



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:
www.istitutoflora.edu.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta
pnis00800v@pec.istruzione.it

Certificata: C.f.: 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V B

INDIRIZZO PROFESSIONALE

SERVIZI ENOGASTRONOMIA E OSPITALITA' ALBERGHIERA

Coordinatore di classe: PERISSINOTTO Anna

Anno Scolastico 2020 – 2021

pubblicato sul sito dell'Istituto

INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE	3
INTRODUZIONE	4
INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO	5
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	5
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i>	6
DESCRIZIONE DELLA CLASSE	7
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.....	15
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL, ED.CIVICA	16
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i>	16
VERIFICHE E VALUTAZIONI	17
VERIFICA E VALUTAZIONE.....	17
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	18
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO	18
ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	19
<i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice</i>	20
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PERISSINOTTO Anna</i>	21
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PERISSINOTTO Anna</i>	23
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: PRESOTTO Sandra</i>	24
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FAVARON Alberto</i>	26
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO DOCENTE: GARCIA Diana</i>	27
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena</i>	28
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: OLIVO Paola</i>	29
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: SFREDDO Daniela</i>	30
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MILANI Chiara</i>	31
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA DOCENTE: TRIOLONE Francesca</i>	33
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: FRANCESCUTTO Laura</i>	34
GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI.....	36
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	37

Il consiglio di classe

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	PARO Alice	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PERISSINOTTO Anna (coordinatore)	
STORIA	PERISSINOTTO Anna	
LINGUA INGLESE	PRESOTTO Sandra	
MATEMATICA	FAVARON Alberto	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	GARCIA Diana	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	PITROLO Elena	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	OLIVO Paola	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	SFREDDO Daniela	
SOSTEGNO	FABBRO Senia	
MATERIE INDIRIZZO: K		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MILANI Chiara	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	FRANCESCUTTO Laura Maria Azzurra	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	TRIOLONE Francesca	

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 VALUTAZIONE NAZIONALI

Informazioni sull'indirizzo scolastico

INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera
- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.
- Interagisce con il sistema informativo aziendale anche attraverso l'uso di strumenti informatici e telematici
- le aziende del settore Turistico
- Analizzare l'immagine del territorio sia per riconoscere la specificità del suo patrimonio culturale sia per individuare strategie di sviluppo del turismo integrato e sostenibile
- Contribuire a realizzare piani di marketing con riferimento a specifiche tipologie di imprese o prodotti turistici
- Progettare, documentare e presentare servizi o prodotti turistici
- Individuare le caratteristiche del mercato del lavoro e collaborare alla gestione del personale dell'impresa turistica

Utilizzare il sistema delle comunicazioni e delle relazioni delle imprese turistiche

Descrizione della classe

SITUAZIONE IN USCITA

Comportamento: il grado di socializzazione e di collaborazione reciproca è sostanzialmente adeguato, anche se alcuni alunni non sempre hanno dimostrato di aver interiorizzato le regole di base della convivenza civile e scolastica e di aver maturato un atteggiamento responsabile rispetto alle attività proposte.

Frequenza: non sempre regolare.

Interesse: appena sufficiente, anche se la classe è stata spesso sollecitata ad essere propositiva, sia a distanza che in presenza, a fronte di un atteggiamento passivo rispetto alle diverse proposte didattiche. In particolare, si sono registrati momenti in cui concentrazione e attenzione durante le lezioni non sono state adeguate e altri in cui il lavoro a casa non è stato puntuale e approfondito. Questi fattori hanno determinato condizioni di lavoro meno proficue e prestazioni non del tutto rispondenti alle aspettative.

Impegno: discontinuo. Pochi studenti si sono distinti per il costante impegno. Attraverso un lavoro sinergico, quotidiano e concreto, i docenti hanno sollecitato costantemente gli allievi ad un'applicazione più regolare, soprattutto in relazione allo studio domestico.

Partecipazione al dialogo educativo: durante le lezioni, sia a distanza che in presenza, solo alcuni alunni si sono dimostrati attenti ed interessati alle attività didattiche proposte; in generale, la ricezione dei contenuti è stata piuttosto passiva e ha necessitato di stimoli all'apprendimento attivo. Solo pochi allievi hanno partecipato attivamente alle lezioni, sia in presenza che a distanza.

Dal punto di vista cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, in pochi casi discreto o buono.

Partecipazione delle famiglie: non sono presenti i rappresentanti dei genitori. La relazione con la famiglia è avvenuta esclusivamente nelle occasioni formali, attraverso colloqui a distanza con i docenti.

Prospettive future: dall'osservazione operata dai docenti e dagli interessi dimostrati in classe è emerso il desiderio da parte degli studenti di intraprendere un'attività lavorativa.

PROFILO DELLA CLASSE

Variazioni del consiglio di classe

Disciplina	A.S. 2019/2020	A.S. 2020/2021
Matematica	X	
Italiano	X	
Lingua inglese	X	
Lingua spagnola		X
Lab. sala		X
IRC	X	
Sc. motorie	X	
Diritto	X	
Sostegno		X

Informazioni sulla classe

La classe risulta costituita da 20 alunni di cui 14 maschi e 6 femmine; un alunno proviene da altro Istituto. Sono presenti sei alunni stranieri, con una pregressa scolarizzazione che ha consentito loro una buona integrazione nella classe. Sono presenti tre studenti D.S.A. ed una studentessa per la quale è stato redatto un PEI ad obiettivi minimi.

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Città: 9;

paesi limitrofi: 11.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della quarta		
Promossi a giugno	Giudizio sospeso (PAI)	Respinti
17	2	

Osservazioni sul metodo di studio

Il metodo di studio è stato per alcuni discontinuo, per altri ancora mnemonico, per pochi sufficientemente o discretamente organizzato. Solo un allievo ha dimostrato costante impegno ed il raggiungimento di un metodo di studio autonomo ed organizzato.

Livelli generali raggiunti

Mediamente la classe ha raggiunto un livello globalmente sufficiente, pochi sono collocabili nella fascia discreta, un solo alunno ha raggiunto un livello ottimo.

Obiettivi di programmazione

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

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

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

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

Abilità Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.	X			
---	----------	--	--	--

Area metodologica

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

Area psico-affettiva

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

Area logico-argomentativa

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

Area linguistica e comunicativa

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

Area storica e umanistica

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

Area scientifica e matematica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Comprendere il linguaggio formale specifico della matematica, saper utilizzare le procedure tipiche del pensiero matematico, conoscere i contenuti fondamentali delle teorie alla base della descrizione matematica della realtà.	X			
Possedere i contenuti fondamentali dell'igiene nei processi produttivi della filiera enogastronomica, padroneggiandone le procedure e i metodi di indagine propri, anche per potersi orientare nel settore.		X		

Comprendere il sistema di qualità relativo alla filiera produttiva d'interesse, conoscere le normative vigenti in fatto di sicurezza trasparenza e tracciabilità, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.		X		
---	--	---	--	--

Obiettivi Generali di Apprendimento

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

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

In genere:

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

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

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

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

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

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

Si precisa che in ogni caso gli obiettivi di apprendimento sono stati rimodulati in considerazione della situazione di emergenza epidemiologica che ha determinato 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>	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>	
<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>DDI con modalità sincrone</i>	X
<i>DDI con modalità asincrone</i>	X

Considerata la particolarità dell'anno scolastico in corso e rilevata la necessità di recuperare gli allievi più deboli e demotivati, si è dato ampio spazio ad attività di ripasso e rafforzamento di concetti già studiati. 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	numero di ore dedicate
“Cibo e religione”	Ottobre e marzo	IRC, Sc. e cultura dell'alimentazione	2+3
“L'alimentazione dello sportivo”	Gennaio e febbraio	Sc. Motorie e Sc. e cultura dell'alimentazione	7+3

EDUCAZIONE CIVICA

Data l'introduzione dell'insegnamento trasversale di Educazione civica che prevede 33 ore di lezione durante l'anno scolastico; per il dettaglio si rinvia ai contenuti delle singole discipline. Sono stati fatti propri dal C.d.C. i seguenti argomenti:

Macroaree	Argomenti	Discipline coinvolte	Ore
Costituzione	Valori ed ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni	Diritto e tecnica amministrativa	8
	Unione europea	Inglese	6
	Formazione di base di primo soccorso	Scienze motorie e sportive	4
	Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici (artt.48-54)	Italiano	6
Sviluppo sostenibile	Cambiamenti climatici	Matematica	4
	I consumi e la produzione alimentare responsabile	Scienze e cultura degli alimenti	5

ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo	Data	Numero di ore dedicate
Attività di orientamento in uscita on line	Durante tutto l'anno		
Incontro con la Polizia di Stato	Secondo quadrimestre	23.03.2021	1
Progetto Reboot (on line)	Fine del primo e secondo quadrimestre	21.12.2020 25.02.2021 09.04.2021	5
Potenziamento di Chimica (un solo allievo)	Marzo e agosto		6+4
Open Day “Etica del gusto”	Secondo quadrimestre	16.04.2021	1
Open Day ALMA	Secondo quadrimestre	23.04.2021	1

Verifiche e valutazioni

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre, benché nella particolare modalità di didattica digitale integrata (DDI), imposta dalla situazione epidemiologica, è stato effettuato un numero congruo di verifiche scritte e orali, anche in modalità sincrona (interrogazioni LIVE, verifiche su piattaforma MOODLE). Le verifiche e i relativi esiti valutativi, sono stati intesi 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 discipline, 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.

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 tradizionali: scritte, orali, pratiche	X
Prove strutturate	X
Prove semi strutturate	X
Approfondimenti individuali e/o di gruppo	X
Ricerche individuali e/o di gruppo	X

Sono state regolarmente somministrate le prove INVALSI: Italiano (19/04/2021), Matematica (20/04/2021), Inglese (21/04/2021).

ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

Criteria 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:

1	INVECCHIAMENTO DELLA POPOLAZIONE E PROBLEMI NUTRIZIONALI DELL'ANZIANO
2	LA DIETA MEDITERRANEA
3	TIPOLOGIE DIETETICHE: LA DIETA VEGETARIANA E VEGANA
4	LA DIETA NELLE MALATTIE CARDIOVASCOLARI
5	MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE: OBESITÀ E SOVRAPPESO
6	ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI
7	LA DIETA EQUILIBRATA PER GLI ADOLESCENTI
8	ALIMENTAZIONE E STILI DI VITA
9	FILIERA AGROALIMENTARE E SVILUPPO SOSTENIBILE
10	HACCP NELLA RISTORAZIONE
11	ALIMENTAZIONE E TUMORI
12	L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA
13	ADDITIVI ALIMENTARI
14	LA CONTAMINAZIONE MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI
15	LA DIETA E LO SPORT
16	NUOVE TENDENZE DI FILIERA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
17	LA DIETA NELLE MALATTIE DELL'APPARATO DIGERENTE
18	LE TOSSINFEZIONI
19	MALATTIE CORRELATE ALL'ALIMENTAZIONE E IL DIABETE MELLITO
20	CIBO E RELIGIONI: PRESCRIZIONI DIETETICHE DELLE TRE GRANDI RELIGIONI MONOTEISTE: ISLAMISMO, EBRAISMO, CRISTIANESIMO

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: PARO Alice

LIBRO DI TESTO: I-RELIGIONE-VU- Cioni Luigi, Masini Paolo, Pandolfi Barbara, Paolini Luca-EDB Ediz.Dehoniane BO (CED)

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

Totale ore dedicate al modulo:7

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

Totale ore dedicate al modulo:10

MODULO 3		Mar./Apr. ore
3.1	Cibo e Religioni	2
3.2	Consapevolezza, empatia e resilienza	3
3.3	Etica della Vita	3

Totale ore dedicate al modulo:8

MODULO 4		Maggio DAD
3.1	Il ruolo della religione nella società odierna	1
3.2	Le grandi religioni del mondo	1

Totale ore dedicate al modulo:2

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PERISSINOTTO Anna

LIBRO DI TESTO: Sambugar-Salà, *LM vol.quarto e quinto anno*, La Nuova Italia

MODULO 1		Settembre Ottobre
1.1	POSITIVISMO, REALISMO e NATURALISMO (caratteristiche principali)	1 ora
1.2	IL VERISMO E VERGA Caratteristiche specifiche del verismo e differenze con il Naturalismo. Le fasi della produzione di Verga; opere principali; tecniche e strumenti narrativi. Lettura e analisi di testi: da <i>Vita dei campi</i> : <i>Rosso Malpelo</i> ; <i>Fantasticheria</i> ; brani da <i>I Malavoglia</i> (<i>La famiglia Malavoglia</i> , <i>Lutto in casa Malavoglia</i> , <i>L'arrivo e l'addio di 'Ntoni</i>); brano da <i>Mastro don Gesualdo</i> (<i>L'addio alla roba</i>); da <i>Novelle rusticane</i> : <i>La roba</i> .	13 ore

MODULO 2		Novembre Gennaio
2.1	DECADENTISMO visione del mondo e poetica decadente; caratteristiche e funzione della poesia; temi ed eroi decadenti.	3 ore
2.2	D'ANNUNZIO La fase dell'estetismo; <i>Il Piacere</i> ; D'Annunzio poeta. Lettura e analisi di testi: brano da <i>Il Piacere</i> , I capitolo (<i>Il ritratto di un esteta</i>); <i>La pioggia nel pineto</i> .	5 ore
2.3	PASCOLI La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi <i>È dentro di noi un fanciullino</i> , da <i>Il fanciullino</i> ; <i>Lavandare</i> , <i>X Agosto</i> , <i>Temporale</i> da <i>Myrica</i> ; <i>La mia sera</i> da <i>Canti di Castelvecchio</i> .	11 ore

MODULO 3		Febbraio Maggio
3.1	IL ROMANZO DELLA CRISI Caratteristiche e tematiche; le principali tecniche narrative: il monologo interiore ed il flusso di coscienza.	2 ore
3.2	Kafka e <i>La Metamorfosi</i> . Lettura e analisi di un brano da <i>La Metamorfosi</i> (<i>Il risveglio di Gregor</i>). Proust e il concetto di memoria involontaria. Lettura e analisi di un brano da <i>Alla ricerca del tempo perduto</i> (<i>La Madeleine</i>).	2 ore
3.3	Svevo I romanzi <i>Una vita</i> (in estrema sintesi), <i>Senilità</i> (in estrema sintesi) e <i>La coscienza di Zeno</i> . Lettura e analisi di brani da <i>La coscienza di Zeno</i> (<i>Preambolo</i> , <i>Prefazione</i> in fotocopia, <i>L'ultima sigaretta</i> , <i>Un rapporto conflittuale</i>).	7 ore
3.4	Pirandello La poetica e le opere. Lettura e analisi di testi: <i>Il sentimento del contrario</i> da <i>L'Umore</i> (solamente la parte finale del testo pre-	6 ore

	sente nel Manuale); <i>Il treno ha fischiato</i> , <i>La carriola da Novelle per un anno</i> ; brano da <i>Il fu Mattia Pascal</i> (<i>Cambio treno</i>); brano da <i>Uno, nessuno, centomila</i> (incipit in fotocopia).	
--	--	--

	MODULO 4	Maggio
	Ungaretti Il valore della parola poetica e la missione del poeta. Caratteri del testo poetico di Ungaretti e strategie stilistiche. Lettura e analisi delle liriche: <i>Veglia</i> ; <i>San Martino del Carso</i> ; <i>Soldati</i> .	3 ore

	MODULO TRASVERSALE	Durante tutto l'anno (primo quadrimestre e prima parte del secondo quadrimestre)
PRODUZIONE SCRITTA In particolare: analisi del testo letterario.		

Per il modulo di **Educazione Civica** (6 ore, primo quadrimestre), attraverso un'attività svolta a distanza, gli alunni hanno scelto e commentato immagini rappresentative degli articoli della Costituzione italiana oggetto di analisi: Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici (artt.48-54).

DISCIPLINA:STORIA

DOCENTE: PERISSINOTTO Anna

LIBRO DI TESTO: Brancati-Trebi-Pagliarani, *La storia in campo*, vol.3, La Nuova Italia

MODULO 1		Settembre
1.1	Problemi post unitari; la questione meridionale	2 ore
1.2		
MODULO 2		Ottobre
2.1	Età giolittiana; Politica interna ed estera	2 ore
MODULO 3		Ottobre dicembre
3.1	La situazione europea alla vigilia della Prima Guerra Mondiale. Imperialismo e nazionalismo.	1 ora
3.2	La prima guerra mondiale cause; eventi principali; neutralisti ed interventisti in Italia e l'entrata in guerra dell'Italia; guerra di posizione e di logoramento; la svolta del 1917; i 14 punti di Wilson; i trattati di pace, in particolare il Trattato di Versailles.	9 ore
MODULO 4		Dicembre Gennaio
4.1	La rivoluzione russa cause; fasi principali; il governo rivoluzionario; la guerra civile e il comunismo di guerra (in sintesi).	4 ore
MODULO 5		Gennaio Maggio
5.1	I totalitarismi: definizione e caratteristiche	1 ora
5.2	IL FASCISMO contesto e cause dell'ascesa; i Fasci di combattimento; nascita del PNF; marcia su Roma e primi provvedimenti del governo Mussolini; il delitto Matteotti; costruzione dello stato totalitario (leggi fascistissime); Patti Lateranensi; le leggi razziali; politica estera;	6 ore
5.3	IL NAZISMO Ideologia e propaganda.	3 ore
5.4	LO STALINISMO (in estrema sintesi, in particolare: industrializzazione forzata, "grande terrore" e gulag).	1 ora
MODULO 6		Maggio
6.1	La seconda guerra mondiale: le cause. Lettura di una carrellata di eventi legati, in particolare, alla posizione dell'Italia (cenni).	2 ore

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: PRESOTTO Sandra

CHAPTER 4: FOOD PRESERVATION

PHYSICAL METHODS P.116

CHEMICAL METHODS P. 118

PHYSICO-CHEMICAL AND BIOLOGICAL METHODS P. 119

COOKING TECHNIQUES P. 120

WATER COOKING TECHNIQUES:

POACHING

BLANCHING

BOILING

STREAMING

TECHNIQUES FOR COOKING WITH FAT P. 122

DEEP FAT FRYING

FRYING

SAUTEING

GRIDDLE OR FRY TOP COOKING

MEAT COOKING TECHNIQUES P. 125

GRILLING

BARBECUING

SPIT ROASTING

COOKING AU GRATIN

BAKING

ROASTING

MICROWAVING

MIXED COOKING TECHNIQUES P. 126

STEWING

GLAZING

BRAISING

CASSEROLING

NEW COOKING TECHNIQUES P. 128

VACUUM COOKING

GASTROVAC OR IMPREGNATION COOKING

RECIPES P. 130

BARBECUE SCALLOPS

FISH PIE

PASTRY RECIPES P. 132

CHOCOLATE ECLAIRS

CINNAMON AND APPLE TURNOVER

EGG CUSTARD TARTS

PRESERVING FOOD : TIN CANS P. 138

CHAPTER 5: WHAT'S IN A MENU?

DESIGNING MENUS

MENU FORMATS

UNDERSTANDING MENUS

SPECIAL MENUS P. 148

BREAKFAST LUNCH AND DINNER MENUS

ENGLISH BREAKFAST MENUS

AFTERNOON TEA MENUS

KIDS' MENUS
DESSERT MENUS
CHEESE MENUS
CHEESE MENU P. 161
RELIGIOUS MENUS (1)
RELIGIOUS MENUS (2)

CHAPTER 6: SAFETY PROCEDURES AND NUTRITION

HEALTH AND SAFETY P. 176
HACCP
HACCP PRINCIPLES
FOOD TRANSMITTED INFECTIONS AND FOOD POISONING
FOOD CONTAMINATION : RISKS AND PREVENTIVE MEASURES (1)
FOOD CONTAMINATION :RISKS AND PREVENTIVE MEASURES (2)
DIET AND NUTRITION P. 186
THE EATWELL PLATE
ORGANIC FOOD AND GMOs
THE MEDITERRANEAN DIET
TENAGERS AND DIET
FOOD ALLERGIES AND INTOLERANCES
EATING DISORDERSALTERNATIVE DIETS (1): MACROBIOTICS VEGETARIAN AND VEGAN
ALTERNATIVE DIETS (2): RAW FOOD FRUITARIAN AND DISSOCIATED DIETS

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: FAVARON Alberto

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

	MODULO 1: Calcolo integrale e applicazioni	Sett./Dic. ore
1.1	Calcolo differenziale (ripasso)	3
1.2	La primitiva di una funzione	4
1.3	Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali	4
1.4	L'integrale indefinito	6
1.5	L'integrale definito	6
1.6	Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve	12

Totale ore dedicate al modulo: 35

	MODULO 2: Geometria nello spazio e solidi notevoli	Gen./Apr. ore
2.1	Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni	4
2.2	Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca	3
2.3	Equazione di un piano nello spazio e condizione di appartenenza di un punto	2
2.4	Poliedri, prisma e prisma retto	1
2.5	Cubo, parallelepipedo, piramide, cilindro (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	16

Totale ore dedicate al modulo: 26

	MODULO 3: Elementi di calcolo combinatorio	Apr./Mag. ore
3.1	Il fattoriale e le sue proprietà	2
3.2	Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti	3
3.3	Il coefficiente binomiale	1
3.4	Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k	2
3.5	Le disposizioni semplici di n oggetti di classe k	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO

DOCENTE: GARCIA Diana

LIBRO DI TESTO:

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 servicio 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:FRANCESE

DOCENTE: PITROLO Elena

LIBRO DI TESTO. MATERIALE FORNITO DALL'INSEGNANTE

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

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 2: Alcune regioni francesi	Ott./Nov./Dic. ore
2.1	PACA: le territoire, les manifestations, la gastronomie, l'économie; les produits typiques (les parfums de Grasse; huile d'olive; calissons)	5
2.2	ALSACE: le territoire, les villes principales (Strasbourg, Colmar) ; la gastronomie ; la Route des Vins	5

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 3: L'Unione Europea	Gen./Feb. ore
3.1	Les Institutions européennes (Parlement, Conseil Européen, Conseil de l'UE, Commission, BCE) ; les symboles de l'Union Européenne	4
3.2	Les étapes de la construction de l'UE	4
3.3	Hugo et son idée d'Europe : analyse du discours prononcé au Congrès de la Paix 1849	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: Il BIO e il consumo responsabile e sostenibile	Febbraio ore
4.1	Qu'est-ce que c'est le BIO ?	2
4.2	La consommation du BIO en France ; La production di BIO en France	2
4.3	La consommation responsable	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 5: Le nuove frontiere della cucina e i regimi alimentari	Mar. ore
5.1	La cuisine moléculaire et ses ingrédients	2
5.2	D'une cuisine à l'autre : la cuisine fusion, végétarienne, végétalienne, la nouvelle cuisine	4
5.3	Le régime Okinawa et la micronutrition	1

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 6: Prodotti tipici francesi	Apr. ore
6.1	Les vins et le Champagne	3
6.2	Les fromages	3

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali	Sett. / Giu. Solo in presenza
1.1	camminata a ritmi blandi	
1.2	andature atletiche e ritmiche	
1.3	esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	esercizi di stretching	
1.5	esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi	

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

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

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

1. MODULO 1: I contratti di lavoro		Sett./Ott ore
2.1	Il mercato del lavoro	1
2.2	Il reclutamento del personale	2
2.3	Lavoratori dipendenti e autonomi	1
2.4	Diverse tipologie di contratto di lavoro subordinato	2
2.5	Come si estingue il rapporto di lavoro	1
2.6	La retribuzione dei lavoratori dipendenti	3
2.7	Elementi della retribuzione	2
2.8	Le forme di assicurazione sociali obbligatorie	2
2.9	Il foglio paga dei lavoratori dipendenti	8

Totale ore dedicate al modulo: 22

2. MODULO 2: Il marketing delle imprese ricettive-ristorative		Ott./Dic. ore
3.1	Il marketing: aspetti generali	2
3.2	Marketing strategico ed operativo	5
3.3	Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della clientela, scelta degli obiettivi, scelta del target, scelte del posizionamento	26
3.4	Marketing operativo e leve di marketing: prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione	16
3.5	Il web marketing: cos'è e quali sono gli strumenti	1
3.6	Il marketing plan	4

Totale ore dedicate al modulo: 54

3. MODULO 3: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione nelle imprese ricettive-ristorative		Gen./Marz.. ore
3.1	Scelta strategica dell'imprenditore e fattori da cui dipende: analisi SWOT	3
3.2	Cos'è la vision e la mission dell'impresa	1
3.3	Differenza tra pianificazione e programmazione aziendale	6
3.4	Controllo di gestione	3
3.5	Il budget e differenza con bilancio d'esercizio	3
3.6	Le parti del budget	9
3.7	Il business plan	9

Totale ore dedicate al modulo: 34

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: Milani Chiara

LIBRO DI TESTO: A. Machado, *Scienza e cultura dell'alimentazione. Enogastronomia – Sala e vendita. 5*, Milano, Poseidonia Scuola, 2014

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

Totale ore dedicate al modulo: 8

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

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 3: LA RISTORAZIONE	Dicembre- Gennaio ore
3.1	<u>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</u>	
	La ristorazione e le tipologie di ristorazione	1/2
	La ristorazione di servizio	1/2
	Norme di sicurezza alimentare	1
	Servizio di gestione ed erogazione dei pasti-tipi di legame	1/2
	Formulazione di un menu equilibrato , menu ciclico	1/2
	Mensa scolastica; ristorazione nelle case di riposo	1

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 4: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Febbraio-marzo
4.1	La dieta nelle malattie metaboliche	
	Il diabete mellito	
	Sindrome metabolica	
	L'obesità e IMC	
	Cenni su iperuricemia e gotta	
	Osteoporosi	
4.2	La dieta nelle malattie cardiovascolari	
	Generalità	
	Nutrienti che incidono in maniera significativa sul rischio cardiovascolare	
	Indicazioni dietetiche per la prevenzione delle MCV	
4.3	Allergie e intolleranze alimentari	
	Differenza tra allergia e intolleranza	
	Intolleranza al lattosio	
	Favismo	
	Celiachia	
	Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva	

	MODULO 5: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE *	Aprile-maggio
5.1	Contaminazione fisico-chimica degli alimenti	
	Aspetti generali	
	Le micotossine	
	I fitofarmaci	
	Gli zoofarmaci	
	Sostanze cedute da contenitori e imballaggi	
	I metalli pesanti	
	I radionuclidi	
5.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti</u>	
	Le malattie trasmesse dagli alimenti	
	Prioni, virus, batteri	
	Tossinfezioni alimentari	
	Funghi microscopici	
	Parassitosi	
5.3	Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità	
	Igiene degli alimenti	
	I Manuali di Buona Prassi Igienica	
	Autocontrollo e HACCP	
	Il controllo ufficiale degli alimenti	
	Le frodi alimentari	
	Le certificazioni di qualità	

	RIPASSO DEI MODULI PRECEDENTI; ESERCITAZIONE ALL'ESAME	Periodo dopo il 15 maggio
--	---	---------------------------

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA

DOCENTE: Triolone Francesca

LIBRO DI TESTO: La scuol@ di enogastronomia – edizione Calderini – AA.VV.

	MODULO 1: il menu	ore
1.1	Definizione e classificazione	2
1.2	L'impostazione del menu	2
1.3	La composizione grafica	1
1.4	la programmazione del menu in base alle occasioni, stagioni e luogo	2
1.5	Tecniche di vendita	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 2: enologia	ore
2.1	Dalla terra al bicchiere (introduzione al modulo)	1
2.2	Le tecniche di vinificazione.	2
2.3	Le tecniche di spumantizzazione.	3
2.4	Le certificazioni di qualità.	2
2.5	I vini del territorio. (Friuli Venezia Giulia – Veneto)	3

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 3: le aziende ristorative	Mar./Giu. ore
3.1	Classificazione delle aziende ristorative (Legge 287/91), caratteristiche peculiari	4
3.2	Il catering e il banqueting (organizzazione del servizio)	4
3.3	IL F. & B. Manager	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA

DOCENTE: Francescutto Laura Maria Azzurra

LIBRO DI TESTO: Tecniche di cucina e pasticceria, Alma. E. Plan

MODULI DISCIPLINARI

MODULO 1: <i>Aspetti gastronomici dei menù</i>	periodo/durata
	Ottobre/Novembre
La struttura del menù	
Aspetti tecnico-operativo e comunicativo del menù	
Aspetti gastronomici del menù	
Dietoterapia, stagionalità e gusti	
Gli stili gastronomici, l'offerta gastronomica	
Tendenze gastronomiche	
Il marketing e la tipologia di clientela	
Cucina vegetariana ed annessi, la cucina macrobiotica	
La dieta mediterranea: principi fondamentali ed importanza	
Dieta vegetariana, vegana, ipocalorica, per celiaci, per intolleranti	
Piatti e menù per soggetti con intolleranze/allergie alimentari	

MODULO 2: <i>La sicurezza ed il sistema HACCP</i>	Periodo/durata
La sicurezza sul lavoro	Novembre/febbraio
La sicurezza alimentare: definizione e quadro normativo	
Regolamento 178/2002	
Il Pacchetto Igiene	
La rintracciabilità alimentare	
L'autocontrollo ed il Sistema Haccp	
Il manuale di autocontrollo: cos'è e come stilare uno	
Esempi di identificazione di CP e CCP	
Gestione dei prodotti non idonei	
Metodi di conservazione	
Le tossinfezioni alimentari	
Reg. 1169/2011	
Sicurezza alimentare: norme ISO	

MODULO 3: <i>Catering e Banqueting</i>	Periodo /durata
Cosa s'intende per catering: Forme di catering	Marzo/Aprile
Varie tipologie di menù di catering	
Cosa s'intende per banqueting: forme di banqueting	
Organizzazione di un banchetto	
La scheda evento e l'organizzazione della logistica	
Menù a confronto fra catering e banqueting	
Il buffet: come organizzarlo e quali pietanze scegliere	
Alcune tecniche di preparazione a confronto	

MODULO 4: <i>La qualità alimentare</i>	Periodo/durata
Cos'è la qualità alimentare	Maggio/giugno
Certificazioni ISO 9000	
Prodotti bio, km zero, filiera corta	
Marchi di qualità/biologico/Filiera corta	
Alcuni marchi di qualità a confronto	

Disciplinare di produzione: cos'è. Alcuni esempi	
Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	
Piatti tipici della regione FVG	
Ecoetichettatura	
Reg. 1169/11	
Dieta mediterranea e doppia piramide alimentare	

MODULO 5: <i>La comunicazione alimentare</i>	Periodo/durata
Valorizzare il territorio attraverso la giusta comunicazione	Maggio/giugno
La manipolazione della comunicazione gastronomica	
Comunicare un'alimentazione corretta e sana	
La gastronomia comunica con altre discipline	
La dieta comunica lo stile di vita	
Comunicare il cibo – genitori e figli -	
Strategie per la corretta comunicazione del cibo	

Pordenone, 07 maggio 2021

La coordinatrice
prof.ssa Anna Perissinotto

GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALE

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 76 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

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).

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 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 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				