



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:
www.istitutoflora.edu.it

e-mail:
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta
Certificata:
pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V CKS

INDIRIZZO

ENOGASTRONOMICO

Articolazione SALA e VENDITA

Coordinatore di classe: Prof.ssa Magro Erica

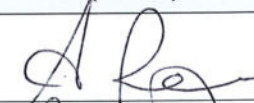

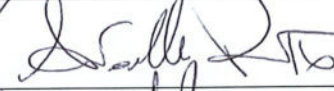
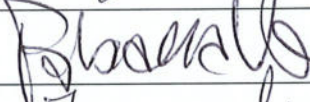
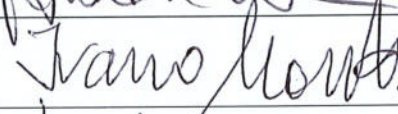
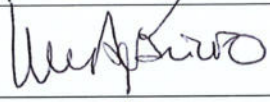

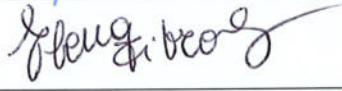
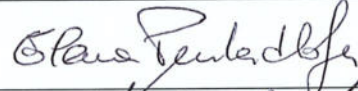

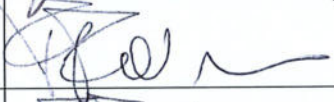
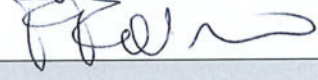

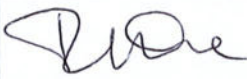
Anno Scolastico 2020 – 2021

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.....	7
OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	11
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	16
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i>	16
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	16
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	16
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	17
EDUCAZIONE CIVICA.....	18
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i>	19
VERIFICHE E VALUTAZIONI	20
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	21
<i>Criteria per l'attribuzione dei crediti</i>	21
PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO	22
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DELL'ESAME DI STATO	22
CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE	23
DISCIPLINA: IRC- DOCENTE: PARO Alice.....	23
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA- DOCENTE: PASCETTO Antonella	24
DISCIPLINA: STORIA- DOCENTE: PASCETTO Antonella	26
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE- DOCENTE: VIVAN Fabiana	28
DISCIPLINA: MATEMATICA- DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano	30
DISCIPLINA: 2 ^a LINGUA STRANIERA SPAGNOLO- DOCENTE: APARICIO LLANES Maria Inmaculada	32
DISCIPLINA: 2 ^a LINGUA STRANIERA FRANCESE- DOCENTE: PITROLO Elena.....	33
DISCIPLINA: 2 ^a LINGUA STRANIERA TEDESCO- DOCENTE: FABRIS Debora.....	34
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE- DOCENTE: PURKARDHOFER Elena.....	36
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE- DOCENTE: FAVRO Francesca.....	38
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE- DOCENTE: MAGRO Erica.....	40
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA –SETTORE CUCINA- DOCENTE: DE CRISTOFARO Gabriele	44
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA –SETTORE SALA E VENDITA- DOCENTE: TRIOLONE Francesca.....	45
GRIGLIE DI VALUTAZIONE NAZIONALI	47
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	48

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	ALICE PARO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	ANTONELLA PASCHETTO	
STORIA	ANTONELLA PASCHETTO	
LINGUA INGLESE	FABIANA VIVAN	
MATEMATICA	IVANO MAZZAROTTO	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	MARIA INMACULADA APARICIO LLANES	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	DEBORA FABRIS	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	ELENA PITROLO	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	ELENA PURKARDHOFER	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore CUCINA	GABRIELE DE CRISTOFARO	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE	FRANCESCA FAVRO	
ED. CIVICA	FRANCESCA FAVRO <i>Referente Ed. Civica</i>	
MATERIE INDIRIZZO:		
SCIENZA E CULTURA DELL' ALIMENTAZIONE	ERICA MAGRO <i>Coordinatore di classe</i>	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore SALA E VENDITA	FRANCESCA TRIOLONE	

INTRODUZIONE

Il presente documento del 15 maggio è stato redatto tenendo conto del D. Lgs. 62/2017 “Norme in materia di valutazione e certificazione delle competenze del 1° ciclo ed esami di stato, a norma dell’art.1, commi 180 e 181, lettera i), della legge 13 luglio 2015, n.107” e del DM n. 769/2018 “Quadri di riferimento per la redazione e lo svolgimento delle prove scritte” e “Griglie di valutazione per l’attribuzione dei punteggi” per gli Esami di Stato del secondo ciclo di istruzione. 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 (competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza) comunicazione nella madre lingua comunicazione nelle lingue straniere competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia competenza digitale imparare ad imparare competenze sociali e civiche spirito d'iniziativa e imprenditorialità consapevolezza ed espressione culturale	Competenze chiave (competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza) competenza alfabetica funzionale competenza multilinguistica competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria competenza digitale competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare competenza in materia di cittadinanza competenza imprenditoriale competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE SALA E VENDITA

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

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

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

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

DESCRIZIONE DELLA CLASSE

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	a.s. 2018-19	a.s. 2019-20	a.s. 2020-21
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MILANI	MAGRO	MAGRO
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – settore SALA E VENDITA	TRIOLONE/ RAUCCI	TRIOLONE	TRIOLONE/ FRANZESE
IRC	BUTTIGNOL	PARO	PARO
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PATERNO'	GIUST	PASCHETTO
STORIA	PATERNO'	GIUST	PASCHETTO
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	RONCHI	NITO	FAVRO
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	DE ROSSI	DE ROSSI	FABRIS
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	DONAT	IAIONE	APARICIO LLANES

Informazioni sulla classe

Durante il percorso del triennio la composizione della classe è passata da 17 alunni agli attuali 15.

La classe III CKS era costituita da 17 allievi, di questi 2 non sono stati ammessi all'anno successivo e un'alunna si è trasferita in altro Istituto alla fine del 1^ quadrimestre.

La classe IV CKS a settembre veniva composta con 14 allievi costituenti il nucleo fondante e un'altra allieva proveniente da altro Istituto. Agli scrutini di giugno 3 allievi sono stati ammessi alla classe V con PAI e/o lettere C.

La classe V CKS è composta da 15 studenti, 7 femmine e 8 maschi, tutti provenienti dalla IV CKS. Sono presenti 2 allievi con Bisogni Educativi Speciali (BES) che hanno sempre fatto parte del nucleo originario (III, IV, V CKS). Entrambi gli alunni BES sono certificati per disturbi specifici dell'apprendimento (DSA) e si avvalgono di strumenti compensativi e misure dispensative previsti dalla normativa e specificati nel Piano Didattico Personalizzato (PDP). Ulteriori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento.

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 3 allievi sono residenti a Pordenone, 12 in comuni limitrofi a Pordenone.

Osservazioni sulle dinamiche relazionali

Esistono all'interno della classe degli alunni che hanno un atteggiamento polemico e poco rispettoso delle regole, inoltre, nel corso degli anni, vi sono stati conflitti all'interno del gruppo classe, risolti con l'intervento anche dei docenti. Pertanto nel corso del triennio, il Consiglio di classe, ha lavorato sullo sviluppo delle abilità sociali e relazionali, cercando anche di far accettare i numerosi cambi di docenza. Il gruppo classe risulta poco coeso e formato da singole individualità che faticano a collaborare e a trovare strategie comuni. Durante quest'anno scolastico, la frequenza alle attività didattiche è stata regolare per la maggior parte degli alunni tranne che per uno sparuto numero, che ha accumulato molte assenze, anche nella parte finale dell'anno. A partire da novembre e fino ad aprile è subentrata la Didattica Digitale Integrata (DDI). Questa modalità didattica e l'isolamento hanno avuto delle inevitabili ricadute, sia sul piano puramente relazionale, che su quello motivazionale. Durante l'intero anno scolastico l'apprendimento si è sviluppato garantendo i contenuti standard delle singole discipline, alternando alla modalità classica in aula, attività didattiche digitali a distanza e laboratoriali in presenza.

Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4			
Promossi a giugno	PAI	Lettere C	Respinti
15	1	3	0

Situazione della classe 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
15	7	6	2

Osservazioni sul metodo di studio

L'impegno domestico è stato disomogeneo: costante e produttivo solo per alcuni degli alunni, discontinuo, selettivo e poco organizzato per gran parte degli studenti. Si deve altresì osservare che nel momento del bisogno hanno dimostrato sufficiente capacità nel recupero in itinere.

Livelli generali raggiunti

Per quanto attiene ai livelli di conoscenze, competenze ed abilità complessive, solo pochi alunni hanno dimostrato di aver raggiunto un livello discreto; alcuni, se guidati, hanno evidenziato capacità di rielaborazione personale e critica. Gran parte della classe ha invece raggiunto risultati mediamente sufficienti o più che suf-

ficienti, talvolta disomogenei, nelle varie materie, a causa di una preparazione mnemonica, funzionale solo alle verifiche, dimostrando un apprendimento di carattere nozionistico. Si denotano in questi alunni carenze nello sviluppo di capacità di analisi e di sintesi ed una preparazione talvolta “fragile” e imprecisa, anche a causa di lacune pregresse mai completamente colmate. In particolare alcuni alunni hanno manifestato un notevole interesse per l’attività didattica laboratoriale professionalizzante, ma hanno evidenziato delle difficoltà nella rielaborazione e nell’esposizione dei contenuti delle discipline teoriche. Tuttavia, pur con diversi livelli di autonomia e competenza, gli obiettivi didattici minimi sono stati globalmente raggiunti da tutti gli studenti. In tutte le discipline, per gli alunni con carenze didattiche, sono state offerte possibilità di recupero.

Partecipazione delle famiglie: per un numero esiguo di famiglie si è limitata agli incontri settimanali online o a comunicazioni telefoniche del Coordinatore relative al profitto e alla condotta.

Prospettive future: dall’osservazione operata dai docenti e dagli interessi dimostrati in classe, è emerso in alcuni studenti (6) il desiderio di proseguire gli studi.

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

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 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 sala e vendita**

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

AssOrienta circa le opportunità lavorative nelle FORZE ARMATE e FORZE DI POLIZIA (PCTO)	Secondo periodo	23/03/21
Orientamento in uscita ETICA ACADEMY (PCTO)	Secondo periodo	16/04/21
Orientamento in uscita OPEN DAY ALMA (PCTO)	Secondo periodo	23/04/21

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.

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline depositate in segreteria didattica, coerenti con quanto stabilito nella programmazione di dipartimento.

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 dell'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>	X
<i>Ricerche</i>	X
<i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X
<i>Attività pratico-motorie</i>	X

<i>Lezione interattiva</i>	X
<i>DDI con modalità sincrone</i>	X
<i>DDI con modalità asincrone</i>	X

Al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, gli insegnanti si sono impegnati a prestare particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far recuperare gli allievi più deboli ed in difficoltà. 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. Nella fase di DDI sono state utilizzate diverse modalità (didattica breve, apprendimento cooperativo, quiz, cruciverba) e strumenti per permettere a tutti gli studenti una partecipazione attiva e proficua. I canali di comunicazione utilizzati a distanza sono stati: il registro elettronico, mail istituzionali, la piattaforma formativa specializzata moodle e per le videolezioni google meet.

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 menu come strumento di programmazione e di vendita	Tutto l'anno	LSV, LSE, DTA, S. E C. DELL'ALIM., LINGUA INGLESE
Cibo e religione	2^ periodo	IRC, 2^ LINGUA SPAGNOLO

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

EDUCAZIONE CIVICA

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

MATERIA	ORE ANNUE	1° QUADRIMESTRE.		2° QUADRIMESTRE	
		ORE	ARGOMENTO	ORE	ARGOMENTO
Scienza e cultura dell'alimentazione	5	3	I consumi e la produzione alimentare responsabile	2	I consumi e la produzione alimentare responsabile
Italiano	6	/	/	6	Rapporti etico sociali (artt.29-34) e rapporti politici secondo la Costituzione (artt.48-54)
DTA	8	8	Valori e ideali della Costituzione, diritto di famiglia, elezioni	/	/
Matematica	4	2	Cambiamenti climatici	2	Cambiamenti climatici
Lingua inglese	6	/	/	6	Unione Europea
Scienze motorie e sportive	4	4	Formazione di base di Primo Soccorso	/	/
	TOTALE ORE 33	1° TOT. 17		2° TOT. 16	

Per il dettaglio si rinvia ai contenuti delle singole discipline.

ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo	Data
Incontri informativi per l'orientamento con le Università	Primo periodo	
“ORIZZONTI DI VOLONTARIATO”: progetto REBOOT	Tutto l'anno	1^ INCONTRO 21/12/20 2^ INCONTRO 25/02/21 3^ INCONTRO 09/04/21

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

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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** (Istituto Nazionale per la Valutazione del Sistema educativo di Istruzione e di Formazione):

ITALIANO	20/04/2021
MATEMATICA	21/04/2021
LINGUA INGLESE	29/04/2021

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.

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 C.d.C. del 27.04.2021 e comunicato nei termini ai candidati, sui seguenti argomenti:

N° R.E.	TITOLO DELL' ELABORATO
1	La Cucina di Sala: "Filetto al pepe verde"
2	Un Cocktail energetico: "Parsons Special"
3	La buona prassi igienica nella preparazione delle bevande miscelate
4	La Cucina di Sala: "le farfalle al salmone"
5	Lo Spritz Veneziano
6	Gli stili di servizio
7	La Cucina di Sala: "Pere al cioccolato flambé"
8	Enologia: "L'Amarone della Valpolicella DOCG"
9	Valorizzazione dei prodotti enogastronomici: i formaggi
10	SnackBar: i tramezzini
11	Cocktail: Shirley Temple
12	Cocktail: Negroni
13	"L'orzo nel bicchiere"
14	Cocktail: Tequila Sunrise
15	Enologia: "Refosco dal Peduncolo Rosso"

Lo svolgimento del colloquio prosegue con

- La discussione di un breve testo, già oggetto di studio nell'ambito dell'insegnamento di lingua e letteratura italiano, 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

Per ogni disciplina in grassetto sono evidenziati i nuclei tematici fondanti, utili alla Commissione per l'individuazione del materiale per il colloquio orale dell'Esame di Stato.

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	4
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	2

Totale ore dedicate al modulo:8

	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
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: PASCHETTO Antonella

Libro di testo:	LM- Letteratura modulare-Il Novecento. Autori: Marta Sambugar-Gabriella Salà. Edizioni La Nuova Italia.
-----------------	---

	MODULO 1: Decadentismo ed estetismo: letteratura decadente (Pascoli e D'Annunzio)	Sett. / Nov. ore
1.1	Il decadentismo come reazione al Positivismo	2
1.2	Temi della letteratura decadente	2
1.3	La vita e il pensiero di Pascoli	2
1.4	La poetica del "fanciullino": testo "E' dentro di noi un fanciullino"	2
1.5	Analisi delle poesie: "Novembre"; "La mia sera"; "Nebbia"; "Italy"	3
1.6	La vita e il pensiero di D'Annunzio: la poesia degli esordi e il Decadentismo estetizzante. La raccolta delle "Laudi del cielo, del mare, della terra, degli eroi". La musicalità della parola; la fusione con la natura; il panismo dannunziano.	4
1.7	Analisi delle poesie: "La sera fiesolana"; "La pioggia nel pineto"	4

Totale ore dedicate al modulo: 19

	MODULO 2: Il romanzo estetizzante: Oscar Wilde, "Il ritratto di Dorian Gray"	Ott. ore
2.1	Il romanzo estetizzante	1
2.2	Lettura del testo "Lo splendore della giovinezza" tratto dal romanzo "Il ritratto di Dorian Gray" e riferimenti condivisi in classe.	1
2.3	"Il Piacere" di D'Annunzio: ritratto di un esteta; la trama del romanzo. Lettura del brano "Il ritratto di un esteta" e confronto con Wilde.	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

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

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 4: Narrativa e poesia tra le due guerre: Hemingway e Ungaretti; E. Montale e E. Vittorini	Feb./Mag ore
4.1	La riflessione degli intellettuali sulla prima guerra mondiale: Ungaretti (canta i valori essenziali della vita; nell'esperienza della guerra ritrova le ragioni dell'esistenza)	1
4.2	La poesia simbolista influenza la lirica elaborata tra le due guerre	1
4.3	Ungaretti: precursore dell'Ermetismo. Vita del poeta.	1
4.4	Le tre fasi della produzione poetica. Analisi e commento delle poesie: da "L'allegria": "Sono una creatura", "San Martino del Carso" e "Fratelli" .	4
4.5	Dalla raccolta "Sentimento del tempo" la lirica "Di luglio" e dalla raccolta "Il dolore" la lirica "Non gridate più" .	3
4.6	E. Montale: la vita e le opere;	1
4.7	la poetica dell'correlativo oggettivo, il "male di vivere", la ricerca del "varco"; le raccolte poetiche più importanti.	2
4.8	Dalla raccolta "Ossi di seppi" le poesie: "I limoni"- "Merigiare pallido e assorto"- "Spesso il male di vivere ho incontrato"- "Cigola la carrucola del pozzo" . Dalla raccolta "Le Occasioni": "Non recidere forbice quel volto" .	5
4.9	Elio Vittorini e la narrativa del secondo dopoguerra (neorealismo). La vita e l'opera "Conversazione in Sicilia" da cui "L'arrivo al paese natale" e "La scoperta che non ogni uomo è uomo"	1
	Ernest Hemingway: contesto storico e opere. "Per chi suona la campana": trama e personaggi. Lettura e comprensione del brano "La violenza della guerra" .	2
5.0	MODULO 5 : IN RIFERIMENTO ALLA SHOAH	MARZO
	Primo Levi : contesto storico e vita dell'autore; analisi e commento della poesia "Considerate se questo è un uomo" che introduce il libro autobiografico "Se questo è un uomo" ; il brano "I sommersi e i salvati" .	2

Totale ore dedicate al modulo: 23

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PASCHETTO Antonella

Libro di testo:	Autori: Antonio Brancati e Trebi Pagliarani- "La storia in campo" vol.3 l'età contemporanea- Edizioni La Nuova Italia.
-----------------	--

	MODULO 1: DALLA BELLE ÉPOQUE ALLA PRIMA GUERRA MONDIALE	Sett. / Dic. ore
1.1	La belle époque: dall'ottimismo e dal benessere che caratterizzano tale momento ai dubbi e alle criticità sul futuro caratterizzato dal progresso.	2
1.2	Colonialismo e Imperialismo agli esordi della prima guerra mondiale.	2
1.3	L'età giolittiana. Il Regno d'Italia alla fine dell'Ottocento.	2
1.4	Politica e riforme di Giolitti.	3
1.5	Fine dell'età giolittiana e preludio della prima guerra mondiale.	2
1.6	Prima guerra mondiale	4
1.7	Trattati di pace.	1
1.8	Russia: le rivoluzioni del 1917.	3

Totale ore dedicate al modulo: 19

	MODULO 2: I TOTALITARISMI E LA SECONDA GUERRA MONDIALE.	Gen./Apr. ore
2.1	Il primo dopoguerra in Europa	2
2.2	Gli anni Venti negli USA. In Europa due ideologie a confronto: nazionalismo e socialismo.	2
2.3	La crisi del 1929 e il New Deal.	1
2.4	Il dopoguerra in Italia: biennio rosso e ascesa del fascismo.	4
2.5	Il fascismo: riforme istituzionali, politica interna e politica estera.	4
2.6	La Repubblica di Weimar.	1
2.7	Il nazismo e la politica estera aggressiva di Hitler.	3
2.8	La guerra civile spagnola.	1
2.9	Lo stalinismo.	1
2.10	La seconda guerra mondiale.	3

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 3: IL MONDO BIPOLARE	Mag. ore
3.1	Dalla pace alla guerra fredda (1945-1953)	1
3.2	La costruzione dell'Europa unita.	2
3.3	L'assetto bipolare in Europa	1
3.4	L'Italia Repubblicana: quadro d'insieme (la ricostruzione economica- la Costituzione)	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

DISCIPLINA: EDUCAZIONE CIVICA

DOCENTE: PASCHETTO Antonella

	MODULO 4: EDUCAZIONE CIVICA- Costituzione	Mar./Apr./ Mag. ore
4.1	Rapporti etico sociali (artt.29-30-31-32-33-34)	3
4.2	Rapporti politici secondo la costituzione (artt.48-49-50-51-52-53-54)	3

Totale ore dedicate al modulo: 6

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: VIVAN Fabiana

Libro di testo	C. E. Morris, <i>Well Done! Catering: Cooking and Service</i> , Eli A.A. V. V., <i>IN Progress for INVALSI B1 and B2 English language Testing</i> , Europass
----------------	---

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

Totale ore dedicate al modulo: 19 ca

	MODULO 2: Safety Procedures and Nutrition	Nov./ Feb.
2.1	HACCP	
2.2	Food contamination: risks and preventive measures	
2.3	The eatwell plate	
2.4	The Mediterranean diet	
2.5	Teenagers and diet	
2.6	Food allergies and intolerances	
2.7	Eating disorders	
2.8	Alternative diets: macrobiotics, vegetarian and vegan	

Totale ore dedicate al modulo: 24 ca

	MODULO 3: Career Paths	Sett./ Mag.
3.1	How to become a bartender, sommelier or waiting staff	
3.2	How to become a food and beverage manager	
3.3	How to write a CV	

3.4	How to write a covering letter	
3.6	Emma Watson: "I'm a feminist". È stato svolto un approfondimento sul tema <i>Women's Rights</i> prendendo spunto dal discorso di Emma Watson presso le Nazioni Unite utilizzando il video You Tube.	
3.7	Work experience: brevi presentazioni curate dagli studenti sull'esperienza di PCTO	

Totale ore dedicate al modulo: 12 ca

	MODULO 4: Menu Planning	Mag.
4.1	What's in a menu?	
4.2	Understanding and serving wine	
4.3	Cocktails	

Totale ore dedicate al modulo: 9 ca

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

DISCIPLINA: ED. CIVICA

DOCENTE: VIVAN Fabiana

	MODULO 1: Institutions (Including Educazione Civica)	2 [^] q.
1.1	UK institutions	
1.2	Welfare State	
1.3	EU institutions	
1.4	The EU and you	
1.5	'Brexit Means...BREXIT' (articolo da <i>Speak Up</i>)	

Totale ore dedicate al modulo: 6

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano

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

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: Calcolo delle Probabilità	Nov. / Dic. ore
1.1	Definizione classica della probabilità.	2
1.2	Valutazione numerica della probabilità ($0 < P[E] < 1$): i tre modi equivalenti per esprimerla (numero, rapporto, percentuale).	2
1.3	Estremi della probabilità: evento certo (1), evento impossibile (0).	1
1.4	Definizione di eventi indipendenti (dipendenti)	2
1.5	Definizione di eventi incompatibili (compatibili)	2
1.6	Utilità del calcolo combinatorio per valutare le probabilità degli eventi	1
1.7	Teorema della probabilità totale (eventi incompatibili e/o compatibili)	2
1.8	Teorema della probabilità composta (eventi indipendenti e/o dipendenti)	2
1.9	Probabilità condizionata	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: Geometria Solida	Gen./Feb. ore
2.1	Il parallelepipedo (il cubo): aree e volumi, diagonali.	2
2.2	Il cilindro: aree e volumi, diagonale.	2
2.3	Il cono: aree, volumi, apotema.	2
2.4	La piramide a base quadrata: aree, volumi, apotema.	2
2.5	Il principio di Cavalieri	1
2.6	Il principio di Cavalieri applicato al volume della sfera equivalente all'anticlessidra	2
2.7	Il tronco di cono: aree, volumi, apotema	2
2.8	Il tronco di piramide: aree, volumi, apotema	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 3: Calcolo Integrale	Mar./Apr. ore
3.1	Definizione di integrale indefinito	1
3.2	Calcolo dell'integrale o primitiva di una funzione polinomiale	2
3.3	Definizione di trapezoide	1
3.4	Integrale definito come area del trapezoide (la funzione deve assumere valori solo positivi nel segmento di calcolo)	2
3.5	Integrale definito della funzione $f(x)=mx+q$ (retta) e suo confronto con l'area geometrica (triangolo, trapezio) – il trapezoide è tutto nella parte in cui $f(x)\geq 0$. Si deve saper eseguire il disegno nel piano cartesiano.	2
3.6	Integrale definito della funzione $f(x)=ax^2+bx+c$ (parabola) – il trapezoide è tutto nella parte in cui $f(x)\geq 0$. Si deve saper disegnare la parabola nel piano cartesiano e colorare l'area di cui si vuol conoscere il valore numerico.	2
3.7	Integrale di volume per solidi di rotazione attorno all'asse delle ascisse: cono, tronco di cono, cilindro.	2
3.8	Integrale definito per funzioni che assumono segno sia positivo che negativo: aree positive ($f>0$) aree negative ($f<0$) si sommano algebricamente.	2
3.9	Integrale definito geometrico della funzione $f(x)$: si usa la funzione modulo $ f(x) $ per calcolare l'area.	1

Totale ore dedicate al modulo: 15

Un congruo numero di ore è stato dedicato al ripasso del programma e agli esercizi in classe in modo trasversale in particolare a partire nel mese di aprile e maggio.

DISCIPLINA: ED. CIVICA

DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano

	MODULO 1: Cambiamenti climatici	1 [^] q. ore	2 [^] q. ore
1.1	Presentazione del problema e spunti per ricerca ed approfondimento. Raccolta di una presentazione circa un tema scelto dall'alunno.	2	/
1.2	Presentazione e discussione orale a partire dalla presentazione proposta 10 min per allievo. La presentazione del 1 quadrimestre in taluni casi è stata modificata e ampliata	/	2

Totale ore dedicate al modulo: 4

DISCIPLINA: 2[^] LINGUA STRANIERA SPAGNOLO

DOCENTE: APARICIO LLanes Maria Inmaculada

Libro di testo	- "Nuevo en su punto" Ed. Hoepli. Autori: Susana Orozco Gonzalez e Giada Riccobono
----------------	---

	MODULO 1: Esta es España	Sett./Ott. ore
1.1	Visión general de España. Mapa de las comunidades autónomas	2
1.2	Climas y paisajes de España	1
1.3	Repaso de los verbos más usados en la cocina, presente y pasado	2
1.4	Algunos platos típicos: La paella, el gazpacho, la empanada gallega	2
1.5	Morfología y práctica del futuro y el condicional	1
1.6	Morfología del presente de subjuntivo. Oraciones temporales	3

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 2: En la mesa con carnes y pescados	Ott./Nov. ore
2.1	El pescado. Tipos de pescado. Filetear y cortar el pescado.	2
2.2	El sushi (video: "El imperio del sushi)). El pulpo a la gallega.	2
2.3	La carne: Clasificación y categorías de la carne.	3
2.4	Las hamburguesas y la comida rápida.	2
2.5	Hierbas aromáticas y sus propiedades.	1
2.6	Los cortes de la carne. Recetas : cocido madrileño y cordero al horno	4

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: Vinos y frutas	Dic./Feb. ore
3.1	Vinos, licores y bebidas españolas. Tipos de vinos.	3
3.2	El cava. El sumiller. Utensilios para el servicio del vino.	3
3.3	Las frutas (léxico). Las frutas tropicales. La sangría.	2
3.4	Gramática: Uso del POR y el PARA	2
3.5	Diálogos en un restaurante	1
3.7	La Guerra Civil española. Descripción del "Guernica"	2
3.8	La Monarquía constitucional española. Las Cortes.	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 4: Endulza la vida. Los cócteles.	Mar./Mag. ore
4.1	El bizcocho. El flan. Las natillas y la crema catalana. El arroz con leche.	6
4.2	Repaso del imperativo y de las preposiciones.	2
4.3	Origen del cóctel y su clasificación	2
4.4	El Daiquiri. El mojito. La margarita.	4
4.5	Mapa gastronómico de Hispanoamérica. Mapa gastronómico de España	4
4.6	Percorso interdisciplinare ;"La cocina Sefardita "	3

Totale ore dedicate al modulo: 21

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA FRANCESE

DOCENTE: PITROLO Elena

Libro di testo	Materiali forniti 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

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA TEDESCO

DOCENTE: FABRIS Debora

Libro di testo	MAHLZEIT!, 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: 10

	MODULO 2: Kochrezepte (Kapitel 4)	Ott. / Dic. ore
2.1	Garmethoden (Metodi di cottura).	1
2.2	Das Rezept (La ricetta).	4
2.3	Österreich: Länder und Rezepte (Austria: regioni e ricette).	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	Il verbo "lassen".	2
2.8	La declinazione degli aggettivi.	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	Italienische Lokale (Locali italiani).	2
3.3	Typische Lokale der DACH-Länder (Locali tipici dei paesi di lingua tedesca).	3
3.4	Mein Lokal (Il mio locale).	3
3.5	Werbung: Lokale und Anzeige (Promozione: locali e annunci).	2
3.6	L'imperativo.	3
3.7	Il passivo.	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	Il "Präteritum".	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 Servicepersonal: Aufgaben. (Il personale di sala: i compiti.)	2
5.2	Das Praktikum. (Lo stage.)	2
5.3	Stellenangebote. (Offerte di lavoro.)	2
5.4	Der europäischer Lebenslauf. (Il curriculum vitae europeo.)	2
	Ripasso e verifica degli apprendimenti.	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	RIPASSO: Argomenti del II quadrimestre	DOPO IL 15 MAGGIO

Totale ore dedicate alle attività di ripasso: 10

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	corsa prolungata a ritmi blandi	
1.2	andature atletiche e ritmiche	
1.3	esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	esercizi di stretching	
1.5	esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	
1.6	esercizi per il miglioramento della velocità	

	MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative	Sett./Mag.
2.1	andature atletiche e ritmiche	
2.2	esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, 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	regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./ Fino al 15 Mag.
4.1	Difendere la nostra salute	
4.2	Traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo)	
4.3	La corretta alimentazione	
4.3	Sport e disabilità (richiamo)	Modalità DDI
4.5	Rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	Modalità DDI
4.6	Il riscaldamento	Modalità DDI
4.7	Il fair-play	Modalità DDI
4.8	La storia dello sport	Modalità DDI

DISCIPLINA: ED.CIVICA

DOCENTE: PURKARDHOFER Elena

	MODULO 5: Formazione di base di Primo Soccorso	Sett/Gen.
5.1	Formazione di base di Primo Soccorso	4 ore

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

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	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	2
2.2	Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero. Dieta dell'adulto	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

3	MODULO: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Settembre/ Ottobre ORE
3.1	Nuovi prodotti alimentari Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici.	2
3.2	Generalità sui Novel Foods e OGM	1
3.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti. 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 FISIOLOGICHE	Novembre/ Dicembre 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	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare	2
4.7	Generalità sulle Diete: vegetariana, macrobiotica, eubiotica e nordica	2

Totale ore dedicate al modulo: 14

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

Totale ore dedicate al modulo: 4

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

	- Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze	
6.6	<u>Alimentazioni e tumori:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti e contaminazioni da radionuclidi. - Sostanze protettive presenti negli alimenti 	2
6.7	<u>I disturbi del comportamento alimentare</u> <ul style="list-style-type: none"> - Anoressia nervosa e bulimia nervosa e ortoressia 	2

Totale ore dedicate al modulo: 17

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

Totale ore dedicate al modulo: 7

8	MODULO: IL SISTEMA HACCP	Fino al 15 Maggio ORE
8.1	<ul style="list-style-type: none"> - Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP. - Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità. 	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

ESERCITAZIONI ORALI/MAPPE DI COLLEGAMENTO IN PREVISIONE DELL'ESAME DI STATO	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: ED. CIVICA

DOCENTE: MAGRO Erica

	MODULO 1: SVILUPPO SOSTENIBILE	1 [^] q. ore	2 [^] 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

Libro di testo	A.Solillo- S.Palermo I SAPERI DELLA CUCINA -Articolazione sala e vendita ED. SAN MARCO
----------------	---

	MODULO 1: IL SETTORE FOOD NELLE FORME RISTORATIVE	Sett. / Nov. ore
1.1	Gli alimenti	4
1.2	Classificazione degli alimenti in gruppi alimentari	3
1.3	La suddivisione degli alimenti in gamme	3
1.4	L'impiego delle gamme alimentari nelle varie forme ristorative	3
1.5	I prodotti ittici e la carne	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: LA QUALITA' DEGLI ALIMENTI	Nov./Feb. ore
2.1	Qualita' nutrizionale-sanitaria-legale	2
2.2	I marchi di qualita'	3
2.3	Il disciplinare di produzione	3
2.4	Analisi organolettiche dei prodotti	2
2.5	La certificazione una garanzia. Assenza di glutine	2
2.6	L'analisi sensoriale e la degustazione di un prodotto	2

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: COTTURA DEGLI ALIMENTI	Mar./Giu. ore
3.1	Guarnire, decorare e raccontare	2
3.2	Tecniche come redigere un menù	2
3.3	La presentazione dei piatti	1
3.4	Le cotture (bollitura, sbianchitura e affogatura)	3
3.5	La zona produttiva nella cucina tradizionale	3
3.6	Cucina satellite	2
3.7	Conservare gli alimenti	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

Libro di testo:	A scuol@ di enogastronomia - edizione Calderini - AA.VV
-----------------	---

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

Totale ore dedicate al modulo: 18

	MODULO 2: Predisporre prodotti, servizi e menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela (anche in relazione a specifici regimi dietetici e stili alimentari), perseguendo obiettivi di qualità, redditività e favorendo la diffusione di abitudini e stili di vita sostenibili e equilibrati.	Ore
2.1	IL MENU COME STRUMENTO DI PROGRAMMAZIONE E DI VENDITA	3
2.2	LE CARATTERISTICHE DELLA PRODUZIONE ENOLOGICA NAZIONALE E I PRINCIPALI PRODOTTI DI QUELLA INTERNAZIONALE	6
2.3	I CRITERI DI ABBINAMENTO CIBO-VINO E CIBO-BEVANDE IN RELAZIONE AL TIPO DI MENU (ABBINAMENTI DI BASE)	3
2.4	TECNICA DI DEGUSTAZIONE VINI DOCG DEL FVG	4

Totale ore dedicate al modulo: 16

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

Totale ore dedicate al modulo: 3

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

Totale ore dedicate al modulo: 16

	MODULO 5: Utilizzare tecniche tradizionali e innovative di lavorazione, di organizzazione, di commercializzazione dei servizi e dei prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera, promuovendo le nuove tendenze alimentari ed enogastronomiche.	Ore
5.1	LE MODALITÀ DI SERVIZIO DI SALA PIÙ ADEGUATE ALLA LOCATION E AL MENU OFFERTO.	4

5.2	LA GESTIONE DELL'OFFERTA PER LE DIVERSE TIPOLOGIE DI BAR, ANCHE CON NUOVE PROPOSTE DI COCKTAIL	8
5.3	L'UTILIZZAZIONE DI TECNICHE DI PRESENTAZIONE E DI COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI, CON PARTICOLARE ATTENZIONE AL SETTORE DELLE BEVANDE.	6
5.4	CONOSCENZA DEI PRODOTTI (distillati e amari, le bevande analcoliche in uso al bar)	

Totale ore dedicate al modulo: 18

Pordenone, 7 maggio 2021

**La coordinatrice
Prof.ssa Erica Magro**

GRIGLIE DI VALUTAZIONE 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 2020/2021, la valutazione della prova orale sarà attuata secondo la griglia di seguito riportata.

Il colloquio orale comprende la:

1. discussione dell'elaborato scritto;
2. esposizione e 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. esposizioni di esperienze relative ai Percorsi per le Competenze Trasversali e per l'Orientamento svolte, con una presentazione 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 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

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	
Punteggio totale della prova				