

# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"



**Istituto Tecnico per il Turismo**  
**Istituto Professionale per i Servizi**  
Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –  
Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



---

Sito Web:  
[www.istitutoflora.gov.it](http://www.istitutoflora.gov.it)

E-mail:  
[pnis00800v@istruzione.it](mailto:pnis00800v@istruzione.it)

Casella Posta Certificata:  
[pnis00800v@pec.istruzione.it](mailto:pnis00800v@pec.istruzione.it)

C.f.:  
80009070931

---

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

### CLASSE V A

INDIRIZZO  
PROFESSIONALE

---

**SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA**

---

Coordinatore di classe: PICCIARELLI Tiziana

Anno Scolastico **2020 – 2021**


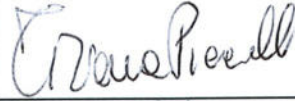

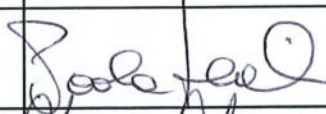
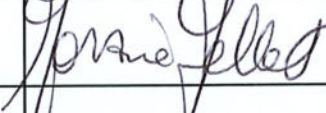


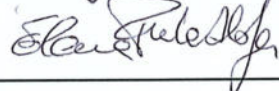


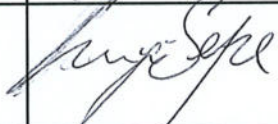
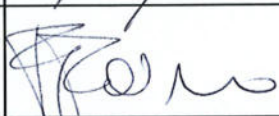
*Publicato sul sito dell'Istituto  
Il 15 maggio 2021*

## INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	4
INTRODUZIONE.....	5
INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO .....	6
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i> .....	7
<i>Descrizione della classe.....</i>	8
PROFILO DELLA CLASSE.....	8
OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE.....	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	14
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro.....</i>	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	14
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	14
PERCORSI INTERDISCIPLINARI.....	15
EDUCAZIONE CIVICA.....	15
<i>Si rinvia per il dettaglio ai programmi delle singole discipline.....</i>	16
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i> .....	16
<i>Verifiche e valutazioni.....</i>	16
VERIFICA E VALUTAZIONE .....	16
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	17
<i>Criteria per l'attribuzione dei crediti.....</i>	17
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO.....	17
CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	19
<i>Disciplina: IRC.....</i>	19
<i>- Docente: GORETTI Giuliana.....</i>	19
<i>Disciplina: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....</i>	20
<i>- Docente: PICCIARELLI Tiziana.....</i>	20
<i>Disciplina: STORIA.....</i>	21
<i>- Docente: PICCIARELLI Tiziana.....</i>	21
<i>Disciplina: INGLESE.....</i>	22
<i>- Docente: VENTURINI Paola.....</i>	22
<i>Disciplina: MATEMATICA.....</i>	23
<i>- Docente: FELLETT Marzia.....</i>	23
<i>Disciplina: TEDESCO (seconda lingua straniera).....</i>	24
<i>- Docente: FABRIS Debora.....</i>	24
<i>Disciplina: SPAGNOLO (seconda lingua straniera).....</i>	25
<i>- Docente: GARCIA Diana.....</i>	25
<i>Disciplina: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....</i>	26
<i>- Docente: PURKARDHOFER Elena.....</i>	26
<i>Disciplina: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA.....</i>	27
<i>- Docente: FAVRO Francesca.....</i>	27
<i>Disciplina: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....</i>	29

- Docente: <i>MAGRO Erica</i> .....	29
Disciplina: <i>LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore cucina</i> .....	32
- Docente: <i>BRAGADIN Crista</i> .....	32
Disciplina: <i>LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA</i> .....	34
- Docente: <i>SEPE Luigi</i> .....	34
<b>GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI</b> .....	<b>36</b>
<b>GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE</b> .....	<b>36</b>

## Il consiglio di classe

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	Giuliana Goretti	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Tiziana Picciarelli (Coordinatore di classe)	
STORIA	Tiziana Picciarelli	
LINGUA INGLESE	Paola Venturini	
MATEMATICA	Marzia Fellet	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	Debora Fabris	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	Diana Garcia	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Elena Purkardhofer	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Erica Magro	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	Crista Bragadin	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	Luigi Sepe (Anna Rita Caruso)	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Francesca Favro	



# Introduzione

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. Per il corrente anno si fa altresì riferimento all’O.M. 53/21 - Ordinanza concernente gli esami di Stato nel secondo ciclo di istruzione

Nel presente documento sono indicati:

- metodi, tempi e contenuti del percorso formativo della classe
- strumenti e criteri di valutazione utilizzati
- obiettivi raggiunti dalla classe
- tutti gli altri elementi utili anche in considerazione della predisposizione delle prove e del colloquio orale

Il documento pertanto evidenzia:

INFORMAZIONI SULL’INDIRIZZO SCOLASTICO

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE

VERIFICHE E VALUTAZIONI

PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L’ESAME DI STATO

CONTENUTI SVOLTI NELLE SINGOLE DISCIPLINE

GRIGLIE DI VALUTAZIONI

# Informazioni sull'indirizzo scolastico

## INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Descrizione della classe

## PROFILO DELLA CLASSE

### Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019	A.S. 2019/2020
Italiano/ Storia	MERIGHI	PICCIARELLI	PICCIARELLI
Laboratorio di servizi enog. settore sala		SCARCELLA	CARUSO/SEPE
Seconda lingua: tedesco	DE ROSSI	DE ROSSI	FABRIS
Matematica	BOTTI	FELLET	FELLET
Scienze motorie	BELFIORE	PURKARDHOFER	PURKARDHOFER
I.R.C.	PARO	URBAN	GORETTI
Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.	PAGLIARO	COAN	FAVRO

### Informazioni sulla classe

La classe in terza era composta da 19 allievi, in quarta da 16 mentre in quinta, quest'anno, con l'inserimento di un allievo non promosso l'anno precedente, è risultata composta di 17 studenti: 7 maschi e 10 femmine di cui 1 con DSA. Un allievo non ha mai frequentato pur essendo regolarmente iscritto.

### Candidati esterni

Nessuno.

### Provenienza territoriale

Tutti gli allievi provengono da comuni limitrofi a Pordenone.

## Osservazioni sulle dinamiche relazionali

All'interno della classe i rapporti sono stati generalmente sereni e improntati alla collaborazione sia con i docenti che tra gli stessi allievi. Nel corso degli anni si è potuta apprezzare una maggiore consapevolezza e capacità di controllo nelle relazioni da parte di tutti gli allievi.

## Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4		
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti
16	0	0

Situazione della 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
17	10	4	3

## Osservazioni sul metodo di studio

La classe, pur registrando alcuni momenti di difficoltà nei quali è diminuita la capacità di attenzione e la motivazione, soprattutto durante la DDI, è riuscita a raggiungere, nel complesso, un'organizzazione del lavoro e un metodo di studio sufficientemente adeguato.

## Livelli generali raggiunti

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

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

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

# Obiettivi di programmazione

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

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

## OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

### Area cognitiva

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

## Area metodologica

<b>Obiettivo</b>	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

<b>Obiettivo</b>	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

<b>Obiettivo</b>	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

<b>Obiettivo</b>	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.	<b>X</b>			
Saper leggere e comprendere testi di diversa natura, cogliendo le implicazioni e i significati propri di ciascuno di essi.	<b>X</b>			
Saper utilizzare efficacemente l'esposizione orale e saperla adeguare ai diversi contesti.		<b>X</b>		
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna.	<b>X</b>			

### Area storica e umanistica

<b>Obiettivo</b>	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.		<b>X</b>		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		<b>X</b>		
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.	<b>X</b>			

### Area scientifica e matematica

<b>Obiettivo</b>	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.	<b>X</b>			

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.	<b>X</b>			
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.		<b>X</b>		

### Obiettivi Generali di Apprendimento

<b>Obiettivo</b>	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.	<b>X</b>			
Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		<b>X</b>		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.	<b>X</b>			

### PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

In particolare:

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

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

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

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

Tuttavia, nel corrente anno, a causa della situazione pandemica le esperienze si sono limitate a percorsi on-line che comunque hanno garantito un collegamento con l'attività didattica svolta in classe

## Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

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

## OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline.

Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato una modifica della attività didattica per le peculiarità della DDI o comunque effettuata da remoto.

## METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

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

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

Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria e avvalendosi di piattaforme formative specializzate.

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI

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

Titolo del percorso	Periodo	Discipline coinvolte
“Il menù come strumento di programmazione e vendita”	Tutto l'anno	Scienza e cultura dell'alimentazione, i laboratori LSE e LSV, matematica, inglese, spagnolo, IRC e diritto e tecniche amministrative

## EDUCAZIONE CIVICA

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

### Moduli Educazione Civica

DISCIPLINE	ORE	PERIODO	ARGOMENTO
Diritto e tecniche amministrative	8	I quadrimestre	Valori e ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni
Scienza e cultura dell'alimentazione	3	I quadrimestre	I consumi e la produzione alimentare responsabile
Scienze motorie e sportive	4	I quadrimestre	Formazione di base di Primo soccorso
Lingua inglese	6	II quadrimestre	Unione Europea
Scienza e cultura dell'alimentazione	2	II quadrimestre	I consumi e la produzione alimentare responsabile
Italiano/storia	6	II quadrimestre	Rapporti etico sociali (artt29-34) e rapporti politici secondo la Costituzione (artt48-54)
Matematica	4	II quadrimestre	Cambiamenti climatici
<b>Totale: 33 ore</b>			

Si rinvia per il dettaglio ai programmi delle singole discipline.

### ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo
Incontri informativi con le Università per l'orientamento	II Quadrimestre
Incontri on line con Scuole aperte Etica Academy e Alma	II Quadrimestre
Progetto "Orizzonti di volontariato" (Avis – Aido – Admo) Progetto Reboot	Tutto l'anno
Assorienta	II Quadrimestre

## Obiettivi e/o ricadute delle singole attività

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

# Verifiche e valutazioni

## VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Si rimanda alle griglie di dipartimento e a quella per la valutazione di prove orali e scritte effettuate a distanza approvata dal Collegio docenti.

Tipologia di verifica	
Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche	x
Prove strutturate	x
Prove semi strutturate	x
Approfondimenti individuali e/o di gruppo	x
Ricerche individuali e/o di gruppo	x

## ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

11. In particolare nella DDI: 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.

## Programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato

### Presentazione alla classe dell' esame di stato

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato.

Per l'anno scolastico 2020/2021, in considerazione dell'emergenza sanitaria, l'Esame consisterà in una prova orale che partirà dalla discussione di un elaborato, come deliberato nel CdC del 27.04.2021 e comunicato nei termini ai candidati, sui seguenti argomenti:

#### ELENCO ARGOMENTI ELABORATO PER L'ESAME DI STATO 2020/2021 ASSEGNATI AGLI ALUNNI CLASSE 5<sup>^</sup>AK

ALUNNI 5 <sup>^</sup> AKC	TITOLO ARGOMENTO
1	I CAFFE' STORICI DI TRIESTE E I DOLCI DELLA TRADIZIONE TRIESTINA
2	LA SICUREZZA SUL LAVORO nel settore ristorativo- alberghiero
3	IL BOLLITO ITALIANO A SPASSO PER L'ITALIA PASSANDO PER TRIESTE
4	LE SONDE nella ristorazione
5	IL FRIULI VENEZIA GIULIA TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: apriamo le porte alla rivisitazione!
6	LA TRADIZIONE FRIULANA DELLA TROTA: DALLA REGINA DI SAN DANIELE ALLE RISORGIVE
7	“VI PRESENTO LA CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA !
8	L'ABBATTITORE NELLA RISTORAZIONE
9	LA COTTURA SOTTOVUOTO
10	IL FRIULI VENEZIA GIULIA TRA DOLCE E SALATO

11	IL MAIALE IN TUTTE LE “SALSE”
12	IL TURISMO ENOGASTRONOMICO NEL PORDENONESE
13	I PRODOTTI ITTICI DEL MARE ADRIATICO
14	LA CUCINA DI CONFINE in FRIULI VENEZIA GIULIA e le INFLUENZE MITTELEUROPEE
15	L’INNOVAZIONE IN CUCINA: macchinari, tecniche e stili nuovi nella ristorazione
16	
17	DAI PRODOTTI A MARCHIO AI PIATTI DELLA TRADIZIONE: IL MONTASIO E IL FRICO

Lo svolgimento del colloquio prosegue con

- la «discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell’ambito dell’insegnamento di lingua e letteratura italiana, o della lingua e letteratura nella quale si svolge l’insegnamento, durante il quinto anno. Tale discussione risponde a un corretto modo di valutare le competenze maturate rispetto alla capacità di analisi testuale.
- Analisi del materiale scelto dalla Commissione con trattazione dei nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline
- Esposizione dell’esperienza di PCTO

## Contenuti delle singole discipline

Disciplina: **IRC**  
- Docente: **GORETTI** Giuliana

Libro di testo:

**M. Contadini / A. Marcuccini / A.P. Cardinali-“Confronti 2.0”-(V.U.), ELLEDICI SCUOLA**

	<b>MODULO 1: Introduzione all’etica della vita: responsabilità rispetto alla biogenetica e al fondamento della vita umana-Diritti umani –ambiente</b>	Sett/Ott. Genn/Febb. ore
1.1	Scelte etiche dei cattolici, (con riferimenti ai documenti del magistero della chiesa) delle confessioni cristiane e delle grandi religioni in vari campi: ✓ <b>Ambiente-Agenda 2030</b> ; ✓ Confronto con enciclica di papa Francesco “Laudato si”	5
1.2	Scelte etiche dei cattolici, delle confessioni cristiane e delle grandi religioni nel campo di inizio e fine vita (Bioetica; dono della vita; interruzione della gravidanza; “utero in affitto”; eutanasia); riferimenti ai documenti del magistero della chiesa	5

*Totale ore dedicate al modulo: 10*



	<b>MODULO 2:</b> Cogliere la presenza e l'incidenza del cristianesimo nella storia e nella cultura per una lettura critica del mondo contemporaneo	Gen./Apr. ore
2.1	Un nuovo modo di concepire l'economia e la società (la <b>globalizzazione</b> , il mercato equo solidale, diritti umani, microcredito, Fairtrade)	6

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

	<b>MODULO 3: Ruolo e dignità della donna</b>	Nov./Mar ore
3.1	Possibili cause sociali di violenza sulla donna	3

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

	<b>MODULO 4:</b> Giornata della Memoria	Febb. ore
4.1	Olocausto: l'importanza di non dimenticare	1

*Totale ore dedicate al modulo: 1*

	<b>MODULO 5:</b> Cibo e grandi religioni	Apr./Mag. ore
5.1	Una società multi culturale e religiosa anche nel cibo	5

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

Disciplina: **LINGUA E LETTERATURA ITALIANA**  
- Docente: **PICCIARELLI** Tiziana

Libro di testo:

**M. Sambugar - G.Salà, LM, Letteratura Modulare, IL NOVECENTO, La Nuova Italia**

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

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	<b>MODULO 2: PASCOLI E IL FANCIULLINO</b>	Ott.. nov. ore
2.1	G. PASCOLI. Aspetti biografici significativi. È dentro di noi un fanciullino; Lavandare, Novembre, Temporale, Il tuono (Myricae), Il gelsomino notturno. La grande proletaria si è mossa.	DDI

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

	MODULO 4:D'ANNUNZIO : UOMO D'AZIONE	Gennaio
4.1	G. D'ANNUNZIO. Aspetti biografici significativi. D'Annunzio uomo d'azione: le imprese. La pioggia nel pineto	DDI

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

	MODULO 5 : PIRANDELLO,SVEVO E LA CRISI DELL'UOMO MODERNO	FebbraioMarzo aprile
5.1	L. PIRANDELLO. Aspetti biografici significativi. La crisi dell'uomo moderno: la maschera. Il treno ha fischiato (Novelle per un anno). Il sentimento del contrario (L'umorismo)	DDI
5.2	I.SVEVO Aspetti biografici significativi L'ultima sigaretta; Un rapporto conflittuale (La coscienza di Zeno)	DDI
5.3	F.Kafka : Il risveglio di Gregor (La metamorfosi)	DDI

*Totale ore dedicate al modulo: 16*

RIPASSO: preparazione al colloquio orale		Mag. / Giu.
--	--	-------------

Disciplina: **STORIA**  
- Docente: **PICCIARELLI** Tiziana

Libro di testo:

**BRANCATI - PAGLIARANI, Voci della Storia e dell'attualità, vol.3, La Nuova Italia**

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

*Totale ore dedicate al modulo:6*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 13*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 14*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

RIPASSO: preparazione al colloquio orale	Mag. / Giu.
--	-------------

MODULO 1: Educazione civica
Articolo 48 - Il diritto di voto durante il fascismo. Le elezioni del '24
Articolo 49 - Il diritto di associazione durante il fascismo.
Articolo 51 - Le pari opportunità. Il ruolo della donna durante il fascismo

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

Disciplina: **INGLESE**  
- Docente: **VENTURINI Paola**

Libro di testo:  
**WELL DONE, ELI ed.**  
**MODULI DISCIPLINARI**

1	<b>LANGUAGE PRACTICE/INVALSI PRACTICE</b>	Settembre/Aprile
1.1	Tenses: tense revision	1
1.2	Kitchen verbs in context; Kitchen words and expressions	2
1.3	Reading and listening comprehension practice for Invalsi test	4

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

2	<b>FOOD PRESERVATION AND COOKING PRINCIPLES</b>	Settembre/Ottobre
2.1	Preservation methods	1
2.2	History of food preservation	1
2.3	Physical, chemical, physical-chemical, biological methods	2
2.4	Water cooking techniques	1
2.5	Cooking with fat	1
2.6	Heat and steam cooking techniques	1
2.7	Mixed and new cooking techniques	2
2.8	Writing meat and fish recipes (writing practice)	3
2.9	Preparing dishes using different cooking techniques: fish pie, barbecued scallops, chicken and shitake mushroom casserole, eggs Florentine, etc	5

*Totale ore dedicate al modulo: 17*

3	<b>FOOD AND WINE</b>	1
3.1	Food and wine pairings	1
3.2	Food and wine in north-west Italy	1
3.3	Food and wine in north-east Italy	1
3.4	Typical Friulian dishes: how to make cjarsons, frico, etc	2
3.5	Food and wine in Central Italy	1
3.6	Food and wine in Southern Italy	1
3.7	Regional products and dishes from Sicily and Sardinia	1
3.8	Italian Easter dishes	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

4	<b>MENU PLANNING</b>	
4.1	Designing and understanding menus; types of menus	1
4.2	Menu formats	1
4.3	Breakfast, lunch and dinner menus	2
4.4	Special menus: Christmas menus	1
4.5	Special menus: the English breakfast, the full English and the regional variations	2
4.6	Typical British menus; afternoon tea menus; the history of the tradition of taking afternoon tea	1
4.7	Banqueting and special events menus	1
4.8	Kids menus	1
4.9	Dessert menus	1
4.10	Sweet recipes and wines	1
4.11	Religious menus	3
4.11	Writing menus for important occasions with vegetarian requirements (writing practice)	3

Totale ore dedicate al modulo: 18

5	<b>SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION</b>	
5.1	HACCP principles	1
5.2	Food contamination: risks and preventive measures	1
5.3	The eatwell plate and the rainbow diet	1
5.4	Organic food and GMOs	1
5.5	Slow food vs fast food	1
5.6	Comparing and contrasting diets (speaking practice)	2

Totale ore dedicate al modulo: 7

6	<b>CAREER PATHS</b>	
6.1	How to become a chef	1
6.2	How to become a food and beverage manager	1
6.3	Celebrity chefs (writing/speaking practice)	3

Totale ore dedicate al modulo: 5

7	<b>CIVIC EDUCATION</b>	
7.1	The EU and its treaties, institutions and bodies	1
7.2	The EU's aims and values, the founder countries; the history of the EU; the Brexit	1
7.3	Symbols, anthem, facts and figures of the EU	1
7.4	How the EU works (Youtube video)	1
7.5	The EU by topics: the students' researches on agriculture, food safety, health, human rights (speaking activity)	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

Disciplina: **MATEMATICA**  
 - Docente: **FELLET Marzia**

Libro di testo:

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

	MODULO 1: INTEGRALI INDEFINITI e DEFINITI	Sett. / Genn. ore
1.1	Primitiva di una funzione: definizione. Integrale indefinito: definizione.	1
1.2	Calcolo di semplici integrali immediati: $\int x^n dx, \int x^{-1} dx,$	4
1.3	Linearità dell'operatore integrale	1
1.4	Risoluzione integrali indefiniti per sostituzione (semplici)	5
1.5	Integrali definiti: definizione	1
1.6	Calcolo di integrali definiti sfruttando solo le formule apprese per risolvere gli integrali indefiniti	18
1.7	Semplici esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo di aree (confronto tra area nel piano calcolata con la geometria euclidea e con l'integrale )	25

*Totale ore dedicate al modulo: 53*

	MODULO 2: GEOMETRIA SOLIDA	Aprile/Maggio ore
2.1	Calcolo di area di base, area laterale e volume di un parallelepipedo e di un cubo	20
2.2	Calcolo di area di base, area laterale e volume di un cilindro	10
2.3	Utilizzo di tutti i tipi di formule inverse sfruttando le operazioni apprese negli anni precedenti (equazioni, scomposizioni, razionalizzazioni, ....)	(comprese nelle ore precedenti)

*Totale ore dedicate al modulo: 30*

	MODULO 3: Educazione Civica: Cambiamenti climatici	Aprile.Maggio ore
3.1	Visione di un film sul tema "Il ragazzo che catturò il vento". Analisi e confronto tra la realtà proposta nel film, la nostra realtà attuale: alcune deduzioni.	4

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

Disciplina: **TEDESCO (seconda lingua straniera)**  
 - Docente: **FABRIS Debora**

Libro di testo:

**KOCHKUNST, T. Pierucci, A. Fazzi, G. Moscatiello, Ed. Loescher**

	MODULO 1: Ripasso grammaticale e lessicale	Sett. / Ott. ore
1.1	Il genere dei sostantivi e la formazione del plurale.	1
1.2	I casi (nominativo, accusativo, dativo).	2
1.3	Gli aggettivi possessivi.	1
1.4	Il "Perfekt".	3
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	3

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	MODULO 2: Kochrezepte (Kapitel 4)	Ott. / Dic. ore
2.1	<b>Garmethoden (Metodi di cottura).</b>	1
2.2	<b>Das Rezept (La ricetta).</b>	4
2.3	<b>Österreich: Länder und Rezepte (Austria: regioni e ricette).</b>	5
2.4	Le frasi secondarie con “weil”, “dass” e “wenn”.	2
2.5	L’uso dell’infinito e del pronome “man” nelle ricette.	2
2.6	Gli avverbi temporali “zuerst”, “dann”, “danach”, “am Ende”.	1
2.7	<b>Il verbo “lassen”.</b>	2
2.8	<b>La declinazione degli aggettivi.</b>	5
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	5

Totale ore dedicate al modulo: 27

	MODULO 3: Lokale und Gaststätten (Kapitel 5)	Gen. / Mar. ore
3.1	Im Restaurant (Al ristorante).	3
3.2	<b>Italienische Lokale (Locali italiani).</b>	2
3.3	<b>Typische Lokale der DACH-Länder (Locali tipici dei paesi di lingua tedesca).</b>	3
3.4	<b>Mein Lokal (Il mio locale).</b>	3
3.5	<b>Werbung: Lokale und Anzeige (Promozione: locali e annunci).</b>	2
3.6	<b>L’imperativo.</b>	3
3.7	<b>Il passivo.</b>	4
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	5

Totale ore dedicate al modulo: 25

	RECUPERO IN ITINERE: Argomenti del I quadrimestre	Feb. / Mar. ore

Totale ore dedicate alle attività di recupero in itinere: 6

	MODULO 4: Deutsche Literatur: Franz Kafka	Mar. / Apr. ore
4.1	Franz Kafka: cenni su vita e opere. Racconto breve “Gibs auf!”.	4
4.2	<b>Il “Präteritum”.</b>	3
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	4

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 5: Rund um die Arbeitswelt (Kapitel 6)	Apr. / Mag. ore
5.1	Das Küchenpersonal: Aufgaben. (Il personale di cucina: i compiti.)	2
5.2	<b>Das Praktikum. (Lo stage.)</b>	2
5.3	<b>Stellenangebote. (Offerte di lavoro.)</b>	2
5.4	<b>Der europäischer Lebenslauf. (Il curriculum vitae europeo.)</b>	2
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	RIPASSO: Argomenti del II quadrimestre	Mag. / Giu. ore

Totale ore dedicate alle attività di ripasso: 10

Disciplina: **SPAGNOLO (seconda lingua straniera)**  
 - Docente: **GARCIA Diana**

Libro di testo:

**Susana Orozco González, Giada Riccobono Nuevo, en su punto, Hoepli**

**MODULI DISCIPLINARI**

	titolo	periodo/durata
1	Módulo 4 Unidad 15 Joyas del mar. El pescado. Tipos de corte. El sushi.	Sett/Ott/Nov
2	Unidad 15. El pretérito perfecto.	Nov
3	Unidad 16. Asados y más. Tipos de carnes, tipos de cocción, tipos de cortes, el servido de la carne. Comida rápida. La hamburguesa.	Nov/Dic
4	Unidad 17. Los vinos blancos, claretes y tintos. Los cavas. El sumiller.	Gennaio/Febb
5	Módulo 5. Endulza la vida. Unidad 18. Frutas y zumos. Los frutos secos y las frutas desecadas.	Febb/Marzo
6	Unidad 19. Los Dulces. Helados, sorbetes y granizados. El bizcocho y el flan.	Mar/Aprile
7	La cocina molecular. Preparaciones a partir de la deconstrucción. Ingredientes y técnicas de preparación.El raviolo de frambuesa.	Apr/Mag

Altro:

	titolo	periodo/durata
1	Documental “El imperio del sushi”	Novembre
2	Documental “Frutos secos en California” “Mantequilla de cacahuets”	Febbraio

Disciplina: **SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE**  
 - Docente: **PURKARDHOFER Elena**

Libro di testo:

**Zocca-Gulisano-Manetti-Marella-Sbragi “Competenze motorie – corso di Scienze motorie e sportive per la scuola secondaria di secondo grado” ed. G. D’Anna**

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

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



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

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

	MODULO 5: educazione civica	Sett./Genn
5.1	Formazione di base di Primo Soccorso	4 ore

Disciplina: **DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA**  
- Docente: **FAVRO** Francesca

Libro di testo:

**S. Rascioni, F. Ferriello: “Gestire le imprese ricettive up” – vol. 3 Enogastronomia – Sala e vendita**

	MODULO 1: Il mercato turistico	Sett. / Ott. ore
1.1	Il mercato turistico internazionale: caratteri del turismo, evoluzione del fenomeno turistico, fattori che influenzano il turismo, dinamiche del turismo mondiale.	3
1.2	Gli organismi e le fonti normative internazionali: OMT e WTTC, UE: evoluzione storica, organi e fonti normative europee. Fonti normative internazionali.	4
1.3	Il mercato turistico nazionale: strumenti di analisi del mercato turistico interno: indicatori della dimensione della domanda, dell'offerta e indicatori economici. Bilancia turistica, delle partite correnti e bilancia dei pagamenti. Dinamiche del turismo in Italia.	3
1.4	Gli organismi e le fonti normative interne: organi di governo, enti e organismi che operano nel turismo con finalità specifiche; fonti interne di produzione del diritto – codice del turismo; ordinamento turistico statale; legislazione turistica regionale.	4
1.5	Le nuove tendenze del turismo: forme di turismo	1

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	MODULO 2: Il marketing	Nov./Gen. ore
2.1	Introduzione al marketing – il marketing management	1
2.2	Differenza tra marketing strategico e marketing operativo	1
2.3	Marketing turistico: privato, pubblico e territoriale – destination marketing	1
2.4	Fasi del marketing strategico: analisi interna; analisi esterna (del mercato, della concorrenza e della domanda), segmentazione, target, posizionamento (mappa di posizionamento) e scelta degli obiettivi strategici.	6
2.5	Le principali fonti informative	1
2.6	La quota di mercato – market share e fair share	1

2.7	Marketing operativo: il marketing mix (le leve di marketing - 4P)	2
2.8	Il prodotto: caratteristiche e ciclo di vita del prodotto - il prodotto turistico, delle imprese ristorative, delle imprese ricettive e delle imprese di viaggio	1
2.9	La leva del prezzo: fattori che influenzano le scelte di marketing operativo sui prezzi. Metodi: full costing e direct costing	2
2.10	La distribuzione: soggetti, canali – il franchising	2
2.11	La comunicazione: pubblicità, promozione, pubbliche relazioni, direct marketing; il web marketing: definizione e strumenti.	2
2.12	Il marketing plan	3

*Totale ore dedicate al modulo: 23*

	MODULO 3: La pianificazione e la programmazione	Gen. /Feb. ore
3.1	Strategia dell'impresa: ambiente esterno e ambiente interno – analisi SWOT	3
3.2	Vision e mission dell'impresa	1
3.3	Rapporto tra pianificazione e programmazione aziendale – il controllo di gestione	2
3.4	Il vantaggio competitivo: leadership di costo, di differenziazione e di focalizzazione	1

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

	MODULO 4: Il budget d'esercizio	Feb./Mar. ore
4.1	Il budget d'esercizio e sue parti – tecniche di redazione del budget	3
4.2	Differenza tra bilancio di esercizio e budget	1
4.3	Il budget degli investimenti	2
4.4	Budget settoriali e budget economico di un'impresa ristorativa e di un'impresa ricettiva	4
4.5	Controllo budgetario: scostamenti nei ricavi e scostamenti nei costi- report	3

*Totale ore dedicate al modulo: 13*

	MODULO 5: Il business plan	Apr. ore
5.1	Il business plan e le sue parti	2
5.2	Il piano degli investimenti	1
5.3	Il piano finanziario	1
5.4	Il bilancio di previsione: il conto economico e lo stato patrimoniale di previsione	2
5.5	Business plan di un'impresa della ristorazione e di un'impresa ricettiva	2

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

	MODULO 6: Normativa del settore turistico - ristorativo	Mag. ore
6.1	Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro – normativa in materia di igiene dei luoghi di lavoro	2
6.2	Norme di igiene alimentare: normativa sulla sicurezza alimentare – sistema Haccp	2
6.3	Frode alimentare	1
6.4	Contratti del settore ristorativo: di ristorazione, di catering, di banqueting (concetti generali)	2

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

Disciplina: **EDUCAZIONE CIVICA**  
 - Docente: **FAVRO** Francesca

	MODULO 1: Educazione civica	Ott. ore
1.1	La Costituzione repubblicana: contesto storico, struttura e caratteri	1
1.2	Forme di Stato – in particolare caratteristiche Stato di diritto e Stato democratico	1
1.3	Forme di Governo – in particolare la Repubblica parlamentare	1
1.4	Artt.1 e 4 Costituzione	1
1.5	Artt.2 e 3 Cost. - art.29 secondo comma Cost.	1
1.6	Artt. 52,53,54 Cost.	1
1.7	Art. 48 Cost.	1
1.8	La Carta dei diritti fondamentali UE e confronto con la Costituzione italiana	1

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

Disciplina: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**  
 - Docente: **MAGRO** Erica

Libro di testo:

**“Scienza e Cultura dell’Alimentazione” 5 - A. Machado - ed. Poseidonia Scuola – 978848261203**

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. Visione del video di REPORT sull'impatto ambientale della coltivazione dell'olio di palma.	3

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

3	MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Settembre/Ottobre ORE
3.1	Nuovi prodotti alimentari Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici.	2
3.2	Generalità sui Novel Foods e OGM	1
3.3	<b>I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti.</b> Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie e il microbioma	2

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

4	MODULO: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	Novembre/Dicem bre
---	--	-----------------------

		ORE
4.1	La dieta del lattante. Composizione del latte materno e vaccino a confronto. I lattini artificiali	3
4.2	Dieta della nutrice, la dieta della gestante, Toxoplasmosi e gravidanza	2
4.3	L'alimentazione complementare. La dieta dell'adolescente	2
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	<b>Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare</b>	2
4.7	Generalità sulle Diete: vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica	2

*Totale ore dedicate al modulo:* 14

5	MODULO: LA RISTORAZIONE	Dicembre/Gennai o 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	<b><u>La dieta nelle malattie metaboliche</u></b> - <b>Diabete mellito tipo 1, 2, e gestazionale: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza</b> - <b>Sindrome Metabolica: definizione e complicanze</b> - <b>Obesità e IMC</b> - Generalità sulla fenilchetonuria, sulla galattosemia, sul favismo	4
6.2	<b><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u></b> - <b>Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari.</b> - <b>Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia).</b>	3
6.3	Definizione di indice glicemico e glicemia	1
6.4	<b><u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u></b> - Generalità sui disturbi gastrointestinali, reflusso gastroesofageo, ulcera gastrica, cirrosi ed epatite A, B e C	2
6.5	<b><u>Allergie e intolleranze alimentari</u></b> - <b>Principali allergie alimentari</b> - <b>Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia, favismo</b> - <b>Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze</b>	3

6.6	<u>Alimentazioni e tumori:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sostanze cancerogene presenti negli alimenti e contaminazioni da radionuclidi.</li> <li>- <b>Sostanze protettive presenti negli alimenti</b></li> </ul>	2
6.7	<u>I disturbi del comportamento alimentare</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Anoressia nervosa e bulimia nervosa e ortorexia</li> </ul>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 17*

7	<b>MODULO: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>	Aprile/Maggio ORE
7.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Generalità</b></li> <li>- <b>Micotossine</b></li> <li>- <b>Radionuclidi</b></li> <li>- <b>Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti</b></li> <li>- <b>Principali contaminazioni da metalli pesanti</b></li> </ul>	3
7.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</b></li> <li>- <b>I prioni e le encefalopatie spongiformi</b></li> <li>- <b>I virus</b></li> <li>- <b>I funghi microscopici</b></li> <li>- <b>Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi</b></li> <li>- <b>Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi</b></li> <li>- <b>Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da Bacillus Cereus, tossinfezione da Clostridium Perfringens, botulismo</b></li> </ul>	4

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

8	<b>MODULO: IL SISTEMA HACCP</b>	Maggio ORE
8.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP.</b></li> <li>- Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.</li> </ul>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

9	<b>MODULO: CIBO e RELIGIONI</b>	Maggio ORE
	<b>ESERCITAZIONI ORALI/MAPPE DI COLLEGAMENTO IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO</b>	DOPO IL 15 MAGGIO

Sono stati effettuati nel corso dell' anno scolastico richiami ai prodotti di qualità del territorio nazionale ai fini di valorizzare il Made in Italy.

Disciplina: **EDUCAZIONE CIVICA**

- Docente: **MAGRO** Erica

	MODULO 1: SVILUPPO SOSTENIBILE	1 <sup>^</sup> q. ore	2 <sup>^</sup> q. ore
1.1	La Carta di Milano, gli obiettivi dell'agenda 2030. Concetto di sostenibilità, biodiversità. Concetto di: Clean cooking, economia circolare e green economy	3	/
1.2	Impatto ecologico dell'alimentazione.	/	2

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

Disciplina: **LAB. SERVIZI ENOGASTRONOMICI settore cucina**

- Docente: **BRAGADIN** Crista

Libro di testo:

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

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

	MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE e SICUREZZA ALIMENTARE e NOZIONI HACCP (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti)	Tutto l'anno IN PRESENZA
2.1	<b>L'igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro</b> (cucina, magazzino, bagno e antibagno del personale, zona plonge/lavaggio; le zanzariere e la derattizzazione). La formazione in azienda per igiene della persona, luogo di lavoro e alimentare dei processi produttivi: tipologia di corsi, attestato e validità	
2.2	<b>Il concetto di "marcia in avanti"</b>	
2.3	<b>Il "divieto" dell'incrocio "pulito-sporco"</b>	
2.4	<b>Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della deterzione.</b> La sanificazione. Le pulizie giornaliere e quelle periodiche. La Scheda delle pulizie nel manuale Haccp	
2.5	<b>Il controllo della temperatura dei frigoriferi e congelatori.</b> Scheda giornaliera e conformità. Le sonde e display dei frigoriferi, congelatori e celle.	
2.6	<b>La rintracciabilità/tracciabilità di un alimento/prodotto: l'etichetta.</b> La rintracciabilità degli imballaggi e regolarità (cenni).	
2.7	Il Regolamento n 178/2002 : punti principali (cenni) e il Codex Alimentarius (principali concetti di base).	

2.8	La potabilità dell'acqua in ristorante.	
2.9	Disinfestazione e derattizzazione.	
2.10	La gestione dei rifiuti e dell'olio esausto.	
2.11	<b>L'obbligatorietà del Libro ingredienti e indicazione Allergeni.</b>	

	<b>MODULO 3: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO</b>	Ottobre IN PRESENZA
3.1	Il reparto Economato e il Magazzino : le figure professionali del Capo Economo e del Magazziniere. L'organigramma del reparto.	
3.2	<b>I requisiti strutturali e igienici del magazzino.</b>	
3.3	Il percorso delle merci dal fornitore allo stoccaggio. Il ricevimento delle merci: modalità, problematiche e soluzioni. Gli imballaggi e le regole principali di stoccaggio. Le scadenze. I fornitori, il vettore e gli obblighi di legge. Controlli e registrazioni. Modalità nel come fare un ordine di merce. Registrare e gestire le non-conformità.	
3.4	Il Buono Prelievo della cucina: il carico-scarico.	
3.5	<b>Le etichette e le scadenze/lotto</b>	

	<b>MODULO 4: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE</b> (ripresa e approfondimento argomenti degli anni precedenti). Argomenti nuovi o da consolidare)	Marzo/Aprile IN CLASSE e LABORATORIO + DAD/DDI
4.1	<b>Le attrezzature classiche di cucina:</b> dai frigoriferi alla macchina di cucina al monoblocco etc	
4.2	<b>Concetto di modularità delle attrezzature. Le attrezzature da banco e da terra.</b>	
4.3	<b>Concetto Gastronorm:</b> cos'è, dimensioni e materiali.	
4.4	<b>Attrezzature innovative :</b> Pacojet, Roner, Microonde, Affumicatore, Sifone, vaso-cottura etc (caratteristiche, uso, tecniche di lavoro e impiego in cucina)	
4.5	<b>La conservazione e cottura sottovuoto: la macchina sottovuoto a campana, i sacchetti e l'utilizzo. La campionatura.</b> Come gestire la cottura sottovuoto (tempi e regole di servizio).	
4.6	<b>L'abbattitore di cucina :</b> cosa dice la legge, caratteristiche e uso.	
4.7	<b>Le sonde in cucina:</b> tipologia e uso. Cenni sulla temperatura al cuore (la reale temperatura e la media di temperatura).	
4.8	La cucina a Bassa temperatura (cenni).	
4.9	Le nuove tecniche di lavoro (cenni): cucina molecolare, Sali bilanciati, marinature e coloranti naturali e non.	

	<b>MODULO 5: IL MADE in ITALY e LA CUCINA del TERRITORIO</b>	Aprile/ maggio
5.1	<b>I principali prodotti del Territorio friulano e impiego in cucina.</b> I prodotti del territorio : DOP, IGP, PAT e DE.CO	
5.2	<b>Concetto di Tipicità e Localismo.</b>	
5.3	<b>Le principali piatti/preparazioni del Friuli Venezia Giulia: le quattro province in cucina (dolce e salato).</b> Ricettario dei principali piatti della cucina friulana e di alcuni dimenticati	
5.4	<b>Le tradizioni culinarie : Il Bollito in caldaia e la Porcina. L'uso del Kren.</b> I Caffè Storici di Trieste.	
5.5	<b>Le caratteristiche della cucina friulana e di confine. Le influenze.</b>	
5.6	Principali piatti/prodotti del Territorio Italiano a marchio (similitudini e diversità a confronto con la nostra regione).	

	<b>MODULO 6: CATERING, BANQUETING e SERVIZIO a BUFFET</b>	Marzo DAD/DDI+ LABORATORIO
6.1	<b>Il Buffet:</b> tipologie e organizzazione in cucina. Dalle Prime Colazioni ai pranzi,	



	agli Eventi. Attrezzature principali.	
6.2	Il <b>Banqueting</b> : ubicazioni diverse, organizzazione e modalità di servizio. Esempi di menù. La Scheda Evento. Il Banqueting Manager.	
6.3	Il <b>Catering</b> : tipologie e caratteristiche. I Finger Food.	

	<b>MODULO 7: ESERCITAZIONE PRATICA di LABORATORIO (parte pratica e teorica)</b>	Tutto l'anno IN LABORATORIO
7.1	<b>Organizzazione del proprio posto di lavoro.</b>	
7.2	Le preparazioni di base e tecniche di lavoro (mise-en-place e servizio) e organizzazione. Principi e applicazione d'igiene. Lavorare in sicurezza.	
7.3	<b>La Scheda ricetta e il Ricettario.</b>	
7.4	La Scheda prelievo (o Buono di Prelievo)	
7.5	Regole di servizio, impiattamento, sporzionatura e finitura dei piatti	
7.6	Tagli principali (regolari e irregolari).	
7.7	Preparazioni di base : impasti, impanature (classiche e moderne), marinature (classiche e moderne e i Sali bilanciati).	
7.8	La cottura e la pre-cottura	
7.9	<b>La rivisitazione di una ricetta.</b>	
7.10	<b>Il piatto classico e quello creativo.</b>	
7.11	<b>L'ideazione di un piatto: il percorso da seguire.</b>	
7.12	<b>Termini tecnici di cucina.</b>	
7.13	<b>Uso di nuove tecniche e macchinari/attrezzature (cucina innovativa).</b>	

*Totale ore dedicate al modulo di attività pratica: 24*

	DOPO il 15 maggio: ripasso e preparazione all'Esame di Stato	In presenza
--	--	-------------

*TOTALE ore svolte durante l'anno scolastico 99 di cui: 43 lezioni teoriche in presenza, 24 ore di lezione pratiche in laboratorio di cucina, 30 ore in DAD/DDI.*

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

Disciplina: **LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**  
- Docente: **SEPE Luigi**

Libro di testo:

**La scuol@ di enogastronomia sala e vendita AA.VV Edizione Calderini**

	MODULO 1: 1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande	Ore
1.1	Prodotti tipici del territorio: enografia nazionale cenni enologici, tecniche di vinificazione, D.O.C e D.O.C.G.	10
	Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e Prodotti tipici del territorio: enologia Nazionale , tecniche di vinificazione . Criteri di certificazione di qualità IGT, DOC e DOCG e classificazioni dei vini Vini da tavola, vino novello, vini certificati.	
1.2	I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu	

	(abbinamenti di base). Tecniche di abbinamento base cibo-vino	5
1.3	La birra: L'origine e la classificazione della birra Gli ingredienti principali Le fasi di produzione Gli stili di birra Il servizio della birra	8
1.4	La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting. Valorizzazione dell'offerta ristorativa Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting Classificazione, tipologie, le figure professionali di settore	8

*Totale ore dedicate al modulo: 31*

	MODULO 2: Gestione, vendita e commercializzazione : -	Ore
2.1	• La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di menu Il menu come strumento di programmazione e di vendita Classificazione e tipologie Il menu Classificazione Cenni storici La composizione grafica del menu L'impostazione del menu La programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	10

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

La coordinatrice  
**prof.ssa Tiziana Picciarelli**

# Griglie di valutazioni nazionali

Si riportano comunque le seguenti disposizioni ministeriali relative all'esame di stato, disapplicate nell'a.s.2020-21

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

DM 769 DEL 26 NOVEMBRE 2018

NOTA 19890 DEL 26.11.2018

QUADRO DI RIFERIMENTO PRIMA PROVA

QUADRI DI RIFERIMENTO LICEI

QUADRI DI RIFERIMENTO PROFESSIONALI

QUADRI DI RIFERIMENTO TECNICI

## GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

### SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Per l'anno scolastico 2020/2021, la valutazione della prova orale sarà attuata secondo la griglia più sotto riportata.

Il colloquio orale comprende la:

1. discussione dell'elaborato scritto;
2. esposizione e l'analisi di un testo letterario;
3. analisi del materiale scelto dalla sottocommissione ai sensi dell'articolo 17, comma 3, con trattazione di nodi concettuali caratterizzanti le diverse discipline, anche nel loro rapporto interdisciplinare;
4. esposizione di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una breve relazione o un elaborato multimediale, se non già ricomprese nel punto 1).

La commissione dispone di quaranta punti per la valutazione del colloquio. La commissione procede all'attribuzione del punteggio del colloquio sostenuto da ciascun candidato nello stesso giorno nel quale il colloquio viene espletato. Il punteggio viene attribuito dall'intera commissione, compreso il presidente, secondo i criteri di valutazione stabiliti in sede di riunione preliminare.

### Griglia di valutazione della prova orale

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

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

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