acquisiti	6-7	
	IV	È in grado di formulare articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando efficacemente i contenuti acquisiti	8-9	
	V	È in grado di formulare ampie e articolate argomentazioni critiche e personali, rielaborando con originalità i contenuti acquisiti	10	
Ricchezza e padronanza lessicale e semantica, con specifico riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore, anche in lingua straniera	I	Si esprime in modo scorretto o stentato, utilizzando un lessico inadeguato	1	
	II	Si esprime in modo non sempre corretto, utilizzando un lessico, anche di settore, parzialmente adeguato	2	
	III	Si esprime in modo corretto utilizzando un lessico adeguato, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	3	
	IV	Si esprime in modo preciso e accurato utilizzando un lessico, anche tecnico e settoriale, vario e articolato	4	
	V	Si esprime con ricchezza e piena padronanza lessicale e semantica, anche in riferimento al linguaggio tecnico e/o di settore	5	
Capacità di analisi e comprensione della realtà in chiave di cittadinanza attiva a partire dalla riflessione sulle esperienze personali	I	Non è in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze, o lo fa in modo inadeguato	1	
	II	È in grado di analizzare e comprendere la realtà a partire dalla riflessione sulle proprie esperienze con difficoltà e solo se guidato	2	
	III	È in grado di compiere un'analisi adeguata della realtà sulla base di una corretta riflessione sulle proprie esperienze personali	3	
	IV	È in grado di compiere un'analisi precisa della realtà sulla base di una attenta riflessione sulle proprie esperienze personali	4	
	V	È in grado di compiere un'analisi approfondita della realtà sulla base di una riflessione critica e consapevole sulle proprie esperienze personali	5	
Punteggio totale della prova				

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

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

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

Quanto ai CRITERI DI SCELTA

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

Quanto alla STRUTTURA DELL'ELABORATO

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

Indice dettagliato del documento 15 maggio

IL CONSIGLIO DI CLASSE	4
INTRODUZIONE	5
I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i>	7
II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE	8
Variazioni del consiglio di classe.....	8
Informazioni sulla classe.....	8
All'inizio dell'anno la classe era composta da 18 studenti, 11 maschi e 7 femmine,17 provenienti dalla classe 4 ^a CKC, uno rimandato da una quinta dell'anno precedente. Un alunno durante l'anno scolastico si è ritirato. È presente un alunno con una certificazione DSA e tre alunni con un PEI riconducibili agli obiettivi minimi.	8
Candidati esterni	8
Provenienza territoriale.....	8
Osservazioni generali sul percorso formativo	10
Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline.....	10
Osservazioni sul metodo di studio e livelli generali raggiunti.....	10
III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	11
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	11
Area cognitiva.....	11
Area metodologica	13
Area psico-affettiva	13
Area logico-argomentativa	14
Area linguistica e comunicativa	14
Area storica e umanistica	15
Area scientifica e matematica	16
Obiettivi Generali di Apprendimento	16
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	17
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	17
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	17
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	18
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE	19
<i>PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO</i>	19
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i>	20
IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI	21
VERIFICA E VALUTAZIONE	21
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	21
<i>Criteri per l'attribuzione dei crediti</i>	22
V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	23
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO	23
<i>Simulazioni della prima prova d'esame</i>	23
<i>Simulazione della seconda prova d'esame</i>	23
<i>Simulazioni colloquio orale</i>	24
VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	25
DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice	26
MODULO 1	26
MODULO 2	26

MODULO 3	26
MODULO 4	26
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....</i>	<i>27</i>
<i>DOCENTE: PASCHETTO Antonella</i>	<i>27</i>
MODULO 1: Decadentismo ed estetismo: letteratura decadente (Pascoli e D'Annunzio).....	27
MODULO 2: Il romanzo estetizzante: Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray"	27
MODULO 3: La narrativa della crisi: Svevo e Pirandello.....	27
MODULO 4: La poesia tra le due guerre: G.Ungaretti e E. Montale	27
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PASCHETTO Antonella</i>	<i>28</i>
MODULO 1: LA FINE DELL'OTTOCENTO NEL MONDO, IN EUROPA, IN ITALIA	28
MODULO 2: L' ETA' GIOLITTIANA.....	28
MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE.....	28
MODULO 4: L' EUROPA E IL MONDO ALL'INDOMANI DEL CONFLITTO: SVILUPPO E CRISI.....	28
MODULO 5: GERMANIA E ITALIA DAL DOPOGUERRA AGLI STATI TOTALITARI	28
MODULO 6: LA RUSSIA DALLA RIVOLUZIONE ALLA DITTATURA	28
MODULO 7: L'ITALIA DAL DOPOGUERRA AL FASCISMO	29
MODULO 8: LA SECONDA GUERRA MONDIALE.....	29
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: VIVAN Fabiana</i>	<i>30</i>
MODULO 1: Food Storage and Preparation	30
MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	30
MODULO 3: Career Paths.....	30
MODULO 4: Covid-19 and other today's social issues	31
MODULO 5: Institutions	31
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano</i>	<i>32</i>
MODULO 1: Ripasso e completamento delle derivate.....	32
MODULO 2: Integrali indefinito	32
MODULO 3: Integrale definito.....	32
MODULO 4: Calcolo combinatorio	32
MODULO 5: Calcolo delle probabilità	33
MODULO 6: Geometria Solida.....	33
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena.....</i>	<i>34</i>
MODULO 1: Ripasso grammaticale	34
MODULO 2: La Francia	34
MODULO 3: Alcune regioni francesi	34
MODULO 4: Spettacolo teatrale	34
MODULO 5: Il Friuli e le sue specialità.....	34
MODULO 6: Il BIO	34
MODULO 7: Alimentazione e regimi alimentari.....	34
MODULO 8: Cuisine et communication.....	34
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA SPAGNOLO.....</i>	<i>35</i>
<i>DOCENTE: Toffanin Linda.....</i>	<i>35</i>
MODULO 2: Fiestas	35
MODULO 3: Preparandose al mundo del trabajo	35
MODULO 4: Elementos de civilización.....	35
MODULO 5: En cocina.....	35
MODULO 6: Productos de España	36
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena</i>	<i>37</i>
MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	37
MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	37
MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	37
MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	37
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE: NITO Roberta.....</i>	<i>38</i>
<i>MATERIE INDIRIZZO: K/S</i>	<i>40</i>
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....</i>	<i>40</i>
MODULO 1: I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	40
MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	40
MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FIOLOGICHE.....	40
MODULO 4: LA RISTORAZIONE.....	40
MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	41

MODULO 6: ALIMENTAZIONE E TUMORI. I DISTURBI ALIMENTARI	41
MODULO 7: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	41
MODULO 8: IL SISTEMA HACCP	41
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA.....</i>	<i>43</i>
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA.....</i>	<i>45</i>
<i>DOCENTE: SCARCELLA Carla.....</i>	<i>45</i>
MODULO 1: Enologia e abbinamenti	45
MODULO 2: Il menu come strumento di vendita	45
MODULO 3: La cucina di sala	45
MODULO 4: Tecniche di vendita.....	45
VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI	46
SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO	46
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 12 febbraio 2020.....	46
2) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 16 marzo 2020	46
SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO	47
UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE’?.....	47
DOCUMENTO N.1	47
DA “EPICENTRO”	47
(PORTALE A CURA DEL CENTRO NAZIONALE PER LA PREVENZIONE DELLE MALATTIE	47
E LA PROMOZIONE DELLA SALUTE, ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ).....	47
VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....	51
GRIGLIE VALUTAZIONE 1 PROVA.....	52
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	55
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE.....	55
IX PARTE - INTEGRAZIONE	57
ALLEGATO B – GRIGLIA DI VALUTAZIONE ORALE.....	57
INDICAZIONI SULL’ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO.....	58