



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio
Sanitari



33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2 Tel. 0434.231601-0434.538148 Fax: 0434.231607
Sito Web: e-mail: Casella Posta Certificata: C.f.:
www.istitutoflora.edu.it pnis00800v@istruzione.it pnis00800v@pec.istruzione.it 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE VDKS

**INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA'
ALBERGHIERA**

Articolazione Sala e Vendita

Coordinatore di classe: Prof.ssa Daniela Giust

Anno Scolastico 2019/2020

INDICE GENERALE

| | |
|--|-----------|
| Introduzione | 4 |
| I PARTE informazioni sull'indirizzo scolastico | 5 |
| INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE | 5 |
| PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA..... | 6 |
| II PARTE descrizione della classe | 7 |
| PROFILO DELLA CLASSE | 7 |
| III PARTE obiettivi di programmazione | 9 |
| OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO | 9 |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO..... | 13 |
| FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO | 13 |
| OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI | 13 |
| METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI | 14 |
| PERCORSI INTERDISCIPLINARI | 14 |
| MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE | 15 |
| ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI | 15 |
| IV PARTE verifiche e valutazioni | 16 |
| VERIFICA E VALUTAZIONE | 16 |
| ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE | 16 |
| CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI | 16 |
| V PARTE programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato | 17 |
| Presentazione alla classe dell'esame di stato..... | 17 |
| SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME | 17 |
| SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME | 17 |
| INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI..... | 17 |
| PRIMA PROVA..... | 17 |
| SECONDA PROVA..... | 18 |
| SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE | 18 |
| VI PARTE contenuti delle singole discipline | 18 |
| DISCIPLINA: I.R.C. DOCENTE: URBAN CHIARA | 19 |
| DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA..... | 20 |
| DOCENTE: Daniela GIUST | 20 |
| DISCIPLINA:STORIA DOCENTE: Daniela GIUST | 21 |
| DISCIPLINA:INGLESE DOCENTE: Manuela RESTIVO..... | 22 |
| DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: LUCCHIARO Fanny..... | 23 |
| DISCIPLINA: SPAGNOLO | 25 |
| DOCENTE: Toffanin Linda..... | 25 |
| DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena | 26 |
| DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI..... | 28 |
| DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA DOCENTE: Dezi Daniela | 31 |
| DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA..... | 32 |
| DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia – settore CUCINA DOCENTE: Francescutto Laura M.A..... | 35 |
| DISCIPLINA: Lab. Serv. Sala e Vend. DOCENTE: Francesca TRIOLONE..... | 37 |
| VII PARTE – testi delle simulazioni | 38 |
| UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'? | 39 |
| DOCUMENTO N.1 | 39 |
| da “EPICENTRO” | 39 |
| (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità) | 39 |
| III PARTE – griglie di valutazioni nazionali | 43 |
| GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA..... | 43 |
| GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA | 47 |
| GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE | 48 |
| IX PARTE - INTEGRAZIONE | 51 |
| ALLEGATO B – Griglia di valutazione orale | 51 |
| INDICAZIONI SULL'ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO | 52 |

Il consiglio di classe

| Disciplina | Docente | Firma |
|--|---|-------|
| IRC | Chiara Urban | |
| LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA | Daniela Giust Coordinatrice di Classe | |
| LINGUA INGLESE | Manuela Restivo | |
| MATEMATICA | Fanny Lucchiaro | |
| 2^ LINGUA STRANIERA:Spagnolo | Linda Toffanin | |
| 2^ LINGUA STRANIERA:Francese | Elena Pitrolo | |
| 2^ LINGUA STRANIERA:Tedesco | Federica De Rossi | |
| SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE | Paola Olivo | |
| DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA | Daniela Dezi | |
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | Erica Magro | |
| LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA | LauraFrancescutto | |
| LAB. SERV. SALA E VENDITA | Francesca Triolone | |

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 delle prove scritte d’esame

I PARTE

informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

Nell'articolazione "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 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

Variazione Consiglio di classe nel triennio

| Disciplina | a.s. 2017-18 | a.s. 2018-19 | a.s. 2019-20 |
|--------------------------------------|--------------|--------------|--------------|
| SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE | CERVO | MAGRO | MAGRO |
| IRC | PARO | PARO | URBAN |
| INGLESE | LAMANTIA | DI MARTINO | RESTIVO |
| 2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO | DONAT | GARCIA | TOFFANIN |
| | | | |
| MATEMATICA | MURANO | MAZZAROTTO | LUCCHIARO |
| DIR.TECN.AMM.STRUTT.R. | SFREDDO | CORSALE | DEZI |

Informazioni sulla classe

La classe in terza era costituita da 16 alunni. Alla fine dell'anno scolastico, 11 promossi e 5 con giudizio sospeso. L'anno seguente, classe quarta, un alunno si è ritirato alla fine del primo quadrimestre. Con gli scrutini di giugno, 11 alunni sono stati ammessi alla classe successiva, 4 giudizio sospeso, come riportato di seguito nella tabella. La classe quinta a settembre manteneva la composizione di 15 studenti, 7 femmine e 8 maschi, tutti provenienti dalla IV DKS.

Non ci sono candidati esterni

Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 7 allievi sono residenti a Pordenone, 8 in Comuni limitrofi.

Situazione in ingresso della classe a.s. 2019/20

| Materia | Promossi a giugno | Giudizio sospeso | Non promossi |
|----------------------|-------------------|------------------|--------------|
| SCIENZA E CULT.ALIM. | 12 | 3 | |
| SALA E VENDITA | 13 | 2 | — |
| INGLESE | 13 | 2 | |

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: nel corso dell'anno il comportamento è stato per lo più corretto, anche se in modo settoriale in alcune materie, evidenziando una maturazione rispetto agli anni precedenti. La classe ha dimostrato di aver acquisito globalmente le regole di base della convivenza scolastica. Ha raggiunto un discreto grado di socializzazione.

Frequenza: non sempre regolare.

Interesse: l'interesse per le attività didattiche proposte è stato alterno e settoriale. Gli allievi hanno confermato nel corso del triennio una buona predisposizione per le discipline professionalizzanti, con specifica e spiccata preferenza per l'attività laboratoriale. Gli studenti si sono fatti apprezzare in questo campo, anche con

riconoscimenti da parte dei tutor aziendali nell'alternanza scuola-lavoro (ora PCTO) e nei diversi contesti di stage a cui hanno partecipato, distinguendosi per competenza, abilità, comportamento serio e responsabile

Impegno: discontinuo, fatta eccezione per un'alunna che emerge per la costanza dimostrata nell'intero triennio, e per pochi altri studenti che hanno stabilizzato l'applicazione allo studio soprattutto nell'ultimo anno.

Metodo di studio: il metodo di studio evidenzia la presenza in classe di due livelli: la gran parte degli allievi ha acquisito un metodo di lavoro ripetitivo; un piccolo gruppo ha via via raggiunto nel triennio una buona organizzazione, anche se ha sviluppato solo in parte competenze di rielaborazione critica

Partecipazione al dialogo educativo e risultati raggiunti: durante le lezioni la classe ha dimostrato attenzione e interesse alterni e discontinui, con poca predisposizione all'interazione e al dialogo con gli insegnanti. L'acquisizione dei contenuti proposti ha risentito dell'impegno personale, anche domestico, parziale e poco costante, fatta eccezione per quegli alunni che hanno partecipato regolarmente e acquisito competenze, abilità e contenuti in modo sostanzialmente stabile.

Sia dal punto di vista educativo che cognitivo è stato comunque raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione complessivamente positiva rispetto ai livelli di partenza.

Partecipazione delle famiglie: in generale la presenza delle famiglie si è limitata agli incontri generali annuali o a quelli richiesti dalla scuola per comunicazioni relative al profitto.

Prospettive future: tutti gli studenti sceglieranno, dopo la Maturità, il percorso lavorativo.

III PARTE

obiettivi di programmazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

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

Area metodologica

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

Area psico-affettiva

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

Area logico-argomentativa

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

Area linguistica e comunicativa

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

Area storica e umanistica

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

Area scientifica e matematica

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

Obiettivi generali di apprendimento

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

In ossequio alle disposizioni di cui alla L. 107/15 (Buona Scuola) art. 1 co. 33 – 43, gli studenti hanno svolto attività di PCTO 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 Sala e Vendita**

FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni 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 dell'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 |

L'attività didattica è sempre stata finalizzata a far conseguire agli studenti livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer, motivando e recuperando gli allievi più deboli ed in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, PC (in modalità DAD), fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il modulo è stato sviluppato nel mese di Maggio per un totale di 5 ore, in modalità didattica a distanza. Gli argomenti trattati durante gli incontri sono stati:

- ASPETTI STORICI (dallo Statuto Albertino alla Costituzione);
- STRUTTURA E CARATTERI DELLA COSTITUZIONE
- I PRINCIPI FONDAMENTALI (significato degli art.1-2-3-4-5 Cost.)
- CORONAVIRUS ABUSO O EMERGENZA (art. 13-16-32 Cost.)

Durata 2 ore

- SIGNIFICATO DEGLI ARTICOLI 35 36 39 E 40 DELLA COSTITUZIONE: TUTELA E DIRITTO DEI LAVORATORI.

Durata 1 ora

- DISTINZIONI FONDAMENTALI TRA LE FORME DI STATO (in particolare tra Repubblica e Monarchia);

Durata 1 ora

- IL PARLAMENTO EUROPEO (composizione e funzioni in generale);

Durata 1 ora

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

La classe nel corso dell'anno scolastico ha partecipato, per intero o con alcuni elementi, alle seguenti iniziative proposte dall'Istituto:

| Attività | Periodo |
|--|------------------------|
| 1. Pordenone Legge. Incontro con l'Autore | 19.9.2019 |
| 2. Fiera Host Milano | 19.10.2019 |
| 3. Torneo ANMIL | Novembre-Dicembre 2019 |
| 3. Progetto Erasmus Plus Repubblica Ceca | 7-12.10.2019 |
| 4. Teatro in lingua francese | 14.11.2019 |
| 5. Visita guidata a Redipuglia e trincee del Carso | 6.12. 2019 |
| 6. Teatro in lingua spagnola | 5.12. 2019 |
| 7. Orizzonti di volontariato (Incontro con AVIS, AIDO) | 27 .11.2019 |
| 8. Spettacolo teatrale "Primo" Teatro Verdi Pordenone | 23.1.2020 |
| 9. Manifestazione Fiera Cucinare Pordenone | 15-16-17.2. 2020 |

Le singole attività hanno avuto sempre ricadute positive in termini di socializzazione, di partecipazione responsabile della classe in contesti non noti, di apprendimento e di ampliamento del bagaglio culturale personale.

IV PARTE

verifiche e valutazioni

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre, benché nella particolarità dell'azione didattica a distanza imposta dalla situazione emergenziale, è stato effettuato un numero congruo di verifiche scritte e orali, anche in modalità DAD.

Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti, ma anche per renderli sempre più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologia di verifica

| | |
|---|---|
| Prove di tipo tradizionale: scritte, orali e pratiche | X |
| Prove conformi alla tipologia prevista dal nuovo esame di Stato | |
| Prove strutturate | X |
| Prove semistrutturate | X |
| Approfondimenti individuali e/o di gruppo | X |
| Ricerche individuali e/o di gruppo | X |

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

1. il comportamento;
2. il livello di partenza e il progresso evidenziato in relazione ad esso;
3. i risultati delle prove e i lavori prodotti;
4. le osservazioni relative alle competenze trasversali;
5. il livello di raggiungimento delle competenze specifiche prefissate;
6. l'interesse e la partecipazione al dialogo educativo in classe;
7. l'impegno e la costanza nello studio, l'autonomia, l'ordine, la cura, le capacità organizzative;
8. il rispetto delle consegne;
9. l'acquisizione delle principali nozioni.
10. la capacità di autovalutazione.
11. in particolare nella DAD: impegno-rispetto consegne, partecipazione ed interazione nelle attività proposte, autonomia nella risoluzione dei problemi, acquisizione di competenze digitali

CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI

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

V PARTE

programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

Presentazione alla classe dell'esame di stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la particolarità della struttura ed delle caratteristiche dell'Esame di Stato, nella forma adottata a conclusione dell'anno scolastico 2019-20.

Le verifiche scritte effettuate nel corso dell'intero anno scolastico, anche in modalità DAD, hanno ricalcato le tipologie di verifica inizialmente previste dall'Esame di Stato (che gli studenti hanno potuto affrontare nelle 2 simulazioni di prima prova e nella prima e unica simulazione di seconda prova).

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME

Le 2 simulazioni sono state svolte rispettivamente:

- il giorno 12 febbraio 2020 in presenza
- il giorno 16 marzo 2020 in modalità DAD

Per la I^a **prova scritta** (ITALIANO-20pt) le tipologie sono state:

tipologia A: analisi e interpretazione di un testo letterario italiano

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 al presente documento (sub.1)

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

La prima simulazione è stata svolta il giorno 17 marzo 2020 in modalità DAD

La seconda simulazione, inizialmente prevista per il 16 aprile, è stata sostituita con la preparazione al colloquio d'esame.

INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

PRIMA PROVA

Gli studenti sono stati esercitati ad affrontare le 2 simulazioni della prima prova scritta dell'esame di Stato attraverso:

- individuazione delle caratteristiche delle tipologie attraverso l'analisi delle simulazioni fornite dal Miur
- esercizi di analisi e produzione di testi argomentativi
- esercizi di analisi di testi letterari
- discussione su tematiche di attualità
- rinforzo delle abilità linguistiche e delle conoscenze letterarie.

Gli esiti delle 2 simulazioni di prima prova hanno messo in evidenza che la maggior parte della classe comprende con sufficiente sicurezza i testi proposti e ne sa cogliere i nuclei principali, anche se trova qualche difficoltà nell'individuare gli snodi linguistici e logici, laddove richiesti.

La produzione è generalmente pertinente alla traccia, benché generalmente modesta nel contenuto. Permangono lacune nella correttezza sintattica, grammaticale e lessicale.

SECONDA PROVA

Prima e Seconda parte

La seconda parte della seconda prova è stata concordata con le materie d'indirizzo coinvolte, come da simulazione allegata al presente documento (sub.3 e 4).

Gli alunni sono stati allenati a studiare gli argomenti sia in modo monotematico che trasversale, e ad affrontare una traccia in cui potevano essere richiesti più concetti da mettere in relazione tra loro. Sono stati esercitati nel problem solving.

La simulazione è stata svolta in modalità DAD dalle ore 8.30 alle 23.59 per la prima parte, e dalle ore 14 alle ore 23.59 per la seconda parte.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata (sub.2) senza distinzioni tra le 2 parti, coerentemente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26.11.2018.

SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti le modalità di svolgimento .

Si riporta la griglia di valutazione già adottata dall'Istituto nell'a.s. 2018-19 (allegato sub 5)

VI PARTE

contenuti delle singole discipline

INDICE

| | |
|---|-----------|
| VI PARTE contenuti delle singole discipline | 18 |
| DISCIPLINA: I.R.C. DOCENTE: URBAN CHIARA..... | 19 |
| DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA..... | 20 |
| DOCENTE: Daniela GIUST | 20 |
| DISCIPLINA:STORIA DOCENTE: Daniela GIUST | 21 |
| DISCIPLINA:INGLESE DOCENTE: Manuela RESTIVO..... | 22 |
| DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: LUCCHIARO Fanny..... | 23 |
| DISCIPLINA: SPAGNOLO..... | 25 |
| DOCENTE: Toffanin Linda | 25 |
| DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena | 26 |
| DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI..... | 28 |
| DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA DOCENTE: Dezi Daniela..... | 31 |
| DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA | 32 |
| DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia – settore CUCINA DOCENTE: Francescutto Laura M.A. | 35 |
| DISCIPLINA: Lab. Serv. Sala e Vend. DOCENTE: Francesca TRIOLONE | 37 |

SI PRECISA CHE SONO STATI EVIDENZIATI IN GRASSETTO I NUCLEI FONDANTI DELLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: I.R.C.

DOCENTE: URBAN CHIARA

LIBRO DI TESTO: Cioni L.-Masini P.-Pandolfi B.-Paolini, Religione, EDBScuola

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

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

Totale ore dedicate al modulo: 5

| | MODULO 3: UNA SOCIETÁ MULTI-RELIGIOSA E MULTI-CULTURALE | Marzo ore |
|-----|--|--------------|
| 3.1 | Gli smartphone e il loro influsso sulle nostre vite | 1DAD |
| 3.2 | Alimentazione e religioni (Kosher, Halal) | 4 DAD |
| 3.3 | La Chiesa nel '900 (Shoah, Chiesa e totalitarismi, Concilio Vaticano II) | 5DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 9

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA
 DOCENTE: Daniela GIUST

LIBRO DI TESTO: M.Sambugar-G.Salà, LM Letteratura Modulare, Il Novecento, La Nuova Italia

| | MODULO 1IL VERISMO | Settembre/Ottobre ore |
|-----|--------------------------------|--------------------------|
| 1.1 | G. VERGA, Rosso Malpelo | 10 |

Totale ore dedicate al modulo: 10

| | MODULO 2IL DECADENTISMO | Novembre/Dicembre/Gennaio |
|-----|--|---------------------------|
| 2.1 | G.PASCOLI, E' dentro di noi un fanciullino, Lavandare, Novembre, X Agosto (Myricae) | 10 |
| 2.2 | G. D'ANNUNZIO, La pioggia nel pineto (Alcyone) | 8 |

Totale ore dedicate al modulo: 18

| | MODULO 3IL FUTURISMO | Gennaio ore |
|-----|--|----------------|
| 3.1 | T.MARINETTI, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb) | 4 |

Totale ore dedicate al modulo: 4

| | MODULO 4LA NARRATIVA DELLA CRISI | Febbraio/Marzo/Aprile |
|-----|--|-----------------------|
| 5.1 | L.PIRANDELLO, La patente, Il treno ha fischiato (Novelle per un anno) | 3 in presenza |
| | | 8 in DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 11

| | MODULO 5LA LETTERATURA DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO | Febbraio/Aprile/Maggio ore |
|-----|---|-------------------------------|
| 3.1 | G.UNGARETTI, Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli | 8 |
| 3.2 | S.QUASIMODO, Alle fronde dei salici | 3 DAD |
| 3.3 | P.LEVI, Considerate se questo è un uomo, Sul fondo (Se questo è un uomo) | 4 DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 15

DISCIPLINA:STORIA
DOCENTE: Daniela GIUST

LIBRO DI TESTO: A. Brancati-T.Pagliarani, Voci della Storia e dell'attualità, vol.3, L'Età contemporanea, La Nuova Italia

| | MODULO 1: L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO | Settembre/Ottobre ore |
|-----|--|--------------------------|
| 1.1 | La spartizione europea dell'Africa e dell'Asia | 2 |
| 1.2 | L'ascesa della Prussia | 1 |
| 1.3 | La Belle époque | 4 |
| 1.4 | La crescita economica degli stati Uniti | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 9

| | MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA | Ottobre/Novembre ore |
|-----|---|-------------------------|
| 2.1 | L'idea di Stato e le riforme attuate da Giolitti in campo economico e sociale | 8 |

Totale ore dedicate al modulo: 8

| | MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE | Nov./Dic./Gennaio ore |
|-----|--|--------------------------|
| 3.1 | Le cause (politiche, economiche, sociali, culturali) | 2 |
| 3.2 | Gli eventi bellici | 6 |
| 3.3 | La nuova carta geopolitica dell'Europa dopo i trattati di pace | 2 |
| 3.4 | Il periodo post bellico | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 12

| | MODULO 4: IL DECOLLO ECONOMICO DEGLI U.S.A. | Gen./Feb. ore |
|-----|---|------------------|
| 4.1 | L'espansione economica degli Stati Uniti negli anni Venti | 4 |
| 4.2 | La crisi del 1929 e l'intervento dello Stato | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 6

| | MODULO 5: L'ETA' DEI TOTALITARISMI | Febbraio/Marzo/Aprile ore |
|-----|---|------------------------------|
| 5.1 | L'Unione Sovietica di Stalin | 4 |
| 5.2 | Il Fascismo in Italia | 8 DAD |
| 5.3 | Il Nazismo in Germania | 8 DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 20

| | MODULO 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE | Maggio ore |
|-----|--|---------------|
| 6.1 | La II Guerra mondiale (cenni) | 3 DAD |
| 6.2 | La nascita della Repubblica italiana e della Costituzione: cenni (in collegamento con il modulo Cittadinanza e Costituzione) | 1 DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 7

Libro di testo:AA VV *Well done! Catering: Cooking &Service*, ELI – Autori: Catrin Elen Morris

| | MODULO 1:Ripasso di grammatica | Sett/Ott ore |
|-----|---------------------------------------|-----------------|
| 1.1 | Present simple e past simple | 3 |
| 1.2 | Present perfect | 1 |
| 1.3 | Future | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 6

| | MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition | Ott./Nov. ore |
|-----|---|------------------|
| 2.1 | HACCP | 1 |
| 2.2 | HACCP principles | 1 |
| 2.3 | Food transmitted infections, food poisoning and food contamination | 2 |
| 2.4 | The eatwell plate | 1 |
| 2.5 | The Mediterranean Diet; teenagers and diet | 1 |
| 2.6 | Alternative diets: macrobiotic, vegetarian, vegan, raw food, fruitarian and dissociated diets | 1 |
| 2.7 | Street food around the world | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 8

| | MODULO 3: In The Restaurant | Dic./Gen. ore |
|-----|--|------------------|
| 3.1 | Service brigade, a waiter's uniform, preparing for service | 2 |
| 3.2 | Table setting, special settings | 2 |
| 3.3 | How to serve; different types of service | 2 |
| 3.4 | Pairing food and wine; serving drinks | 2 |
| 3.5 | Phone booking | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 9

| | MODULO 4: At The bar | Gen./Feb. ore |
|-----|---|------------------|
| 4.1 | Bar, café and pub staff | 1 |
| 4.2 | Bar equipment and display | 1 |
| 4.3 | Bar service | 1 |
| 4.4 | Understanding and serving wine | 1 |
| 4.5 | Wine appellation and beer | 1 |
| 4.6 | Spirits and liqueurs | 1 |
| 4.7 | Cocktails, mocktails, long drinks, juices, milkshakes and frappes | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 8

| MODULO 5: Career Paths | | Mar./Apr. ore |
|-------------------------------|--|------------------|
| 5.1 | Job descriptions: how to become a bartender, sommelier, waiting staff, food and beverage manager | 3 DAD |
| 5.2 | How to write a CV: europass CV | 4 DAD |
| 5.3 | How to write a covering letter | 2 DAD |
| 5.4 | Job interview | 5 DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 14

| MODULO 6: grammatica | | Mag. ore |
|-----------------------------|--------------------|-------------|
| 6.1 | First conditional | 1 DAD |
| 6.2 | Second conditional | 1 DAD |
| 6.3 | Third conditional | 2 DAD |

Totale ore dedicate al modulo: 4

| Ripasso dopo il 15 maggio | | |
|----------------------------------|--|--|
| | | |

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: LUCCHIARO Fanny

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

| MODULO 1: RIPASSO PIANO CARTESIANO E RETTA | | Ottobre ore |
|---|---|----------------|
| 1.1 | Definizione di funzione. Equazione generale retta passante per origine | 1 |
| 1.2 | Equazione generale di una retta | 1 |
| 1.3 | Coefficiente angolare ed inclinazione retta | 1 |
| 1.4 | Equazione bisettrice quadranti; equazione degli assi cartesiani, equazione rette parallele agli assi cartesiani | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 4

| MODULO 2: RIPASSO CALCOLO DERIVATE DI UNA FUNZIONE | | Ottobre |
|---|------------------------------------|---------|
| 2.1 | Calcolo derivate fondamentali | 1 |
| 2.2 | Calcolo operazioni con le derivate | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 2

| MODULO 3: INTEGRALI | | Ott./Nov/Dic. ore |
|----------------------------|---|----------------------|
| 3.1 | Introduzione integrali ed interpretazione geometrica | 1 |
| 3.2 | Definizione integrale indefinito. Prima e seconda proprietà di linearità | 2 |
| 3.3 | Calcolo integrali indefiniti immediati: integrale di una potenza di x. Casi | 3 |

| | | |
|-----|--|---|
| | particolari | |
| 3.4 | Calcolo integrali di funzioni elementari per scomposizione | 2 |
| 3.5 | Definizione integrale definito | 1 |
| 3.6 | Proprietà integrale definito: linearità ed additività | 1 |
| 3.7 | Calcolo integrali definiti | 3 |

Totale ore dedicate al modulo: 13

| MODULO 4: RETTE E PIANI NELLO SPAZIO | | Dicembre ore |
|---|---|-----------------|
| 4.1 | Definizione semispazi | 1 |
| 4.2 | Rette e piani nello spazio | 1 |
| 4.3 | Posizione reciproca di sue piani nello spazio | 2 |
| 4.4 | Diedri e paini perpendicolari | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 5

| MODULO 5: GEOMETRIA NELLO SPAZIO | | Gennaio ore |
|---|--|----------------|
| 5.1 | Definizione di prisma | 1 |
| 5.2 | Definizioni: cubo, parallelepipedo rettangolo, piramide retta | 2 |
| 5.3 | Calcolo area della superficie e del volume: cubo, parallelepipedo rettangolo, piramide retta | 3 |
| 5.4 | Solidi di rotazione: cilindro, cono. | 2 |
| 5.5 | Calcolo area della superficie e del volume: cilindro e cono | 3 |
| 5.6 | Sfera: area e volume | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 13(di cui 2h in DAD)

| MODULO 6 : PROBABILITA' | | Feb./Mar ore |
|--------------------------------|--|-----------------|
| 6.1 | Lo spazio campionario, gli eventi e la loro rappresentazione. | 1 |
| 6.2 | La definizione classica di probabilità e calcolo. I valori della probabilità: evento certo ed evento impossibile | 1 |
| 6.3 | Le operazioni con gli eventi: l'evento unione, l'evento intersezione, l'evento contrario. | 2 |
| 6.4 | Definizione eventi compatibili ed eventi incompatibili | 1 |
| 6.5 | La probabilità della somma logica per eventi incompatibili e per eventi compatibili | 2 (DAD) |
| 6.6 | La probabilità dell'evento contrario | 1 |
| 6.7 | Altre definizioni di probabilità: definizione statistica e definizione soggettiva di probabilità | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 9 (di cui 2h in DAD)

| MODULO 7 : CALCOLO COMBINATORIO | | Aprile ore |
|--|--|---------------|
| 7.1 | Calcolo combinatorio. I raggruppamenti: rappresentazione con diagramma ad albero | 1 |
| 7.2 | Disposizioni semplici | 2 |
| 7.3 | Disposizioni con ripetizione. Calcolo di disposizioni semplici | 2 |
| 7.4 | Permutazioni semplici. Fattoriale. Calcolo | 2 |
| 7.5 | Combinazioni semplici. Calcolo combinazioni semplici | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 9 interamente DAD

DISCIPLINA: SPAGNOLO

DOCENTE: Toffanin Linda

LIBRO DI TESTO: Nuevo, en su punto. El español en cocinas restaurantes y bares. Autori: Susana Orozco González, Giada Riccobono. (HOEPLI) – Acción 3. Autori: Carla Poletti, José Pérez Navarro (Zanichelli)

| | 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

DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: PITROLO Elena

LIBRO DI TESTO: A. De Carlo, Profession oenogastronomique, Ed. Hoepli

| | MODULO 1: GRAMMATICA | Ott. ore |
|-----|------------------------|-------------|
| 1.1 | Il passé composé | 3 |
| 1.2 | L'imperfetto | 2 |
| 1.3 | I pronomi complemento | 2 |
| 1.4 | I connettori temporali | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 9

| | MODULO 2: LA FRANCE PHYSIQUE ET ADMINISTRATIVE | Nov. ore |
|-----|--|-------------|
| 2.1 | La France physique | 2 |
| 2.2 | La France administrative | 1 |
| 2.3 | Les institutions françaises | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 5

| | MODULO 3: LA PROVENCE | Nov./Dic |
|-----|--|----------|
| 3.1 | La Provence | 1 |
| 3.2 | Les Produits typiques de la Provence | 1 |
| 3.3 | La table de Provence; Côtes de Provence | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 3

| | MODULO 4: LES PRODUITS BIO | Gen./Feb. |
|-----|--|-----------|
| 4.1 | Les produits BIO, le retour au naturel | 2 |
| 4.2 | Le BIO en 10 questions | 1 |
| 4.3 | Lavoro a gruppi 1° gruppo: Le BIO en Italie 2° gruppo: Le BIO en Europe 3° gruppo: Le BIO en France | 10 |

Totale ore dedicate al modulo: 13

| | MODULO 5: L'ALSACE ET LE VOYAGE SCOLAIRE | Feb./Mar. |
|-----|--|-----------|
| 5.1 | La région de l'Alsace (position géographique ; division administrative ; traditions ; plats et produits typiques) | 2 |
| 5.2 | Les villes principales : Strasbourg, Colmar, Mulhouse | 2 |
| 5.3 | La route des vins | 1 |
| 5.4 | La ligne Maginot | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 6

| | MODULO 6: L'UNION EUROPÉENNE | Apr. |
|-----|---|------|
| 6.1 | Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) | 2 |
| 6.2 | Les objectifs et les valeurs de l'Union Européenne | 2 |
| 6.3 | Les symboles de l'Union Européenne | 1 |
| 6.4 | Hugo et son idée d'Europe : analyse du discours prononcé au Congrès de la Paix 1849 | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 6

| | MODULO 7: LE VIN. HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE | Apr./Mag. |
|-----|---|-----------|
| 7.1 | L'histoire du vin | 2 |
| 7.2 | Les régions viticoles françaises | 1 |
| 7.3 | Les cépages français | 2 |
| 7.4 | Appellations des vins français | 1 |
| 7.5 | Boire du vin, c'est bien ! | 1 |
| 7.6 | La dégustation et la vente | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 9

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO**DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI**

Libro di testo: Mahlzeit! Deutsch im Restaurant und Cafè

Autori: Pierucci-Fazzi-Moscatiello Ed. Loescher

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

Totale ore dedicate al modulo: 14

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

Totale ore dedicate al modulo: 10

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

Totale ore dedicate al modulo: 10

| | MODULO 4: DER WEIN | Febbraio ore |
|-----|--|-----------------|
| 4.1 | Weinerzeugung/Produzione del vino | 2 |
| 4.2 | Alkoholgehalt/Grado alcolico | 2 |
| 4.3 | Ideale Trink-und Serviertemperatur/Temperatura ideale per il consumo | 2 |
| 4.4 | Weine und Speisen/Vino e cibo | 2 |
| 4.5 | Qualitätskategorien: Deutscher Wein, Österreichischer Wein, Italienischer Wein/Categorie: vino tedesco, vino italiano Weine und Speisen/Vino e cibo | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 10

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

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

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

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

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

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

| | MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione | Sett./Mag. |
|-----|--|------------|
| 4.1 | anatomia e fisiologia dell'apparato locomotore (richiamo) | DAD |
| 4.2 | paramorfismi e dismorfismi nell'età adolescenziale (richiamo) | DAD |
| 4.3 | traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo) | DAD |
| 4.4 | anatomia e fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio (richiamo) | DAD |
| 4.5 | anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio (richiamo) | DAD |
| 4.6 | rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo) | DAD |
| 4.7 | energia muscolare | |
| 4.8 | alimentazione dello sportivo; integratori alimentari ad uso sportivo | DAD |
| 4.9 | il doping | DAD |

| | MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO | Ott./ Nov. ore |
|-----|--|-------------------|
| 1.1 | Caratteristiche e dinamiche del mercato turistico nazionale e internazionale | 5 |
| 1.2 | Fonti di diritto nazionale e internazionale | 7 |
| 1.3 | Organi interni e internazionali | 10 |
| 1.4 | Norme specifiche interne, internazionali e comunitarie del settore turistico | 10 |

Totale ore dedicate al modulo: 32

| | MODULO 2: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORTIVO | Nov./Gen. ore |
|-----|---|------------------|
| 2.1 | Norme sulla costituzione dell'impresa, sulla sicurezza del lavoro e del luogo di lavoro, sull'igiene alimentare e sulla tracciabilità dei prodotti | 8 |
| 2.2 | Normativa di tutela della privacy | 2 |
| 2.3 | Certificazione di qualità | 2 |
| 2.4 | Il contratto e i suoi elementi | 5 |
| 2.5 | Contratti delle imprese turistico-ristorative: ristorazione, catering, banqueting, albergo e deposito in albergo, vendita di pacchetto turistico, trasporto | 12 |
| 2.6 | Responsabilità degli operatori di settore | 2 |
| 2.7 | Rapporti tra TO, ADV e fornitori di servizi turistici: contratti di allotment e vuoto per pieno | 5 |

Totale ore dedicate al modulo: 36

| | MODULO 3: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO | Feb./Mar. ore |
|-----|--|------------------|
| 3.1 | Abitudini alimentari ed economia del territorio: analisi dei fattori incidenti sui consumi e sulle abitudini alimentari | 3 |
| 3.2 | Le caratteristiche e le tendenze dei consumi alimentari e in campo alimentare in Italia | 2 |
| 3.3 | I marchi: definizione di marchio, insegna e ditta; marchi individuali e collettivi; la procedura di attribuzione del marchio | 5 |
| 3.4 | Marchi di qualità alimentare: - Marchi europei di certificazione della qualità agro-alimentare, - Marchi italiani di certificazione della qualità dei vini | 5 |
| 3.5 | Presentazione marchi della tradizione friulana (scelta del marchio da parte di ciascun studente) | 3 |
| 3.6 | L'agricoltura biologica e il caso di approfondimento sul Bio-Fileni | 2 |
| 3.7 | I prodotti a km 0 | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 22

| | MODULO 4: IL MARKETING | Mar./Apr. ore |
|-----|--|------------------|
| 4.1 | Marketing: definizione, scopo, suddivisione in marketing strategico e operativo | 2 |
| 4.2 | Le fasi di analisi del mercato: ambiente, domanda, concorrenza, interna dell'azienda ristorativa-ricettiva | 7 |

| | | |
|-----|---|---|
| 4.3 | La segmentazione, il targeting e il posizionamento e la fase di scelta degli obiettivi | 6 |
| 4.4 | Marketing operativo: le leve del marketing mix (le 4 P, prodotto, prezzo, comunicazione e distribuzione) | 5 |
| 4.5 | Web Marketing (utilizzo degli strumenti digitali: siti web aziendali, portali di settore, pubblicità online, social media, blog, posta elettronica) | 5 |

Totale ore dedicate al modulo in DAD: 25

| | | |
|-----|---|---------------|
| | MODULO 5: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE | Maggio ore |
| 5.1 | Pianificazione e programmazione aziendale: principali differenze | 7 |
| 5.2 | Strategia e scelte strategiche | 3 |
| 5.3 | Definizione in generale del business plan | 5 |

Totale ore dedicate al modulo in DAD: 15

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MAGRO ERICA

Libro di testo: "Scienza e Cultura dell'Alimentazione" 5

Autore: A. Machado

ed. Poseidonia Scuola

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

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

Totale ore dedicate al modulo: 2

| | | |
|-----|--|------------------|
| 2 | MODULO: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA | Settembre ORE |
| 2.1 | LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale | 2 |
| 2.2 | Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero Dieta dell'adulto | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 3

| | | |
|-----|--|--------------------------|
| 3 | MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE | Settembre/Ottobre ORE |
| 3.1 | <u>Nuovi prodotti alimentari:</u> | 2 |

| | | |
|-----|---|---|
| | Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici | |
| 3.2 | Generalità sui Novel Foods e OGM | 1 |
| 3.3 | I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 5

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

Totale ore dedicate al modulo: 14

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

Totale ore dedicate al modulo: 4

| | | |
|-----|---|----------------------|
| 6 | MODULO: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE | Gennaio/Marzo ORE |
| 6.1 | <u>La dieta nelle malattie metaboliche</u> - Diabete mellito tipo 1, 2, e gestazionale: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza - Sindrome Metabolica: definizione e complicanze - <i>Visione del video di RAIsuola “La sindrome Occidentale”</i> - Obesità e IMC - Generalità sulla fenilchetonuria, sulla galattosemia, sul favismo | 5 |

| | | |
|-----|--|-----|
| 6.2 | <u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia). | 4 |
| 6.3 | Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie. Definizione di indice glicemico e glicemia | 1 |
| 6.4 | <u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Generalità sui disturbi gastrointestinali, reflusso gastroesofageo, ulcera gastrica, cirrosi ed epatite A, B e C</i> | DAD |
| 6.5 | <u>Allergie e intolleranze alimentari</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Principali allergie alimentari</i> - <i>Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo</i> - <i>Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze</i> | DAD |
| 6.6 | <u>Alimentazioni e tumori:</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti e contaminazioni da radionuclidi.</i> - <i>Sostanze protettive presenti negli alimenti</i> | DAD |
| 6.7 | <u>I disturbi del comportamento alimentare</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Anoressia nervosa e bulimia nervosa e ortorexia</i> - <i>Visione del video su RAIplay "Sapiens un solo pianeta – i divoratori del pianeta"</i> | DAD |

| | | |
|-----|--|---------------|
| 7 | MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE | Aprile/Maggio |
| 7.1 | <u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Generalità</i> - <i>Micotossine</i> - <i>Radionuclidi</i> - <i>Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti (Visione del video su RAIplay "una dieta di plastica")</i> - <i>Principali contaminazioni da metalli pesanti</i> | DAD |
| 7.2 | <u>Contaminazione biologica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</i> - <i>I prioni e le encefalopatie spongiformi</i> - <i>I virus</i> - <i>I funghi microscopici</i> - <i>Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi</i> | DAD |

| | | |
|--|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - <i>Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi</i> - <i>Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da Bacillus Cereus, tossinfezione da Clostridium Perfringens, botulismo</i> | |
|--|--|--|

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

DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia – settore CUCINA
 DOCENTE: Francescutto Laura M.A.

Libro di testo: Tecniche di cucina e pasticceria – Autori: Alma – Ed. Plan

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

Totale ore dedicate al modulo: 21

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

Totale ore dedicate al modulo: 18

| | MODULO 3: Catering e Banqueting | Mar./Apr. ore |
|-----|---|------------------|
| 3.1 | Cosa s'intende per catering: Forme di catering | 2 |
| 3.2 | Varie tipologie di menù di catering | 2 |
| 3.3 | Cosa s'intende per banqueting: forme di banqueting | 2 |
| 3.4 | Organizzazione di un banchetto | 1 |
| 3.5 | La scheda evento e l'organizzazione della logistica | 1 |
| 3.6 | Menù a confronto fra catering e banqueting | 2 |
| 3.7 | Il buffet: come organizzarlo e quali pietanze scegliere | 1 |
| 3.8 | Alcune tecniche di preparazione a confronto | 1 |

Totale ore dedicate al modulo: 12

| | MODULO 4: La qualità alimentare | Maggio ore |
|-----|--|---------------|
| 3.1 | Cos'è la qualità alimentare | 1 |
| 3.2 | Certificazioni ISO 9000 | 1 |
| 3.3 | Prodotti bio, km zero, filiera corta | 1 |
| 3.4 | Marchi di qualità | 1 |
| 3.5 | Alcuni marchi di qualità a confronto | 1 |
| 3.6 | Disciplinare di produzione: cos'è. Alcuni esempi | 1 |
| 3.7 | Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy | 2 |
| 3.8 | Piatti tipici della regione FVG | 2 |

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: Lab. Serv. Sala e Vend.
 DOCENTE: Francesca TRIOLONE

| | MODULO 1: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | Ore |
|-----|---|-------|
| 1.1 | MODULO ACCOGLIENZA | LAB.4 |
| 1.2 | VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI | DAD 4 |
| 1.3 | I MARCHI DI QUALITÀ | DAD 2 |
| 1.4 | I SISTEMI DI TUTELA | DAD 2 |
| 1.5 | GLI ALIMENTI DI ECCELLENZA DEL TERRITORIO | DAD 6 |

Totale ore dedicate al modulo: 18 (da settembre a marzo)

| | MODULO 2: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | Ore |
|-----|--|-----------------|
| 2.1 | IL MENU COME STRUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E DI VENDITA | DAD 3 |
| 2.2 | LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ENOLOGICA NAZIONALE E I PRINCIPALI PRODOTTI DI QUELLA INTERNAZIONALE | DAD 3 LAB. 3 |
| 2.3 | I CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO-VINO E CIBO-BEVANDE IN RELAZIONE AL TIPO DI MENU (ABBINAMENTI DI BASE) | DAD 3 |
| 2.4 | TECNICA DI DEGUSTAZIONE | LAB. 4 |

Totale ore dedicate al modulo: 16 (da gennaio a marzo)

| | MODULO 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | Ore |
|-----|--|-------|
| 3.1 | SICUREZZA ALIMENTARE E SICUREZZA SUL LAVORO (consolidamento) | DAD 3 |

Totale ore dedicate al modulo: 3 (aprile)

| | MODULO 4: Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un'ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell'innovazione. | Ore |
|-----|--|--------|
| 4.1 | IL FOOD & BEVERAGE MANAGER | DAD 3 |
| 4.2 | TECNICHE DI GESTIONE | DAD 3 |
| 4.3 | LA SIMULAZIONE DI EVENTI E SERVIZI DI CATERING E BANQUETING | LAB. 6 |
| 4.4 | IL CLIENTE E LE SUE ESIGENZE (simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici) | LAB. 4 |

Totale ore dedicate al modulo: 16 (da febbraio a aprile)

| | MODULO 5: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti | Ore |
|--|---|-----|
|--|---|-----|

| | | |
|-----|--|-----------------|
| | enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | |
| 5.1 | LE MODALITÀ DI SERVIZIO DI SALA PIÙ ADEGUATE ALLA LOCATION E AL MENU OFFERTO. | LAB. 4 |
| 5.2 | LA GESTIONE DELL'OFFERTA PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR, ANCHE CON NUOVE PROPOSTE DI COCKTAIL | DAD 4 LAB. 4 |
| 5.3 | L'UTILIZZAZIONE DI TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE DELLE BEVANDE. | LAB. 6 |

Totale ore dedicate al modulo: 18 (da febbraio a maggio)

Pordenone, 8 maggio 2020

*La Coordinatrice di classe
Prof. Daniela Giust*

VII PARTE

—

testi delle simulazioni

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

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

2)1^ SIMULAZIONE della SECONDA PROVA dell'ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE 17 marzo a.s. 2019/20

1^ PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO N.1

da “**EPICENTRO**”

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

Guadagnare salute

Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

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

[...]

Mangiare sano aiuta a prevenire e a trattare molte malattie croniche come l'obesità e il sovrappeso, l'ipertensione arteriosa, le malattie dell'apparato cardiocircolatorio, le malattie metaboliche, il diabete tipo 2, alcune forme di tumori. Inoltre, una sana alimentazione fortifica il sistema

immunitario contribuendo a proteggere l'organismo da alcune malattie non direttamente legate alla nutrizione.

[...]

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

DOCUMENTO N.2

MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

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

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

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della

cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

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

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

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

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

2^ PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA

(SIMULAZIONE DEL 17/03/2020)

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

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

Il Ministero della Salute ha pubblicato una nota di chiarimento relativa alle indicazioni sulla presenza di allergeni forniti dalle collettività. Il Regolamento UE 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, prevede che gli Stati membri possono adottare disposizioni nazionali concernenti i mezzi con i quali le indicazioni sugli allergeni devono essere rese disponibili. in rispetto di quanto sancito dall'articolo 8 del Regolamento (CE) 1169/2011,

- *paragrafo 2 “L'operatore del settore alimentare, responsabile delle informazioni sugli alimenti, assicura la presenza e l'esattezza delle informazioni sugli alimenti, conformemente alla normativa applicabile in materia di informazioni sugli alimenti e ai requisiti pertinenti alle disposizioni nazionali”;*
- *paragrafo 6 “Gli operatori del settore alimentare, nell'ambito delle imprese che controllano, assicurano che le informazioni sugli alimenti, non preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività, siano trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve tali prodotti, in modo che le informazioni obbligatorie sugli alimenti siano fornite, ove richiesto, al consumatore finale”*
- *paragrafo 8 “gli operatori del settore alimentare che forniscono ad altri operatori del settore alimentare alimenti non destinati al consumatore finale o alle collettività, assicurano che a tali altri operatori del settore alimentare siano fornite sufficienti informazioni che consentano loro, se del caso, di adempiere agli obblighi di cui al paragrafo 2”. Più in particolare, in relazione alle informazioni sulle sostanze o sui prodotti che provocano allergie o intolleranze, così come elencati nell'allegato II del regolamento (UE) n 1169/2011, qualsiasi operatore che fornisce cibi pronti per il consumo all'interno di una struttura, come ad esempio un ristorante, una mensa, una scuola o un ospedale, o anche attraverso un servizio di catering, o ancora per mezzo di un veicolo o di un supporto fisso o mobile, deve fornire al consumatore finale le informazioni richieste. Tali informazioni possono essere riportate sui menu, su*
- *appositi registri o cartelli o ancora su altro sistema equivalente, anche tecnologico, da tenere bene in vista, così da consentire al consumatore di accedervi facilmente e liberamente.*

Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, nel predisporre prodotti, servizi e menu coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, illustri:

- i criteri di impostazione del menu, le diciture obbligatorie e le strategie di vendita, portando anche esempi concreti.

III PARTE

—

griglie di valutazioni nazionali

GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

Durata 5 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 parafrasi.
- Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione.
- Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali

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

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

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

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

| | | | | | | | | |
|---|--|---|--|---|--|--|--------------------------|--|
| C 3. Correttezza e articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali | Cosa si valuta: Presenza di riferimenti culturali autonomi e la qualità della riflessione personale | Conoscenze e riferimenti scarsi o nulli | Conoscenze e riferimenti superficiali e approssimativi | <i>Conoscenze e riferimenti sufficientemente contestualizzati</i> | Discrete conoscenze, riferimenti culturali congrui e riflessione critica | Ottime conoscenze, riferimenti culturali e riflessione critica | | |
| | | Punti 1-2-3 | Punti 4-5-6 | <i>Punti 7</i> | Punti 8-9-10 | Punti 11-12 | 12 | |
| PUNTEGGIO PARTE SPECIFICA | | | | | | | /40 | |
| TOTALE PUNTI: | | | | | | | /100 | |
| diviso 5 = | | | | | | | voto in ventesimi | |
| (approssimazione per eccesso per i valori dopo la virgola uguali e superiori a 5, per difetto per valori inferiori a 5) | | | | | | | | |

GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA

Esami di stato 2019-2020 GRIGLIA VALUTAZIONE 2 PROVA

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Il colloquio comprenderà:

- 1) l'acquisizione dei contenuti delle singole discipline, come anche la capacità di collegarle per argomentare in maniera critica e personale.
- 2) l'esposizione delle esperienze di PCTO svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale (preferibile una presentazione così da mostrare foto e situazioni reali)
- 3) l'esposizione delle conoscenze e delle competenze maturate nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione

In qualunque momento il candidato potrà esporre alla Commissione gli argomenti oggetto del colloquio utilizzando la lingua straniera.

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> | <i>scorretto, inadeguato, incoerente</i> | <i>spesso scorretto o inadeguato, incoerente</i> | <i>non sempre corretto e appropriato, ma abbastanza coerente</i> | <i>corretto e adeguato</i> | <i>ricco, organico</i> | |
| 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> | <i>lacunoso e scorretto</i> | <i>solo parziale e non sempre corretto</i> | <i>quasi sempre corretto con alcune imprecisioni o lacune</i> | <i>corretto nelle conoscenze, adeguato nell'individuazione dei nodi concettuali</i> | <i>ampio, accurato, autonomo</i> | |
| CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E COLLEGAMENTO | <i>utilizza le conoscenze per argomentare e mettere in relazione conoscenze ed esperienze dimostrando di</i> | <i>non saper individuare gli aspetti significativi del problema e non riuscire ad operare collegamenti</i> | <i>Non saper analizzare gli aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti in modo parziale</i> | <i>Saper analizzare qualche aspetto significativo del problema e operare collegamenti semplici</i> | <i>Saper analizzare alcuni aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti adeguati</i> | <i>Saper analizzare i vari aspetti significativi del problema posto ed operare collegamenti articolati e pertinenti</i> | |
| 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> | <i>Non saper esprimere giudizi personali né operare scelte proprie</i> | <i>Saper esprimere giudizi e scelte senza argomentazioni</i> | <i>Saper esprimere giudizi e scelte argomentandoli però poco efficacemente</i> | <i>Saper esprimere giudizi e scelte adeguati argomentandoli efficacemente</i> | <i>Saper esprimere giudizi e scelte adeguati motivandoli ampiamente, criticamente ed efficacemente</i> | |
| 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

| | |
|--|-----------|
| Introduzione | 4 |
| I PARTE informazioni sull'indirizzo scolastico | 5 |
| INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE..... | 5 |
| PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA | 6 |
| II PARTE descrizione della classe..... | 7 |
| PROFILO DELLA CLASSE..... | 7 |
| Informazioni sulla classe | 7 |
| Provenienza territoriale | 7 |
| Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti..... | 7 |
| III PARTE obiettivi di programmazione | 9 |
| OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO | 9 |
| Area cognitiva..... | 9 |
| Area metodologica | 10 |
| Area psico-affettiva | 10 |
| Area logico-argomentativa | 11 |
| Area linguistica e comunicativa | 11 |
| Obiettivi generali di apprendimento | 13 |
| PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO | 13 |
| FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO..... | 13 |
| OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI..... | 13 |
| METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI | 14 |
| PERCORSI INTERDISCIPLINARI | 14 |
| MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE | 15 |
| ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI | 15 |
| IV PARTE verifiche e valutazioni | 16 |
| VERIFICA E VALUTAZIONE..... | 16 |
| ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE | 16 |
| CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI..... | 16 |
| V PARTE programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato | 17 |
| Presentazione alla classe dell'esame di stato | 17 |
| SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME..... | 17 |
| SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME..... | 17 |
| INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI..... | 17 |
| PRIMA PROVA..... | 17 |
| SECONDA PROVA | 18 |
| SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE | 18 |
| VI PARTE contenuti delle singole discipline | 18 |
| DISCIPLINA: I.R.C. DOCENTE: URBAN CHIARA..... | 19 |
| MODULO 1: ETICA DELLA VITA | 19 |
| MODULO 2: INTRODUZIONE ALL'ETICA SOCIALE | 19 |
| MODULO 3: UNA SOCIETÀ MULTI-RELIGIOSA E MULTI-CULTURALE | 19 |
| DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA | 20 |
| DOCENTE: Daniela GIUST | 20 |
| MODULO 1IL VERISMO | 20 |
| MODULO 2IL DECADENTISMO | 20 |
| MODULO 3IL FUTURISMO | 20 |
| MODULO 4LA NARRATIVA DELLA CRISI..... | 20 |
| MODULO 5LA LETTERATURA DELLA MEMORIA E DELL'IMPEGNO | 20 |
| DISCIPLINA:STORIA DOCENTE: Daniela GIUST..... | 21 |
| MODULO 1: L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO..... | 21 |
| MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA | 21 |
| MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE..... | 21 |
| MODULO 4: IL DECOLLO ECONOMICO DEGLI U.S.A..... | 21 |

| | |
|--|----|
| MODULO 5: L'ETA' DEI TOTALITARISMI | 21 |
| MODULO 6: LA SECONDA GUERRA MONDIALE | 21 |
| DISCIPLINA:INGLESE DOCENTE: Manuela RESTIVO | 22 |
| MODULO 1:Ripasso di grammatica | 22 |
| MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition | 22 |
| MODULO 3: In The Restaurant..... | 22 |
| MODULO 4: At The bar | 22 |
| MODULO 5: Career Paths | 23 |
| MODULO 6: grammatica | 23 |
| Ripasso dopo il 15 maggio | 23 |
| DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: LUCCHIARO Fanny..... | 23 |
| MODULO 1: RIPASSO PIANO CARTESIANO E RETTA | 23 |
| MODULO 2: RIPASSO CALCOLO DERIVATE DI UNA FUNZIONE..... | 23 |
| MODULO 3: INTEGRALI..... | 23 |
| MODULO 4: RETTE E PIANI NELLO SPAZIO | 24 |
| MODULO 5: GEOMETRIA NELLO SPAZIO | 24 |
| MODULO 6 : PROBABILITA' | 24 |
| MODULO 7 : CALCOLO COMBINATORIO..... | 24 |
| DISCIPLINA: SPAGNOLO | 25 |
| DOCENTE: Toffanin Linda..... | 25 |
| MODULO 2: Fiestas | 25 |
| MODULO 3: Preparandose al mundo del trabajo | 25 |
| MODULO 4: Elementos de civilización | 25 |
| MODULO 5: En cocina | 26 |
| MODULO 6: Productos de España | 26 |
| DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena..... | 26 |
| MODULO 1: GRAMMATICA | 26 |
| MODULO 2: LA FRANCE PHYSIQUE ET ADMISTRATIVE | 26 |
| MODULO 3: LA PROVENCE | 26 |
| MODULO 4: LES PRODUITS BIO | 27 |
| MODULO 5: L'ALSACE ET LE VOYAGE SCOLAIRE | 27 |
| MODULO 6: L'UNION EUROPÉENNE..... | 27 |
| MODULO 7: LE VIN. HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE..... | 27 |
| DISCIPLINA: SECONDA LINGUA TEDESCO DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI | 28 |
| MODULO 1: KOCHREZEPTE..... | 28 |
| MODULO 2: DIE ARBEITSWELT | 28 |
| MODULO 3: DAS BIER | 28 |
| MODULO 4: DER WEIN..... | 29 |
| MODULO 5: DIDATTICA A DISTANZA..... | 29 |
| MODULO 6: DIDATTICA A DISTANZA..... | 29 |
| MODULO 7: DIADATTICA A DISTANZA | 29 |
| MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali..... | 30 |
| MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative | 30 |
| MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra..... | 30 |
| DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA DOCENTE: Dezi Daniela..... | 31 |
| MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO | 31 |
| MODULO 2: LA NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORTIVO | 31 |
| MODULO 3: LE ABITUDINI ALIMENTARI E L'ECONOMIA DEL TERRITORIO..... | 31 |
| MODULO 4: IL MARKETING | 31 |
| MODULO 5: PIANIFICAZIONE, PROGRAMMAZIONE E CONTROLLO DI GESTIONE | 32 |
| DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO ERICA | 32 |
| DISCIPLINA: Laboratorio di enogastronomia – settore CUCINA DOCENTE: Francescutto Laura M.A. | 35 |
| DISCIPLINA: Lab. Serv. Sala e Vend. DOCENTE: Francesca TRIOLONE..... | 37 |
| MODULO 1: Curare tutte le fasi del ciclo cliente nel contesto professionale, applicando le tecniche di comunicazione più idonee ed efficaci nel rispetto delle diverse culture, delle prescrizioni religiose e delle specifiche esigenze dietetiche. | 37 |
| MODULO 2: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati. | 37 |

| | |
|---|-----------|
| MODULO 3: Applicare correttamente il sistema HACCP, la normativa sulla sicurezza e sulla salute nei luoghi di lavoro. | 37 |
| MODULO 4:Supportare la pianificazione e la gestione dei processi di approvvigionamento, di produzione e di vendita in un’ottica di qualità e di sviluppo della cultura dell’innovazione. | 37 |
| MODULO 5:Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche. | 37 |
| VII PARTE – testi delle simulazioni | 38 |
| UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE’? | 39 |
| DOCUMENTO N.1 | 39 |
| da “EPICENTRO” | 39 |
| (portale a cura del Centro nazionale per la prevenzione delle malattie e la promozione della salute, Istituto Superiore di Sanità) | 39 |
| III PARTE – griglie di valutazioni nazionali | 43 |
| GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA | 43 |
| GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA | 47 |
| GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE | 48 |
| SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE..... | 48 |
| IX PARTE - INTEGRAZIONE | 51 |
| ALLEGATO B - Griglia di valutazione orale | 51 |
| INDICAZIONI SULL’ELABORATO EX ART 17 CO.1 LETT A) OM 10/2020 su ESAMI STATO | 52 |