



**Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"**

**Istituto Tecnico per il Turismo**

**Istituto Professionale per i Servizi**

**Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –**

**Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico**



Sito Web:  
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:  
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta  
pnis00800v@pec.istruzione.it

Certificata: C.f.: 80009070931



Unione Europea

FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020

PER LA SCUOLA - COMPETENZE E AMBIENTI PER L'APPRENDIMENTO (FSE)



MIUR

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca  
Dipartimento per la programmazione e la Gestione delle  
Risorse Umane, Finanziarie e Strutturali  
Direzione Generale per interventi in materia di Edilizia  
Scolastica per la gestione dei Fondi Strutturali per  
l'Istruzione e per l'Innovazione Digitale  
Ufficio IV

**DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO**

**CLASSE V AK**

**INDIRIZZO**

**ENOGASTRONOMICO**

Coordinatrice di classe: Prof.ssa Tiziana Picciarelli

**Anno Scolastico 2018 – 2019**

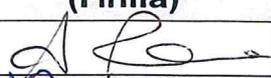
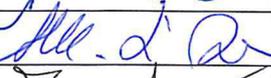
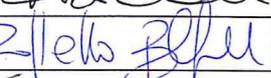
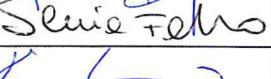
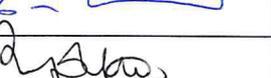
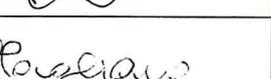
*Publicato sul sito dell'Istituto  
Il 10 maggio 2019*

## INDICE GENERALE

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>5</b>
<b>I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO</b> .....	<b>6</b>
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA .....	7
Quadro orario settimanale .....	7
<b>II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b> .....	<b>8</b>
PROFILO DELLA CLASSE .....	8
<b>III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>10</b>
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO .....	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO .....	14
Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro .....	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	15
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI .....	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	15
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	15
PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO.....	16
ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI .....	16
<b>IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI</b> .....	<b>17</b>
VERIFICA E VALUTAZIONE .....	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	17
Criteri per l'attribuzione dei crediti .....	18
<b>V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>19</b>
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO .....	19
Simulazione della prima prova d'esame (Italiano).....	19
Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina).....	19
Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni.....	19
Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova .....	19
Simulazioni colloquio orale.....	20
<b>VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE</b> .....	<b>20</b>
DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice .....	21
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana .....	22
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana .....	23
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI PAOLA Antonietta Maria .....	24
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FAVARON Alberto .....	25
DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA TEDESCO DOCENTE: DE ROSSI Federica .....	26
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: BELFIORE Raffaella.....	28
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: PAGLIARO Giovanna .....	29
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO Erica.....	31
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: BRAGADIN Crista.....	34
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA.....	36
<b>VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI</b> .....	<b>38</b>
PRIMA PROVA .....	38
1) TESTO DELLA PRIMA SIMULAZIONE: REPERIBILE SUL SITO	
<a href="http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm">http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</a> .....	38

2)TESTO DELLA SECONDA SIMULAZIONE (PROVA EQUIVALENTE DI RECUPERO -15 APRILE 2019): .....	38
TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO .....	38
TESTO 1 - Giorgio Bassani, <i>Il giardino dei Finzi-Contini</i> , Mondadori, Milano 1999 .....	38
TESTO 2 - Giorgio Caproni, <i>Versicoli quasi ecologici</i> , in <i>Res amissa. Tratto da L'opera in versi</i> , a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998 .....	39
TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO .....	41
Proposta 1 - Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016) .....	41
Proposta 2 – L'ARTICOLO DI LAURA PALAZZANI .....	42
Proposta 3 – L'ARTICOLO "SOSTENIBILITÀ" .....	43
TIPOLOGIA C: CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ.....	44
Proposta 1 – NUBEROSI BISOGNI DELLA SOCIETÀ.....	44
Proposta 2 – DESIDERI DI CONSUMO .....	44
SECONDA PROVA .....	45
PRIMA SIMULAZIONE .....	45
1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?	45
2 PARTE # CASO AZIENDALE: MENÙ TIPICO FVG .....	48
SECONDA SIMULAZIONE .....	49
1 PARTE # DA: IL "LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE" .....	49
2 PARTE # DESCRIZIONE DELL'AZIENDA DI ASL IN CUI HA PRESTATO SERVIZIO IL CANDIDATO .....	52
<b>VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....</b>	<b>53</b>
GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	53
GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	55
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	57

# Il consiglio di classe

Disciplina	Docente	(Firma)
IRC	Alice Paro	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Tiziana Picciarelli (Coordinatore di classe)	
STORIA	Tiziana Picciarelli	
LINGUA INGLESE	Antonietta Maria Di Paola	
MATEMATICA	Alberto Favaron	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	Federica De Rossi	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Raffaella Belfiore	
SOSTEGNO	Senia Fabbro	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Erica Magro	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - CUCINA	Crista Bragadin	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SALA E VENDITA	Francesca Triolone	
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DELLA STRUTTURA RICETTIVA	Giovanna Pagliaro	



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(*prof.ssa Paola Stufferi*)



# Introduzione

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

Nel presente documento sono indicati:

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

Il documento è stato suddiviso in 8 sezioni:

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

# I PARTE

## informazioni sull'indirizzo scolastico

### INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Quadro orario settimanale

<b>Quadro Orario</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
<b>Sc. integrate</b> (Sc. della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC(Religione) / Attività alternative	1	1	1	1	1
Informatica	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Geografia	1	1			
Dir. e tec. amm. della struttura ricettiva			4	5	5
Scienze degli alimenti	2	2			
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2			
<b>Articolazione CUCINA</b>					
Lab. di servizi enog. settore cucina*	2	2	7	5	4
<i>di cui in compresenza con Sc. Alimenti</i>			1	1	
Lab. di servizi enog. settore sala e vend.*	2	2		2	2

# II PARTE

## descrizione della classe

### PROFILO DELLA CLASSE

#### Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2016/2017	A.S. 2017/2018	A.S. 2018/2019
Laboratorio di servizi enog. settore cucina	ACITO	CATALFAMO	BRAGADIN
Italiano	MERIGHI	PICCIARELLI	PICCIARELLI
Laboratorio di servizi enog. settore sala		RAUCCI	TRIOLONE
Seconda lingua: tedesco	VIANELLO	DE ROSSI	DE ROSSI
Matematica	ZANET	ZANET	FAVARON
Scienze motorie	OLIVO	POLESE	BELFIORE
I.R.C.	SAMBIN	PARO	PARO

#### Informazioni sulla classe

La classe sia in terza che in quarta era costituita da 22 alunni. Nel corso della classe quarta un'allieva ha seguito il percorso di abbreviazione per merito mentre un altro allievo alla fine dell'anno non è stato ammesso alla classe successiva. Pertanto la classe quinta a settembre veniva composta con 20 allievi, tutti da nucleo originale, 9 maschi e 11 femmine di cui 1 con programmazione differenziata non riconducibile ai programmi ministeriali (art.15, comma 5, O.M.90 del 21/5/2001) ed 1 con DSA. Ulteriori informazioni su questi ultimi allievi sono contenute nei protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione.

#### Candidati esterni

Nessuno.

#### Provenienza territoriale

Tutti gli allievi provengono da comuni limitrofi a Pordenone.

## Osservazioni sulle dinamiche relazionali

All'interno della classe i rapporti sono stati generalmente distesi e improntati alla collaborazione. Soprattutto nell'ultimo periodo però un paio di allievi hanno manifestato disagio e intolleranza nei confronti dell'attività didattica mettendo in atto comportamenti di disturbo.

## Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4		
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti
20	-	1

Situazione della 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
20	17	3	-

## Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline

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

## Osservazioni sul metodo di studio

Quest'anno la maggior parte della classe ha affrontato con una certa difficoltà gli impegni scolastici, soprattutto nel secondo quadrimestre, in presenza di ritmi di lavoro più pressanti e richieste più elevate rispetto al passato. Nel complesso gli allievi hanno però mantenuto un'organizzazione del lavoro e un metodo di studio sufficientemente adeguato.

## Livelli generali raggiunti

Un ristretto numero di allievi ha lavorato in modo costante e proficuo, riuscendo ad acquisire un buon bagaglio di conoscenze, competenze, abilità e dimostrando di voler affrontare la prova d'esame con la dovuta serietà. La maggior parte della classe invece ha seguito le attività in modo più discontinuo e superficiale raggiungendo un livello di preparazione accettabile.

# III PARTE

## obiettivi di programmazione

### OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

#### Area cognitiva

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

## Area metodologica

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

## Area psico-affettiva

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

## Area logico-argomentativa

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

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

## Area storica e umanistica

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

Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.		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.	<b>X</b>			
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.		<b>X</b>		

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

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

### **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 particolare:

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

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

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

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

## OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

Si rinvia alle relazioni dei docenti delle singole discipline depositate in segreteria didattica.

## METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

<i>Lezione frontale</i>	<b>X</b>
<i>Lavori di gruppo</i>	<b>X</b>
<i>Insegnamento individualizzato</i>	<b>X</b>
<i>Problem solving</i>	<b>X</b>
<i>Studi di caso</i>	<b>X</b>
<i>Simulazioni</i>	<b>X</b>
<i>Ricerche</i>	<b>X</b>
<i>Esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	<b>X</b>
<i>Attività pratico-motorie</i>	<b>X</b>
<i>Formulazione di un progetto</i>	<b>X</b>

Durante tutto l'anno ma soprattutto nell'ultimo periodo gli allievi sono stati coinvolti in attività di ripasso e rafforzamento dei concetti già studiati.

Inoltre gli insegnanti si sono spesso impegnati, al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, al recupero delle carenze.

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

Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, schemi, mappe concettuali, proiezioni video e filmati, giornali, uscite didattiche, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

## PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL

Il Consiglio di Classe non ha proposto agli studenti la trattazione di percorsi interdisciplinari specifici ma ha cercato di sottolineare e di suggerire, ogni qualvolta se ne è presentata l'occasione, la natura interdisciplinare di alcuni temi e problemi.

## MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

---

*Durata: 2 ore*

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

---

*Durata: 1 ora*

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

**PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO**

f) Significato degli articoli 39 e 40 della Costituzione.

---

*Durata: 1 ora***ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI**

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

<b>Tipo</b>	<b>Periodo</b>	<b>Data</b>	<b>Numero di ore dedicate</b>
Progetto Erasmus + " We learn to do business in Europe"	primo quadrimestre	Tutto l'anno	
Visita guidata a Redipuglia e luoghi della Grande Guerra	primo quadrimestre	27 novembre	8
Incontri con le associazioni AVIS ed ADMO	primo quadrimestre	21/12	
Partecipazione alla manifestazione "AquaFarm" - fiera di Pordenone	secondo quadrimestre	13/14 febbraio	
Incontro informativo Università di Udine	secondo quadrimestre	26 febbraio	1
Incontro formativo sull'Unione Europea	secondo quadrimestre	15 marzo	5
Viaggio d'istruzione: Strasburgo	secondo quadrimestre	dal 25 al 30 marzo	6 giorni
Laboratorio di "Information literacy" presso Biblioteca civica di Pordenone	secondo quadrimestre	4 aprile	4
Torneo Anmil (solo alcuni allievi)	primo quadrimestre		

**Obiettivi e/o ricadute delle singole attività**

Tutte le attività svolte sono state seguite dalla classe con impegno ed interesse ed hanno avuto ricadute significative non solo nelle discipline più strettamente interessate ma in generale sono state occasione di confronto ed accrescimento culturale ed umano.

# IV PARTE

## verifiche e valutazioni

### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

Tipologia di verifica	
Prove di tipo tradizionali: scritte, orali, pratiche, simulazioni di prove d'esame	x
Prove strutturate	x
Prove semi strutturate	x
Approfondimenti individuali e/o di gruppo	x
Ricerche individuali e/o di gruppo	x

Sono state somministrate inoltre le prove **Invalsi** nel corso del secondo quadrimestre.

### ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

### **Criteri per l'attribuzione dei crediti**

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

# V PARTE

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

### **Presentazione alla classe del nuovo esame di stato**

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel secondo quadrimestre hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato. Per quanto riguarda la Prima prova scritta:

- tipologia A: analisi di un testo letterario
- tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo
- tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo – argomentativo su tematiche di attualità

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

#### **Simulazione della prima prova d'esame (Italiano)**

La classe ha partecipato alla prima simulazione nazionale di prima prova scritta in data:

1. 19 febbraio 2019
2. La seconda simulazione di prima prova scritta è stata recuperata in data 15 aprile con una prova equivalente (allegato 1), in quanto il giorno della prova nazionale (26 marzo) la classe era impegnata nel viaggio d'istruzione

La durata delle prove è stata di 6 ore.

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

#### **Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina)**

Su iniziativa del dipartimento di Enogastronomia ed ospitalità alberghiera la seconda prova è stata stabilita della durata di 6 ore così suddivise: 4 ore dedicate alla prima parte e le rimanenti 2 alla seconda parte. La classe ha partecipato alle due simulazioni nazionali di seconda prova scritta in data:

1. 28 febbraio 2019
2. 2 aprile 2019 (TIPOLOGIA B)

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

#### **Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni**

Gli esiti delle due simulazioni di I<sup>a</sup> prova hanno messo in evidenza che la maggior parte della classe comprende con sufficiente sicurezza i testi proposti e ne sa cogliere i nuclei principali, anche se si trova in difficoltà nell'individuare gli snodi linguistici e logici, laddove richiesti. La produzione è stata generalmente pertinente alla traccia.

#### **Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova**

La seconda parte della II<sup>a</sup> prova è stata concordata con le materie d'indirizzo coinvolte come da simulazione allegata ( VII PARTE) al presente documento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica. La seconda parte della II<sup>a</sup> prova ha richiesto al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del

turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi ed è stata svolta lo stesso giorno.

In relazione alla programmazione e redazione della seconda parte della II<sup>a</sup> prova, in considerazione delle disposizioni di cui all'art.17 comma dell' O.M. 205/19, preso atto dell'offerta formativa dell'Istituto, valutate le specificità dell'indirizzo e la disponibilità delle attrezzature e dei laboratori, la simulazione della seconda parte della II<sup>a</sup> prova scritta è stata somministrata con carattere pratico con la forma di soluzione di caso, con esclusione di adempimenti laboratoriali. In ogni caso, su iniziativa del dipartimento di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, si è svolta in un tempo di 2 ore lo stesso giorno della prima parte per un totale di 6 ore. Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, si può riservare la possibilità di far svolgere la prova in due giorni.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia ( VIII PARTE) senza distinzione tra le diverse parti, coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018.

### Simulazioni colloquio orale

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe ha illustrato agli studenti come si dovrà svolgere il colloquio orale in ossequio alle disposizioni dell'O.M.205/19.

## **VI PARTE** **allegato n.1 –** **contenuti delle singole discipline**

### INDICE

<i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice .....</i>	<i>21</i>
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana .....</i>	<i>22</i>
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana .....</i>	<i>23</i>
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI PAOLA Antonietta Maria .....</i>	<i>24</i>
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FAVARON Alberto .....</i>	<i>25</i>
<i>DISCIPLINA: 2<sup>a</sup> LINGUA STRANIERA TEDESCO DOCENTE: DE ROSSI Federica .....</i>	<i>26</i>
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: BELFIORE Raffaella.....</i>	<i>28</i>
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: PAGLIARO Giovanna .....</i>	<i>29</i>
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO Erica.....</i>	<i>31</i>
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: BRAGADIN Crista.....</i>	<i>34</i>
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA.....</i>	<i>36</i>

DISCIPLINA: IRC  
DOCENTE: PARO Alice

Libro di testo:	<i>Religione, Cioni L.-Masini P.-Pandolfi B.-Paolini L.; EDBScuola</i>
-----------------	--

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

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

	MODULO 2: SOCIETÀ MULTI-RELIGIOSA e MULTICULTURALE	Dic./Mar. ore
2.1	<b>Una società multi-religiosa e multi-culturale</b>	2
2.2	<b>Confronto con altre discipline: Alimentazione e Grandi Religioni</b>	4
2.3	<b>Elaborati correlati agli argomenti trattati</b>	5

*Totale ore dedicate al modulo: 11*

	MODULO 3: ETICA DELLA VITA	Apr./Giu. ore
3.1	<b>Introduzione all'etica della Vita</b>	2
3.2	<b>Lettura e comprensione di testi etici</b>	4
3.3	<b>Il ruolo della religione nella società odierna</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

Il docente  
prof.ssa Alice PARO

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA  
 DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana

Libro di testo:	M. Samburgar - G.Salà, LM, Letteratura Modulare, IL NOVECENTO, La Nuova Italia
-----------------	---

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

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

MODULO 2:PASCOLI E D'ANNUNZIO: IL FANCIULLINO E IL SUPERUOMO		Dic. gen. ore
2.1	G. PASCOLI. Aspetti biografici significativi. È dentro di noi un fanciullino; Lavandare, Novembre, Temporale, Il tuono (Myrica), Il gelsomino notturno. <b>La grande proletaria si è mossa.</b>	6
2.2	G. D'ANNUNZIO. Aspetti biografici significativi. <b>D'Annunzio uomo d'azione: le imprese.</b> Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (Il Piacere), La pioggia nel pineto (Alcyone)	6

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

MODULO 4:LA CRISI DELL'INDIVIDUO IN SVEVO E PIRANDELLO		feb. mar. apr. ore
4.1	I. SVEVO. Aspetti biografici significativi; <b>Trieste e la Mitteleuropa.</b> Prefazione, L'ultima sigaretta, Un rapporto conflittuale (La coscienza di Zeno)	6
4.2	L. PIRANDELLO. Aspetti biografici significativi. <b>La crisi dell'uomo moderno: la maschera.</b> Cambio treno (Il fu Mattia Pascal), Il treno ha fischiato (Novelle per un anno). Il sentimento del contrario (L'umorismo)	6

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

Il docente  
 prof.ssa Tiziana PICCIARELLI

DISCIPLINA: STORIA  
 DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana

Libro di testo:	A. BRANCATI - T. PAGLIARANI, Voci della Storia e dell'attualità, vol.3, La Nuova Italia
-----------------	---

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

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

	MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE	nov. dic. ore
3.1	Le cause (politiche, economiche, sociali, culturali)	10
3.2	Gli eventi bellici	
3.3	<b>Il Trattato di Versailles.</b> La nuova carta geopolitica dell'Europa dopo i trattati di pace.	
3.4	<b>Il periodo post bellico</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	MODULO 4: L'ETA' DEI TOTALITARISMI	gen. feb. mar. ore
4.1	<b>Il Fascismo in Italia. La costruzione dello stato totalitario. Il delitto Matteotti. Le leggi fascistissime. Il ruolo della propaganda .La politica sociale e l'autarchia in economia. Le leggi razziali.</b>	9
4.2	<b>Il Nazismo in Germania La costruzione dello stato totalitario. Il ruolo della propaganda. L'ideologia nazista e l'antisemitismo. I successi in economia. La politica estera aggressiva.</b>	9

*Totale ore dedicate al modulo: 18*

	MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	apr. mag. ore
5.1	Gli Stati Uniti e la crisi del '29	2
5.2	La II Guerra mondiale. Le cause. Gli eventi bellici più significativi.	5
5.3	La situazione dell'Italia dal '43 al '45. La nascita della Repubblica italiana	3

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

Il docente  
 prof.ssa Tiziana PICCIARELLI

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE  
 DOCENTE: DI PAOLA Antonietta Maria

Libro di testo:	C.E. Morris, EXCELLENT, ELI
-----------------	-----------------------------

	<b>MODULO 1: IRREGULAR VERBS</b>	sett. ore
1.	<b>Grammar: revising irregular verbs/anch'io/neanch'io</b> <b>Reading Comprehension: Food Blogs (pp.230-33)</b>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

	<b>MODULO 2: THE UK GOVERNMENT AND CONSTITUTION</b>	ott./nov. ore
2.	<b>The UK Government and Constitution (pp.238-39)</b>	9

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	<b>MODULO 3: THE UK GOVERNMENT AND CONSTITUTION</b>	nov./dic. ore
3.	<b>The USA Government and Constitution (p.240) + photocopy</b>	8

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

	<b>MODULO 4: HOW TO BECOME...</b>	dic. ore
4.	<b>How to become a Chef (pp.188-89)</b> <b>How to become a Food and Beverage Manager (pp.192-93)</b> <b>How to write a CV (pp.194-95)</b>	9

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	<b>MODULO 5: HCCP</b>	gen./feb. ore
5.	<b>HACCP: definition, history, phases, types of risks, control methods (pp.126-27)</b> <b>Risks and preventive measures to combat food contamination (pp.134-36)</b> <b>Diet and nutrition: the eatwell plate (pp.138-39)</b> <b>Macrobiotics and Vegetarianism (pp.148-49)</b>	11

*Totale ore dedicate al modulo: 11*

	<b>MODULO 6: EUROPEAN UNION</b>	mar. ore
6.	<b>The European Union: history, Treaties (from Rome to Lisbon) (teacher's notes)</b> <b>The European Institutions (p.242)</b>	4

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

	<b>MODULO 7: REVISING</b>	apr./mag. ore
7.	<b>Revising Pulses, Cereals, Meat, Poultry, Fish, Fats, Fruit and Vegetables, Eggs</b> <b>(pp.62-77)</b>	16

*Totale ore dedicate al modulo: 16*

La Docente  
 prof.ssa Antonietta Maria Di Paola

DISCIPLINA: MATEMATICA  
 DOCENTE: FAVARON Alberto

Libro di testo:	Linee essenziali 5: Calcolo integrale. Algoritmi ricorsivi. Statistica e probabilità - Editrice La Scuola - Autori: L. Scaglianti, F. Bruni
-----------------	---

	MODULO 1: CALCOLO INTEGRALE E APPLICAZIONI	sett. dic. ore
1.1	<b>Retta, parabola e calcolo differenziale (ripasso)</b>	4
1.2	<b>La primitiva di una funzione</b>	4
1.3	<b>Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali</b>	4
1.4	<b>L'integrale indefinito</b>	6
1.5	<b>L'integrale definito</b>	6
1.6	<b>Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve</b>	9

*Totale ore dedicate al modulo: 33*

	MODULO 2: GEOMETRIA NELLO SPAZIO E SOLIDI NOTEVOLI	gen. mar. ore
2.1	<b>Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni</b>	3
2.2	<b>Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca</b>	3
2.3	<b>Equazione di un piano nello spazio e condizione di appartenenza di un punto</b>	2
2.4	<b>Poliedri, prisma e prisma retto</b>	1
2.5	<b>Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)</b>	6
2.6	<b>Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)</b>	6

*Totale ore dedicate al modulo: 21*

	MODULO 3: ELEMENTI DI CALCOLO COMBINATORIO E DELLE PROBABILITÀ	mar. mag. ore
3.1	<b>Il fattoriale e le sue proprietà</b>	2
3.2	<b>Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti</b>	3
3.3	<b>Il coefficiente binomiale</b>	2
3.4	<b>Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k</b>	3
3.5	<b>Le disposizioni semplici e con ripetizione di n oggetti di classe k</b>	3
3.6	<b>Il triangolo di Tartaglia, i coefficienti binomiali e le potenze di un binomio</b>	2
3.7	<b>Definizione classica di probabilità di un evento</b>	3
3.8	<b>Probabilità dell'evento contrario, dell'unione di eventi e del prodotto di eventi indipendenti; la probabilità condizionata</b>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 21*

Il docente  
 Alberto FAVARON

Libro di testo:	Kochkunst, Deutsch für Gastronomie – Autori: Pierucci-Fazzi-Moscatiello
-----------------	---

	MODULO 1: CUCINA REGIONALE TEDESCA	sett. ott. ore
1.1	<b>CUCINA REGIONALE TEDESCA: Zwiebelkuchen aus dem Saarland S92/93 Torta di cipolle della regione Saarland</b>	2
1.2	<b>Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce S94 Petto di manzo con salsa verde di Francoforte</b>	2
1.3	<b>Linsen-Kartoffel-Pastete S110 Patè di lenticchie e patate</b>	2
1.4	<b>Meerrettichsauce S111 Salsa al rafano</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

	MODULO 2: BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DER WEIN	nov. dic. ore
2.1	<b>BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DER WEIN</b>	
2.2	<b>Weinerzeugung/Produzione</b>	2
2.3	<b>Alkoholgehalt/Grado alcolico</b>	1
2.4	<b>Ideale Trink-und Serviertemperatur/Temperatura ideale per il consumo</b>	2
2.5	<b>Weine und Speisen/Vino e cibo</b>	2
2.6	<b>Qualitätskategorien: vino tedesco, vino italiano/Categorie: vino tedesco, vino italiano</b>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	MODULO 3: FISCH UND FISCHGERICHTE/PESCE E PIATTI DI PESCE	gen. ore
3.1	<b>FISCH UND FISCHGERICHTE/PESCE E PIATTI DI PESCE Fischsorten und Kennzeichen/Principali tipi di pesci e caratteristiche</b>	5
3.2	<b>Rezept: gedünsteter Kabeljau Ricetta: merluzzo al vapore</b>	1
3.3	<b>Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere Frutti di mare, crostacei e molluschi</b>	1
3.4	<b>Rezept: gratinierte Jakobsmuscheln Ricetta: capesante gratinate</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

	MODULO 4: Fleisch und Fleischgerichte/Carne e piatti di carne	feb. ore
4.1	<b>Fleisch und Fleischgerichte/Carne e piatti di carne</b>	
4.2	<b>Fleischarten- Tipi di carne</b>	1
4.3	<b>Schlachtfleisch, Eigenschaften. Carne da macello, caratteristiche</b>	1
4.4	<b>Erkrankungen wegen hohes Fleischkonsums. Malattie per un consumo eccessivo di carne</b>	1
4.5	<b>Fleischkonsum in Deutschland. Consumo di carne in Germania</b>	1
4.6	<b>Fleischreifung. Frollatura della carne</b>	1
4.7	<b>Nährwerte. Proprietà nutritive della carne</b>	1
4.8	<b>Geflügel, Eigenschaften. Pollame, caratteristiche</b>	1

4.9	<b>Wild und Wildgeflügel. Selvaggina e cacciagione</b>	1
4.10	<b>Rezept: Ente mit Orangensauce. Ricetta: anatra all'arancia</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

	<b>MODULO 5: Der Käse/Il formaggio</b>	mar. ore
5.1	<b>Der Käse/Il formaggio</b>	
5.2	<b>Qualitätsmerkmale/ Caratteristiche dei formaggi di qualità</b>	1
5.3	<b>Kategorien: Frischkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Blauschimmelkäse</b> <b>Categorie: formaggi freschi, teneri, erborinati, stagionati</b>	1
5.4	<b>Nährwerte</b> <b>Principi nutritivi</b>	1
5.5	<b>Wie wird der Käse produziert?</b> <b>Come si produce il formaggio?</b>	1
5.6	<b>Käse und Wein</b> <b>Formaggio e vino</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 6: Unione Europea/Europäische Union</b>	apr. ore
6.1	<b>Unione Europea/Europäische Union</b>	2
6.2	<b>Das Europäische Parlament. Il parlamento europeo</b> <b>Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.3	<b>Die Europäische Kommission. La commissione europea</b> <b>Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.4	<b>Die Europäische Zentralbank. La banca centrale europea</b> <b>Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.5	<b>Der Europäische Gerichtshof. La corte di giustizia europea</b> <b>Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	<b>MODULO 7: Die Mitteleuropäische Küche/La cucina mitteleuropea</b>	apr. ore
7.1	<b>Die Mitteleuropäische Küche/La cucina mitteleuropea</b>	2
7.2	<b>Rezeptbuch bei Svevo zu Hause/Ricettario di casa Svevo</b>	1
7.3	<b>Rezepte/ricette: Torta di ricotta-Pinza-Vov di guerra-Frittolen-Presnitz-Kugelhupf-Tagliatelle fritte dolci</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 8: Rund um die Arbeitswelt/Il mondo del lavoro</b>	apr. ore
8.1	<b>Rund um die Arbeitswelt/Il mondo del lavoro</b>	1
8.2	<b>Der europäische Lebenslauf/Il Curriculum vitae europeo</b>	2
8.3	<b>Die Bewerbung/La domanda d'impiego</b>	2
8.4	<b>Das Vorstellungsgespräch/Il colloquio di lavoro</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

Il docente  
prof.ssa Federica DE ROSSI

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE  
 DOCENTE: BELFIORE Raffaella

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

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	sett. giu. ore
3.1	<b>fondamentali individuali e di squadra di pallacanestro, calcio a 5, ultimate</b>	
3.2	<b>specialità dell'atletica leggera: corsa veloce, il cambio nella staffetta 4x100</b>	
3.3	<b>regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati</b>	
3.4		

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	sett. giu. ore
4.1	<b>anatomia dell'apparato scheletrico e paramorfismi e dismorfismi nell'età adolescenziale</b>	1
4.3	<b>anatomia e fisiologia del sistema muscolare</b>	1
4.4	<b>Energetica muscolare</b>	1
4.6	<b>L'allenamento sportivo</b>	1
4.8	<b>rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)</b>	1
4.9	<b>L'alimentazione dello sportivo</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

Il docente  
 prof.ssa Raffaella BELFIORE

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE  
 DOCENTE: PAGLIARO Giovanna

Libro di testo:	Rascioni Ferriello, Gestire le imprese ricettive 3 - Tramontana
-----------------	---

	<b>MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO</b>	sett. ott. ore
1.1	<b>Il turismo: concetti generali</b>	
1.2	<b>Organismi e fonti normative internazionali</b>	
1.3	<b>Mercato turistico nazionale</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 11*

	<b>MODULO 2: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI</b>	ott. nov. ore
2.1	<b>Il marketing: aspetti generali</b>	
2.2	<b>Il marketing strategico:</b> - Fase di analisi - Fase di scelta	
2.3	<b>Il marketing operativo: elementi del marketing mix</b>	
2.4	<b>Il marketing plan</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 25*

	<b>MODULO 3: PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE</b>	dic. genn. ore
3.1	<b>Concetti generali:</b> - La pianificazione strategica. - La programmazione di esercizio	
3.2	<b>Definizione di scelta strategica e principali tipi di strategia</b>	
3.3	<b>Analisi swot</b>	
3.4	<b>Vision e mission</b>	
3.5	<b>Funzioni del controllo di gestione</b>	
3.6	<b>Il budget</b>	
3.7	<b>Il business plan</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 24*

	<b>MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO</b>	feb. magg. ore
4.1	<b>Norme sulla costituzione d'impresa</b>	
4.2	<b>Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro</b>	
4.3	<b>Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore:</b> - Fonti normative - Principi base del "pacchetto igiene" - Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura - Controllo della filiera agro-alimentare - Sistema HACCP e procedura di applicazione - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti	
4.4	<b>Il contratto e i suoi elementi</b>	

4.5	<b>Contratti del settore ristorativo:</b> - Ristorazione - Catering - Banqueting	
4.6	<b>Il contratto d'albergo</b>	
4.7	<b>Il contratto di deposito d'albergo</b>	
4.8	<b>I contratti delle imprese di viaggi</b>	
4.9	<b>Marchi di qualità alimentare:</b> - Marchi europei di certificazione della qualità agro-alimentare - Marchi italiani di certificazione della qualità dei vini - Prodotti a km zero - Presìdi slow food	

*Totale ore dedicate al modulo: 30*

	<b>MODULO 5: CITTADINANZA E COSTITUZIONE</b>	dic. mag. ore
5.1	<b>La genesi della Costituzione</b> - Il nuovo Stato democratico - L'Assemblea Costituente - La Commissione dei 75	
5.2	<b>La fisionomia della Costituzione</b> - Composizione e struttura - Caratteri della Costituzione	
5.3	<b>I principi fondamentali</b> - Artt.1, 2, 3, 4, 5, 9.	
5.4	<b>Forme di Stato e di governo (lezione a cura del prof. Porracin)</b>	
5.5	<b>Il parlamento europeo (lezione a cura dell'Ufficio Politiche Europee Comune di Pordenone)</b>	
5.6	<b>Libertà sindacali e diritto di sciopero: artt. 39 e 40</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	<b>MODULO 6: ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO</b>	gen. mag. ore
6.1	<b>Attività di revisione delle presentazioni curate dagli allievi sul tema: "Percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento"</b>	

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

Il docente  
prof.ssa Giovanna PAGLIARO

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE  
 DOCENTE: MAGRO Erica

Libro di testo:	“Scienza e Cultura dell’Alimentazione” – A. Machado ed. Poseidonia Scuola
-----------------	---

	<b>MODULO 1: COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE</b>	sett. ore
1.1	<b>Caratteristiche e valore nutrizionale dell'olio d'oliva e le principali fasi di produzione dell'olio d'oliva</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 1*

	<b>MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE</b>	sett. ott. ore
2.1	<b>Nuovi prodotti alimentari: Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici</b>	2
2.2	<b>Generalità sui Novel Foods e OGM</b>	2
2.3	<b>I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 3 : CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA</b>	ott. nov. ore
3.1	<b>LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale</b>	1
3.2	<b>Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero Dieta dell'adulto</b>	1
3.3	<b>Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

	<b>MODULO 4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISIOLOGICHE</b>	nov. dic. ore
4.1	<b>Dieta in gravidanza</b>	1
4.2	<b>Diabete gestazionale</b>	1
4.3	<b>Toxoplasmosi e gravidanza</b>	1
4.4	<b>Dieta della nutrice, composizione del latte materno e vaccino a confronto. I lattini artificiali</b>	1
4.5	<b>L'alimentazione complementare</b>	1
4.6	<b>La dieta nella terza età</b>	1
4.7	<b>La dieta dello sportivo: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post-gara e il colpo di calore</b>	3
4.8	<b>Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare</b>	2
4.9	<b>Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, a zona, cronodieta</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 13*

	<b>MODULO 5: LA RISTORAZIONE</b>	gen. ore
5.1	<b>L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</b> - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - a ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera - i legami: caldo, refrigerato e surgelato	2

*Totale ore dedicate al modulo:* 2

	<b>MODULO 6: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>	gen. ore
6.1	<b>Alimentazioni e tumori:</b> <b>Sostanze cancerogene presenti negli alimenti e contaminazioni da radionuclidi.</b> <b>Sostanze protettive presenti negli alimenti</b>	3
6.2	<b>I disturbi del comportamento alimentare</b> - Anoressia nervosa e bulimia nervosa	1

*Totale ore dedicate al modulo:* 4

	<b>MODULO 7: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>	gen. feb. ore
7.1	<b>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</b> <b>Generalità</b> <b>Micotossine</b> <b>Radionuclidi</b> <b>Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoo farmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti</b> <b>Principali contaminazioni da metalli pesanti</b>	3
7.2	<b>Contaminazione biologica degli alimenti:</b> <b>Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti</b> <b>I prioni e le encefalopatie spongiformi</b> <b>I virus</b> <b>I funghi microscopici</b> <b>Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi</b> <b>Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi</b> - <b>Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo</b>	9

*Totale ore dedicate al modulo:* 12

	<b>MODULO 8: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>	mar. apr. ore
8.1	<b>La dieta nelle malattie metaboliche</b> <b>Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza</b> <b>Sindrome Metabolica: definizione e complicanze</b> <b>Obesità e IMC</b> <b>Generalità sulla fenilchetonuria e sulla galattosemia</b>	4
8.2	<b>La dieta nelle malattie cardiovascolari</b> <b>Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari.</b> <b>Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia)</b>	2

8.3	<b>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente e osteoporosi</b> - Generalità sui disturbi gastrointestinali, iperuricemia, gotta, reflusso gastroesofageo, osteoporosi.	2
8.4	<b>Allergie e intolleranze alimentari</b> <b>Principali allergie alimentari</b> <b>Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia</b> <b>Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze</b>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 11*

	<b>MODULO 9: IL SISTEMA HACCP</b>	apr. mag. ore
9.1	<b>Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP.</b> <b>Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.</b>	5

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

	<b>MODULO 10: RIPASSO DEL MODULO CIBO e RELIGIONI</b>	dopo il 15 mag.
	Ripasso del modulo cibo e religioni che l'insegnante di IRC ha trattato seguendo il libro di testo di Scienza e Cultura dell'alimentazione ed utilizzando una presentazione in Power Point fornita dalla sottoscritta, il modulo riguarda: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose</li> <li>• Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam).</li> </ul>	

Il docente  
prof.ssa Erica MAGRO

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA  
 DOCENTE: BRAGADIN Crista

Libro di testo:	TECNICHE di CUCINA e PASTICCERIA –quinto anno-Vol C Ed Plan- ALMA
-----------------	--

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

*Totale ore dedicate al modulo: 11*

	MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE e HACCP	Tutto l'anno ore
2.1	<b>L'igiene della persona, della divisa e dell'ambiente di lavoro</b> (cucina, magazzino, bagno e antibagno del personale, zona plonge/lavaggio; le zanzariere e la derattizzazione).	2
2.2	<b>Il concetto di "marcia in avanti"</b>	2
2.3	<b>Il "divieto" dell'incrocio "pulito-sporco"</b>	1
2.4	<b>Le quattro fasi di lavaggio/pulizia della deterzione.</b> La sanificazione. Le pulizie giornaliere e quelle periodiche. La Scheda delle pulizie nel manuale Haccp	2
2.5	<b>Il controllo della temperatura dei frigoriferi e congelatori.</b> Scheda giornaliera e difformità.	2
2.6	<b>La rintracciabilità di un alimento/prodotto</b>	1
2.7	<b>Il Regolamento n 178/2002 : punti principali</b>	1
2.8	Il Manuale HACCP : caratteristiche. I sette principi dell'HACCP , i CCP. Verifica delle procedure.	2
2.9	La potabilità dell'acqua in ristorante.	1
2.10	Disinfestazione e derattizzazione	1

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	MODULO 3: IL MENU'	Febbraio ore
3.1	<b>Tipologie di menù</b>	1
3.2	<b>Regole di sequenza/servizio</b>	1
3.3	<b>La Trasparenza del menù: i prezzi, la lista ingredienti, i simboli degli allergeni e</b>	1

	<b>L'asterisco.</b>	
3.4	L'aspetto grafico del menù : stile, estetica e regole di scrittura	1

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

	<b>MODULO 4: LE INTOLLERANZE ALIMENTARI e GLI STILI ALIMENTARI nel MENU'</b>	Aprile ore
4.1	<b>Le principali intolleranze e allergie alimentari: come comportarsi in cucina. L'importanza della etichetta.</b>	1
4.2	Preparazioni per intolleranti (basi di cucina per l'attività pratica): gluten-free, no lattosio, no uova, no lievito. <b>Gli allergeni e gli obblighi di legge.</b>	1
4.3	Gli stili alimentari : i vegetariani, i vegani e i crudisti	1
4.4	L'uso della Lecitina di soia.	1

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

	<b>MODULO 5: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO</b>	Febbraio ore
5.1	Il reparto Economato e il Magazzino : le figure professionali del Capo Economo e del Magazziniere	1
5.2	<b>I requisiti strutturali e igienici del magazzino</b>	1
5.3	Il percorso delle merci dal fornitore allo stoccaggio. Il ricevimento delle merci: modalità, problematiche e soluzioni. Gli imballaggi e le regole principali di stoccaggio	1
5.4	Il Buono Prelievo della cucina	1
5.5	<b>Le etichette e le scadenze/lotto</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo: 4*

	<b>MODULO 6 : LA CUCINA del TERRITORIO :LA QUALITA' ALIMENTARE , I MARCHI/CERTIFICAZIONI e SISTEMI di TUTELA</b>	Febbraio ore
6.1	I principali marchi e certificazioni.	1
6.2	I prodotti del territorio : PAT e DE.CO	1
6.3	<b>I principali prodotti del Territorio friulano e impiego in cucina</b>	1
6.4	<b>Le principali piatti/preparazioni del Friuli Venezia Giulia: le quattro province in cucina (dolce e salato).</b>	3

*Totale ore dedicate al modulo: 6*

	<b>MODULO 7: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE</b>	Tutto l'anno ore
7.1	<b>Le attrezzature classiche di cucina:</b> dai frigoriferi alla macchina di cucina al monoblocco etc	4
7.2	<b>Concetto di modularità delle attrezzature. Le attrezzature da banco e da terra.</b>	1
7.3	<b>Concetto Gastronorm:</b> cos'è, dimensioni e materiali	1
7.4	<b>Attrezzature innovative :</b> Pacojet, Roner, Microonde, Affumicatore, Sifone etc (caratteristiche, uso, tecniche di lavoro e impiego in cucina)	4
7.5	<b>La conservazione e cottura sottovuoto: la macchina sottovuoto a campana, i sacchetti e l'utilizzo.</b>	2
7.6	<b>L'abbattitore di cucina :</b> caratteristiche e uso.	1
7.7	<b>Le sonde in cucina:</b> tipologia e uso. Cenni sulla temperatura al cuore (la reale temperatura e la media di temperatura).	2
7.8	La cottura a Bassa Temperatura	1

	MODULO 8: CATERING e BANQUETING e il BUFFET	Aprile/Mag ore
8.1	<b>Il Buffet:</b> tipologie e organizzazione in cucina. Dalle Prime Colazioni ai pranzi, agli Eventi.	1
8.2	<b>Il Catering:</b> organizzazione e attrezzature principali. Tipologie di catering	3
8.2	<b>Il Banqueting:</b> ubicazioni diverse, organizzazione e modalità di servizio. Esempi di menù. La Scheda evento. Il Banqueting Manager.	4

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 9: L'ESERCITAZIONE PRATICA e IL RICETTARIO (parte pratica e teorica)	Da Ottobre a Maggio ore
9.1	<b>Organizzazione del proprio posto di lavoro</b>	2
9.2	Le preparazioni di base e tecniche di lavoro (mise-en-place e servizio)	4
9.3	<b>La Scheda ricetta e il Ricettario.</b>	1
9.4	<b>La Scheda prelievo</b>	1
9.5	Regole di servizio, impiattamento, sporzionatura e finitura dei piatti	5
9.6	Tagli principali (regolari e irregolari) e tornitura delle Patate Naturali	2
9.7	<b>Salse principali (calde e fredde) e Salse emulsionate</b>	2
9.8	Preparazioni di base : impasti, impanature, marinature.	8
9.9	L'igiene in laboratorio, quella personale e della divisa.	1
9.10	La Pasta Sfoglia: caratteristiche, uso e cottura ; il Panetto e il Pastello. I Vol-au-vent	2
9.11	<b>La rivisitazione di una ricetta : il piatto classico e quello creativo.</b>	2

Totale ore dedicate al modulo: 30

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

Il docente  
prof.ssa Crista BRAGADIN

**DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA**  
**DOCENTE: TRIOLONE Francesca**

Libro di testo:	La scuol@ di enogastronomia sala e vendita AA.VV Edizione Calderini
-----------------	--

	MODULO 1: 1. Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande	Ore
1.1	<b>Prodotti tipici del territorio: enografia regionale e del FVG</b> Cenni enologici, tecniche di vinificazione, i vini del Friuli Venezia Giulia D.O.C e D.O.C.G.	10
1.2	<b>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.</b> Prodotti tipici del territorio: enologia Cenni enologici, tecniche di vinificazione, i vini del Friuli Venezia Giulia D.O.C e D.O.C.G.	11

	<b>Criteria di certificazione di qualità IGT, DOC e DOCG</b> <b>Le classificazioni dei vini</b> <b>Vini da tavola, vino novello, vini certificati. Gli abbinamenti di base.</b> <b>Conoscenza dei prodotti:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la distillazione e i prodotti della distillazione</li> <li>• i liquori</li> </ul> <b>Prodotti internazionali</b> <b>Champagne, Cognac, Armagnac, Gin, Vodka, ...</b>	
1.3	<b>• I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu (abbinamenti di base).</b> <b>Tecniche di abbinamento base cibo-vino</b>	2
1.4	<b>• La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</b> <b>Valorizzazione dell'offerta ristorativa</b> <b>Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting</b> <b>Classificazione, tipologie, le figure professionali di settore</b> <b>Simulazione di azienda ITALIAN DREAM BANQUETING (progetto Erasmus plus)</b>	8

*Totale ore dedicate al modulo: 31*

	<b>MODULO 2: Gestione, vendita e commercializzazione</b>	Ore
2.1	<b>• La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail</b> <b>I cocktails</b> <b>Classificazioni internazionali e tipologie</b>	10
2.2	<b>Il menu come strumento di programmazione e di vendita</b> <b>Classificazione e tipologie</b>	10

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

Il docente  
 prof.ssa Francesca TRIOLONE

Pordenone, 6 maggio 2019

La coordinatrice  
 prof.ssa Tiziana PICCIARELLI

# VII PARTE

—

## testi delle simulazioni

### PRIMA PROVA

1) TESTO DELLA PRIMA SIMULAZIONE: REPERIBILE SUL SITO

[http://www.istruzione.it/esame\\_di\\_stato/esempi/201819/Italiano.htm](http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm)

2)TESTO DELLA SECONDA SIMULAZIONE (PROVA EQUIVALENTE DI RECUPERO -15 APRILE 2019):

Svolgi la prova, scegliendo una delle tracce tra le tipologie qui proposte.

TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO

TESTO 1 - Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini*, Mondadori, Milano 1999

[...] Una sera non mi riuscì di trattenermi. Certo, gridai, rivolto a Malnate: il suo atteggiamento dilettantesco, in fondo da turista, gli dava modo di assumere nei riguardi di Ferrara un tono di longanimità e di indulgenza che gli invidiavo. Ma come lo vedeva, lui che parlava tanto di tesori di rettitudine, bontà, eccetera, un caso successo a me, proprio a me, appena poche mattine avanti? Avevo avuto la bella idea – cominciai a raccontare – di trasferirmi con carte e libri nella sala di consultazione della Biblioteca Comunale di via Scienze: un posto che bazzicavo fino dagli anni del ginnasio, e dove mi sentivo un po' come a casa. Tutti molto gentili, con me, fra quelle vecchie pareti. Dopo che mi ero iscritto a Lettere, il direttore dottor Ballola aveva cominciato a considerarmi del mestiere. [...] Quanto poi ai vari inservienti, costoro agivano nei miei confronti con tale confidenza e familiarità da dispensarmi non solamente dalla noia di riempire i moduli per i libri, ma da lasciarmi addirittura fumare di tanto in tanto una sigaretta. Dunque, come dicevo, quella mattina mi era venuta la bella idea di passarla in biblioteca. Senonché avevo avuto appena il tempo di sedermi a un tavolo della sala di consultazione e di tirar fuori quanto mi occorreva, che uno degli inservienti, tale Poledrelli, un tipo sui sessant'anni, grosso, gioviale, celebre mangiatore di pastasciutta e incapace di mettere insieme due parole che non fossero in dialetto, mi si era avvicinato per intimarmi d'andarmene, e subito. Tutto impettito, facendo rientrare il pancione e riuscendo persino a esprimersi in lingua, l'ottimo Poledrelli aveva spiegato a voce alta, ufficiale, come il signor direttore avesse dato in proposito ordini tassativi: ragione per cui – aveva ripetuto – facessi senz'altro il piacere di alzarmi e di sgomberare. Quella mattina la sala di consultazione risultava particolarmente affollata di ragazzi delle Medie. La scena era stata seguita, in un silenzio sepolcrale, da non meno di cinquanta paia d'occhi e da altrettante paia d'orecchie. Ebbene, anche per questo motivo – seguitai – non era stato affatto piacevole per me tirarmi su, raccogliere dal tavolo la mia roba, rimettere tutto quanto nella cartella, e quindi raggiungere, passo dopo passo, il portone a vetri d'entrata. [...] E poi, e poi! – incalzai –. Non era perlomeno fuori di posto che lui venisse adesso a fare la predica non dico ad Alberto, la famiglia del quale si era sempre tenuta in disparte dalla vita associata cittadina, ma a me che, al contrario, ero nato e cresciuto in un ambiente perfino troppo disposto ad aprirsi, a mescolarsi con gli altri in tutto e per tutto? Mio padre, volontario di guerra, aveva preso la tessera del Fascio nel '19; io stesso ero appartenuto fino a ieri al GUF. Siccome dunque eravamo sempre stati della gente molto normale, noialtri, anzi addirittura banale nella sua normalità, sarebbe stato davvero assurdo che adesso, di punto in bianco, si pretendesse proprio da noi un comportamento al di fuori della norma. [...] E mio fratello Ernesto, che se aveva voluto entrare all'università aveva dovuto emigrare in Francia, iscrivendosi al Politecnico di Grenoble? E Fanny, mia sorella, appena tredicenne, costretta a proseguire il ginnasio nella scuola israelitica di via Vignatagliata? Anche da loro, strappati bruscamente ai compagni di scuola, agli amici d'infanzia, ci si aspettava per caso un comportamento d'eccezione? Lasciamo perdere! Una delle forme più odiose di antisemitismo era appunto questa: lamentare che gli ebrei non fossero abbastanza come gli altri, e poi, viceversa, constatata la loro pressoché totale

assimilazione all'ambiente circostante, lamentare che fossero tali e quali come gli altri, nemmeno un poco diversi dalla media comune. [...]

Giorgio Bassani (Bologna 1916 – Roma 2000) dedicò gran parte della sua produzione letteraria alla rappresentazione della vita di Ferrara (dove visse fino al 1943 per poi trasferirsi a Roma) e soprattutto della comunità ebraica della città, alla quale egli stesso apparteneva e di cui descrisse le persecuzioni degli anni del fascismo. Il suo romanzo più celebre, *Il giardino dei Finzi-Contini* (1962), narrato in prima persona da un giovane ebreo, racconta di una famiglia dell'aristocrazia israelitica di Ferrara, i Finzi-Contini, che vivono nello splendido isolamento della loro villa e del giardino circostante. Nel brano proposto, il protagonista ribatte ad alcuni giudizi positivi su Ferrara espressi dal milanese Malnate, giovane impegnato politicamente, ricordando la sua esclusione dalla biblioteca pubblica e i torti subiti dalla sua famiglia in seguito all'applicazione delle leggi razziali.

## 1. Comprensione del testo

Riassumi sinteticamente il contenuto del brano.

## 2. Analisi del testo

- 2.1. Che cosa rimprovera il protagonista a Malnate? A quale scopo gli racconta la sua espulsione dalla biblioteca?
- 2.2. Nell'episodio dell'espulsione dalla biblioteca, quali elementi contribuiscono a ferire in modo particolare il protagonista?
- 2.3. Spiega il significato dell'aggettivo "ottimo" riferito a Poledrelli (riga 15).
- 2.4. Per quale motivo, secondo il protagonista, l'emarginazione della sua famiglia è incomprensibile?
- 2.5. In quali punti del brano è evidente in modo particolare la concitazione del protagonista? Con quali modalità espressive è resa questa concitazione?
- 2.6. Spiega il significato della considerazione del protagonista che conclude il brano (righe 32-34): "Una delle forme più odiose di antisemitismo era appunto questa: lamentare che gli ebrei non fossero abbastanza come gli altri, e poi, viceversa, constatata la loro pressoché totale assimilazione all'ambiente circostante, lamentare che fossero tali e quali come gli altri, nemmeno un poco diversi dalla media comune".

## 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Proponi una interpretazione complessiva del brano di Bassani, approfondendo il tema dell'antisemitismo anche con riferimenti a opere di altri autori che conosci. In alternativa, proponi una tua riflessione sul tema più generale della discriminazione e dell'emarginazione; anche in questo caso, puoi arricchire le tue riflessioni con riferimenti a opere letterarie che conosci.

TESTO 2 - Giorgio Caproni, *Versicoli quasi ecologici*, in *Res amissa*. Tratto da *L'opera in versi*, a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998

Non uccidete il mare,  
la libellula, il vento.  
Non soffocate il lamento  
(il canto!) del **lamantino**<sup>1</sup>.  
Il galagone, il pino:  
anche di questo è fatto  
l'uomo. E chi per profitto vile  
fulmina un pesce, un fiume,  
non fatelo cavaliere  
del lavoro. L'amore  
finisce dove finisce l'erba  
e l'acqua muore. Dove  
sparendo la foresta  
e l'aria verde, chi resta  
sospira nel sempre più vasto  
paese guasto: "Come  
potrebbe tornare a essere bella,  
scomparso l'uomo, la terra".

<sup>1</sup> **lamantino**: mammifero marino diffuso soprattutto sulle coste e nei fiumi dell'Africa occidentale. 2 galagone: scimmia africana di piccole dimensioni. 3 fulmina: uccide con un colpo rapido e improvviso.

Giorgio Caproni nacque a Livorno nel 1912. A dieci anni si trasferì con la famiglia a Genova, che considerò sempre la sua vera città e dove visse fino al 1938. Dopo studi musicali e due anni di università, a partire dal 1935 si dedicò alla professione di maestro elementare. Nel 1939 fu chiamato alle armi e combatté sul fronte occidentale. Dopo la guerra si stabilì definitivamente a Roma, dove proseguì l'attività di insegnante, dedicandosi contemporaneamente, oltre che alla poesia, anche alla traduzione, soprattutto di opere francesi. La raccolta di versi *Res amissa*, di cui fa parte la poesia proposta, fu pubblicata nel 1991, un anno dopo la morte dell'autore.

### 1. Comprensione del testo

Dopo una prima lettura, riassumi il contenuto informativo della lirica.

### 2. Analisi del testo

2.1. Il componimento fa parte di una raccolta di versi dal titolo latino *Res amissa* ("Cosa perduta"). In che modo il contenuto della poesia proposta può essere collegato con il titolo della raccolta?

2.2. La poesia è composta da un'unica strofa, ma può essere idealmente divisa in due parti. Quali? Qual è la funzione di ciascuna delle due parti?

2.3. Individua nella lirica i verbi che rappresentano le azioni dell'uomo nei confronti della natura, che il poeta vuole contrastare. Quale atteggiamento e quale considerazione della natura da parte dell'uomo emergono da queste azioni?

2.4. Il poeta fa riferimento a una motivazione che spinge l'uomo ad agire contro la natura: quale? 2.5. Dalla lirica emerge un atteggiamento critico del poeta verso la società moderna, che spesso premia chi compie delle azioni irrispettose verso la natura. In quali versi, in particolare, è evidente questa critica?

2.6. L'uomo ha bisogno della natura per sopravvivere, ma la natura non ha bisogno dell'uomo: individua nella lirica i punti in cui emerge questa convinzione.

2.7. Nell'ultima parte della poesia, come viene definito il mondo deturpato dall'uomo? Qual è il sentimento di "chi resta"?

2.8. Soffermati sulle scelte stilistiche dell'autore. I versi sono tutti della stessa misura? Riconosci qualche enjambement? Segnala le vere e proprie rime e le assonanze o consonanze.

### 3. Interpretazione complessiva e approfondimenti

Al centro della lirica vi è il tema del rapporto fra uomo e natura. Sulla base dell'analisi condotta, proponi un'interpretazione complessiva della poesia, facendo riferimento anche ad altri testi letterari in cui è presente questo tema. Puoi arricchire l'interpretazione della poesia con tue considerazioni personali.

## TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO

### Proposta 1 -

Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016), semiologo, studioso della comunicazione di massa e scrittore di romanzi di grande successo, ragiona su una questione che oggi, dopo più di mezzo secolo, coinvolge ancora opposte opinioni e conserva, quindi, un'interessante attualità.

Oggi non è raro trovare moralisti culturali disposti a lamentare la vendita e il consumo di “musica fatta a macchina” o, peggio, di “musica in scatola”: vale a dire il disco, la radio, i registratori e i nuovi sistemi di produzione tecnica del suono, quali gli apparecchi ad Onde Martenot, i generatori elettronici di frequenza, i filtri, eccetera. Di fronte a queste recriminazioni si potrebbe rispondere che, dall'inizio dei tempi, tutta la musica, tranne quella vocale, è stata prodotta per mezzo di macchine: cosa sono un flauto, una tromba o, meglio ancora, un violino, se non strumenti capaci di emettere suoni solo se maneggiati da un “tecnico”? È vero, si crea tra esecutore e strumento un rapporto quasi organico, così che il violinista “pensa” e “sente” attraverso il suo violino, fa del violino un proprio arto, carne della propria carne; ma nessuno ha mai dimostrato che questo rapporto “organico” si verifichi solo quando lo strumento conserva un carattere manuale così da immedesimarsi facilmente col corpo del suonatore. Infatti il pianoforte rappresenta una macchina molto complicata, in cui tra la tastiera, che è in contatto fisico con l'esecutore, e la vera e propria sorgente del suono, sta la mediazione di un complicato sistema di leve, tale che neppure l'esecutore, ma solo uno specializzato quale l'accordatore è in grado di mettere a punto. Si può quindi concludere che non è la complessità del congegno quella che influisce sulla possibilità di “umanizzare” uno strumento: e sarà possibile immaginare un musicista che compone una successione di suoni producendoli e montandoli per mezzo di apparecchiature elettroniche, e che tuttavia conosce così a fondo le possibilità del proprio strumento da comportarsi davanti ai suoi pannelli così come il pianista si comporta davanti alla tastiera.

Tratto da: U. Eco, *La musica e la macchina*, in *Apocalittici e integrati* (1964), Bompiani, Milano 1977, pp. 295-296

<sup>1</sup> L'idea del francese Maurice Martenot (1898-1980), tecnico radiotelegrafista e violoncellista, era quella di realizzare uno strumento elettronico che risultasse familiare ai musicisti abituati ai soli strumenti acustici: inserì così una tastiera standard da 88 tasti per controllare l'altezza dei suoni prodotti dallo strumento. Il suo apparecchio può essere considerato un antenato delle tastiere moderne in quanto si basa sullo sfruttamento delle differenze di frequenza emesse da due generatori sonori (oscillatori). Ha un'estensione di sei ottave, e può produrre intervalli inferiori al semitono, glissati e diversi timbri. (N.d.R., tratta con modifiche da: [https://it.wikipedia.org/wiki/Onde\\_Martenot](https://it.wikipedia.org/wiki/Onde_Martenot) )

### Consegna:

Dopo un'attenta lettura, componi un testo di analisi e commento, utilizzando anche i punti della seguente scaletta.

#### a) Analisi

- 1.1 Riassumi il contenuto del testo dell'autore, indicando gli snodi del suo ragionamento.
- 1.2 Evidenzia la tesi dei “moralisti culturali” contestata dall'autore e le tesi che egli contrappone.
- 1.3 Individua gli argomenti che l'autore porta a sostegno delle proprie tesi.
- 1.4 Riconosci la differente funzione comunicativa delle virgolette (“...”) che evidenziano alcuni termini ed espressioni.
- 1.5 Soffermati sugli incipit di paragrafo (Oggi..., Di fronte a..., Si può quindi concludere...) e sui connettivi (È Vero... / ma...; Infatti...), spiegandone la specifica funzione testuale.
- 1.6 Esamina lo stile dell'autore: il testo si snoda in prevalenza con una sintassi ipotattica, ricca di subordinate e di incisi. Quali effetti produce questa scelta stilistica?

#### b) Commento:

la musica, in tutte le sue forme ed espressioni, costituisce uno dei principali centri di interesse e divertimento dei giovani. Esponi dunque le tue opinioni sulla questione affrontata dal testo e sul ragionamento critico costruito da Umberto Eco, anche alla luce delle tue personali esperienze e delle conoscenze acquisite nel tuo percorso di studio.

## Proposta 2 –

L'articolo di Laura Palazzani (Ordinario di Filosofia del diritto, Lumsa membro dell'European Group on Ethics in Science and new Technologies, Commissione Ue e vicepresidente del Comitato nazionale per la bioetica) intitolato "Tecnologie al lavoro: la prima sfida è etica" e pubblicato su "Avvenire", mercoledì 2 gennaio 2019, affronta una questione di grande attualità.

*Sotto minaccia, oltre all'occupazione, le stesse capacità umane di «saper fare». Servono valori forti, regole e una formazione della persona, che non sia solo «tecnica».*

Siamo di fronte a considerevoli cambiamenti del lavoro nell'ambito delle nuove tecnologie emergenti e delle trasformazioni sociali in atto. Tali cambiamenti coinvolgono lo stesso significato del lavoro, dell'uomo e della società. Molte le 'predizioni' sull'inevitabile futuro, prossimo e remoto, che ci aspetta: predizione a volte intrise di retorica, in un futuro dove il lavoro non ci sarà più perché verrà sostituito interamente dalle macchine, o forse non ci sarà più nemmeno l'uomo in un futuro tecnologizzato postumano e transumano. È sufficiente leggere i più recenti rapporti sullo stato del lavoro (dall'Oecd nel 2016, il Rapporto McKinsey Global Institute e della International Labour Organisation nel 2017) per rendersi conto delle trasformazioni. Le principali linee di sviluppo riportate nell'era della cosiddetta 'rivoluzione industriale 4.0' sono quelle connesse alla automatizzazione, alla robotica e all'intelligenza artificiale, alle tecnologie digitali e agli algoritmi computerizzati, con ricadute sul piano del lavoro. In particolare sono menzionate la sostituzione di alcuni lavori o compiti (soprattutto quelli ripetitivi), la flessibilizzazione in termini spazio-temporali (con cambiamenti su luoghi e tempi del lavoro), l'aumento del 'lavoro non standard' con lo sviluppo di nuove forme di lavoro 'collaborativo' e 'condiviso' nella 'gig platform economy'.

Ne conseguono nuove opportunità e nuove sfide. Le prime riguardano la possibilità di aumentare la produttività e l'efficienza, nel rapporto costi/benefici, per aiutare a superare possibili barriere di mobilità, riducendo le distanze spaziali e temporali, oltre che migliorare e rendere più efficace la comunicazione. Ma emergono nuovi 'rischi etici', che possono mettere in crisi i valori fondamentali, sui quali si registra – seppur in una società pluralistica – una condivisione in Europa (come mostrano i valori della Carta fondamentale dei diritti umani): pensiamo a dignità umana, autonomia, privacy, giustizia, solidarietà. È questo il tema affrontato dal parere « *Future of Work, future of Society* » pubblicato il 19 dicembre 2018 dallo « *European Group on Ethics in Science and New Technologies* », organismo di consulenza del presidente della Commissione Europea. Le nuove tecnologie possono 'de-umanizzare' il lavoro: possono sostituirlo, almeno in alcuni settori o compiti, producendo disoccupazione, ma anche escludendo l'uomo e umiliandolo rispetto alle possibilità di sviluppo delle sue capacità naturali.

Le migliori performances automatizzate e automatiche rischiano di sovrapporsi e superare le attività ritenute tradizionalmente 'umane' (si pensi alle attività di 'artificial care' dei robots nei confronti di persone anziane e disabili). Il lavoro può ridurre l'autonomia aumentando la tendenza alla 'delega tecnologica': affidarle compiti complessi (in particolare a intelligenze artificiali, *smart machine* o *machine learning*), porta a diminuire le capacità umane o la fiducia in esse e la perdita di controllo dell'uomo sulle macchine, con difficoltà di interazione con i robots, la diluizione delle responsabilità (tra umano e artificiale) e la 'dipendenza tecnologica'. Il costante monitoraggio e la sorveglianza tecnologica eccessiva e sproporzionata sul lavoratore (come i braccialetti elettronici o i sensori indossabili) al fine di rendere sempre più efficiente il lavoro rischiano di rompere il confine tra vita professionale e vita personale e di trasformare il lavoro in un'attività solo orientata alla quantificazione della produttività, privandola della dimensione di realizzazione personale.

Il lavoro può produrre nuove disegualianze o incrementare quelle esistenti: molte persone possono essere lasciate 'fuori' o 'indietro' perché non hanno le abilità (le '*skills*') sufficienti, o perché non sono nelle condizioni socio-culturali per adeguarsi ai nuovi standard tecnico-scientifici di ingresso nel mondo del lavoro, non avendo gli strumenti, la motivazione e le abilità digitali ritenute requisiti indispensabili. Le persone anziane, coloro che hanno meno preparazione e/o provengono da ceti socialmente indigenti, quanti provengono da Paesi in via di sviluppo, le persone con disabilità fisiche e cognitive, sono coloro che possono pagare il prezzo più alto del cosiddetto 'divario digitale'. La flessibilizzazione e fluidificazione del lavoro produce precarietà, dunque nuove vulnerabilità che necessitano nuove politiche solidali di protezione sociale adeguata rispetto ai bisogni emergenti.

Di fronte a queste sfide bisogna ripensare il lavoro, ma soprattutto acquisire sin da oggi la consapevolezza che il futuro del lavoro non è inevitabile, non è un 'destino': abbiamo oggi l'opportunità di cambiare, di orientare lo

sviluppo tecnologico e le applicazioni nell'ambito del lavoro, nel rispetto di valori che riteniamo fondamentali per l'uomo, la società, e l'umanità futura [...].

### **Consegne:**

Componi un testo che contenga:

- la sintesi del contenuto dell'articolo, evidenziando la tesi dell'autrice e le relative argomentazioni;
- le tue opinioni argomentate sulla questione, anche alla luce delle tue esperienze e conoscenze personali e scolastiche.

### **Proposta 3 –**

L'articolo "Sostenibilità, ognuno è chiamato in causa" di Luca Mercalli (meteorologo, divulgatore scientifico e climatologo italiano impegnato da anni nelle battaglie a difesa dell'ambiente. Autore di libri e saggi, è presidente della Società Meteorologica Italiana), pubblicato nel mensile "Con" del dicembre 2018, discute un aspetto significativo del problema ambientale.

Di sostenibilità ambientale si parla sempre di più, se ne occupano le istituzioni internazionali, la giurisprudenza, i manager, la scienza, perfino i politici. Certo, tante le parole, ancora pochi i fatti, ma ho l'impressione che ora l'anello debole siano i cittadini, distratti e convinti che ad ogni problema sempre più complesso che affligge il nostro mondo debba essere qualcuno di superiore a loro a dover trovare soluzione.

Così un giorno d'autunno mi trovavo al distributore di latte fresco in una cascina nei dintorni di Torino. Arriva un Suv, guidato da una donna, che scende con le sue bottiglie e lascia il motore acceso. Gentilmente faccio notare che ha dimenticato l'auto in moto e che a nulla servono i grandi accordi internazionali sul clima se poi noi per primi siamo indifferenti anche verso gesti assolutamente banali come quello di girare la chiave nel cruscotto. Mi lancia un'occhiata feroce e sibila indispettita: «Ma tanto vado via subito», come se il gasolio che bruciava inutilmente nel suo mezzo non producesse CO<sub>2</sub>. Ho pensato, ma se non si riesce neppure a vincere la pigrizia di un atteggiamento assolutamente inutile (non procura alcun vantaggio) e addirittura costoso (sia pur per pochi centesimi di euro di carburante ogni minuto), figuriamoci se si chiedesse a quella persona qualche rinuncia più gravosa in favore dell'ambiente! Un pomeriggio davanti al Politecnico di Torino un gruppo di studenti festeggia la laurea. Sparano coriandoli e petali con dei tubi ad aria compressa, che costano un paio d'euro e vanno forte anche ai matrimoni. Pochi secondi di colore, poi il suolo resta cosparso di frammenti di plastica, alcuni piccolissimi, che si nascondono tra le aiuole del parco, cadono nei tombini.

Costi sociali per il lavoro dei netturbini, e costi ambientali irreversibili per la dispersione a lungo termine di ciò che diventerà microplastica tossica e persistente. Studenti laureati dunque in indifferenza e superficialità. Visto che insegno sostenibilità ambientale ho pensato di andare a dir loro qualcosa, ma ho desistito, per non sentirmi rispondere: «Ecco, voi ambientalisti ci volete togliere anche le feste». Sarebbe stato un gigantesco equivoco comunicativo, visto che le feste di laurea le abbiamo sempre fatte divertendoci anche senza tubi sparacoriandoli di plastica, ma l'ipersemplificazione dei problemi è la madre delle catastrofi sociali, come gli untori durante la peste manzoniana. Quindi sarebbe più facile che fosse la politica a proibire quei dispositivi inutili e inquinanti, così non se ne troverebbero in vendita e basta. Insomma, come vedete è facile parlare di sostenibilità, ma è più difficile praticarla, anche quando non richiede alcuna rinuncia, alcuno sforzo, ma soltanto un po' di attenzione.

Moltissime persone non mettono l'ambiente tra le loro priorità, e non valutano le conseguenze delle loro azioni (quel grammo di CO<sub>2</sub> in più della mia macchina sarà una tempesta più violenta sui miei figli, quella plastica nel tombino sarà il cancro della tua vecchiaia). Sono indifferenti e pigre, e diventano aggressive quando qualcuno fa loro notare questi che sembrano dettagli, ma sono sintomi gravissimi dell'incapacità degli individui a cambiare per un mondo più pulito.

### **Consegne:**

Componi un testo che contenga:

- la sintesi del contenuto dell'articolo, evidenziando la tesi dell'autore e le relative argomentazioni;
- le tue opinioni argomentate sulla questione, anche alla luce delle tue esperienze e conoscenze personali e scolastiche.

## TIPOLOGIA C: CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ

### Proposta 1 –

Numerosi bisogni della società trovano oggi una risposta adeguata grazie all'impegno civile e al volontariato di persone, in particolare di giovani, che, individualmente o in forma associata e cooperativa, realizzano interventi integrativi o compensativi di quelli adottati da Enti istituzionali.

Quali, secondo te, le origini e le motivazioni profonde di tali comportamenti?

Affronta la questione con considerazioni suggerite dal tuo percorso di studi e dalle tue personali esperienze, presentando la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

### Proposta 2 –

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; ...

[...] Nelle nostre società, la popolazione non manca di desideri di consumo: questi sono immensi e continuamente alimentati dalla pubblicità; sono i mezzi finanziari degli individui che mancano per accedere ai divertimenti disponibili. La rivendicazione dei salariati, che si esprime molto più in domanda di salario che in domanda di riduzione di tempo di lavoro, può essere interpretata in questo modo: essi vogliono più denaro per meglio utilizzare il tempo libero. [...] I fortunati che hanno un bilancio sufficiente al consumo normale di questi svaghi non per questo se la caveranno a buon mercato perché avranno a loro disposizione beni ludici concepiti per strati sociali che dispongono di redditi più elevati. Proveranno anch'essi un sentimento di frustrazione per non poterli consumare a loro volta. [...] Il paradosso è proprio quello che segue: si dispone di possibilità di accesso ai beni del tempo libero tanto maggiori quanto più si lavora. [...] Questa società del tempo libero, così come ci è promessa, ha un prezzo talmente alto in termini di consumo di ricchezza che resta confinata alle classi medie dei paesi ricchi. Il che vieta la possibilità di realizzare il sogno del secolo dei Lumi: l'accesso di tutti gli uomini ai beni comuni. [...]

D. MOTHÉ, *L'utopia del tempo libero*, Bollati Boringhieri, Torino 1998, pp. 32-33, 68-69, 92.

La citazione proposta, tratta dal saggio di D. Mothé *L'utopia del tempo libero*, presenta alcuni dei paradossi della fruizione del tempo libero nella società contemporanea. Rifletti su queste tematiche e confrontati anche in maniera critica con la tesi espressa nell'estratto, facendo riferimento alle tue conoscenze, alle tue esperienze personali, alla tua sensibilità. Articola la struttura della tua riflessione in paragrafi opportunamente titolati e presenta la trattazione con un titolo complessivo che ne esprima in una sintesi coerente il contenuto.

## SECONDA PROVA

PRIMA SIMULAZIONE: PRIMA E SECONDA PARTE

Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca

### ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

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

#### 1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHÉ?

##### DOCUMENTO N.1 - DA "EPICENTRO"

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

##### **Guadagnare salute**

##### *Alimentazione*

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

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

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

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

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

[...]

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

[...]

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

## DOCUMENTO N.2 - MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE

### Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:

[http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_1%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pdf](http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_1%27Educazione_Alimentare_2015.pdf)

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

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

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

a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
- Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
- Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- favorire l'adozione di sani comportamenti alimentari, adottando le metodologie didattiche più opportune e considerando con particolare attenzione la conoscenza delle produzioni agroalimentari di qualità, ottenute nel rispetto dell'ambiente, della legalità e dei principi etici, legate alla tradizione e cultura del territorio;
- promuovere la conoscenza del sistema agroalimentare, mediante la comprensione delle relazioni esistenti tra sistemi produttivi e distributivi, in rapporto alle risorse alimentari, all'ambiente e alla società; [...]

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in:

[http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR\\_Linee\\_Guida\\_per\\_1%27Educazione\\_Alimentare\\_2015.pdf](http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_1%27Educazione_Alimentare_2015.pdf)

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

Il candidato supponga di aver ricevuto da un'azienda, che opera nel settore della ristorazione collettiva e che fornisce pasti a mense scolastiche, il seguente incarico: favorire la diffusione della cultura della dieta equilibrata, in qualità di OSA (Operatore del Settore Alimentare) e in collaborazione con un dietista.

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

a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:

Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.

Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.

Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.

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

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

Indichi, in particolare, due modalità di cottura adatte al caso e ne dia la motivazione. Suggesta come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.

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

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

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



**Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"**  
**Istituto Tecnico per il Turismo**  
**Istituto Professionale per i Servizi**



**Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari**

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.: 80009070931

www.professionaleflorapn.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

**SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SIMULAZIONE)**

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

Il candidato

**2 PARTE # CASO AZIENDALE: MENÙ TIPICO FVG**

Per un gruppo di 20 persone straniere in visita in Friuli Venezia Giulia durante un Tour d'Italia Gourmet, organizza un menu per il territorio rispettando le regole di composizione e di servizio, specificando poi le caratteristiche di ogni singolo prodotto impiegato.

---

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

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

**ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

**ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA**

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

**LA SICUREZZA ALIMENTARE**

**Tipologia B**

**DOCUMENTO**

**1 PARTE # DA: IL “LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE”**

Commissione delle Comunità Europee

**CAPITOLO 1: INTRODUZIONE**

1. La politica europea degli alimenti deve essere fondata su standard elevati di sicurezza alimentare onde tutelare e promuovere la salute dei consumatori. La produzione e il consumo di alimenti è un fatto centrale di ogni società e ha ripercussioni economiche, sociali e, in molti casi, ambientali. Anche se la protezione della salute deve sempre avere carattere prioritario, si deve tenere conto anche di tali aspetti nello sviluppo di una politica degli alimenti. Inoltre, le condizioni e la qualità dell'ambiente, in particolare dell'ecosistema, possono influire sui diversi anelli della catena alimentare. La politica ambientale svolge quindi un ruolo importante al fine di assicurare alimenti sicuri ai consumatori.

[...]

3. [...]

La catena della produzione alimentare sta diventando sempre più complessa. Ogni singolo anello di tale catena deve essere altrettanto forte degli altri se si vuole che la salute dei consumatori sia adeguatamente protetta. Tale principio deve valere indipendentemente dal fatto che gli alimenti vengano prodotti nella Comunità europea o importati da paesi terzi. Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare. Essa richiede la valutazione e il monitoraggio dei rischi che possono derivare alla salute dei consumatori dalle materie prime, dalle prassi agricole e dalla lavorazione degli alimenti; essa richiede un'efficace azione normativa per gestire tali rischi nonché la messa in atto e la gestione di sistemi di controllo onde sorvegliare e assicurare l'attuazione di tali norme. Ciascun elemento è parte di un ciclo: in tal modo, gli sviluppi della lavorazione degli alimenti possono richiedere cambiamenti delle normative vigenti, mentre il feed back fornito dai sistemi di controllo può contribuire ad identificare e a gestire i rischi esistenti e quelli emergenti. Ciascuna parte del ciclo deve funzionare adeguatamente se si vogliono realizzare gli standard più elevati possibili di sicurezza alimentare.

**CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA**

[...]

38. L'Autorità deve soddisfare i principi fondamentali dell'indipendenza, dell'eccellenza e della trasparenza se vuole che la sua missione sia coronata dal successo. Contestualmente a tali principi l'Autorità deve dimostrare nelle sue azioni un elevato livello di responsabilità nei confronti delle istituzioni europee e dei cittadini.

Per tale motivo l'Autorità deve

- attingere alle migliori conoscenze scientifiche
- essere indipendente dagli interessi industriali e politici
- essere aperta ad un esame rigoroso da parte del pubblico
- essere scientificamente autorevole e
- operare a stretto contatto con gli organismi scientifici nazionali.

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:

[www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6\\_2\\_2\\_1.jsp?lingua=italiano&id=1553](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553))

Il candidato, per gli studi e le esperienze seguiti nel corso del quinquennio, è consapevole della centralità che la sicurezza alimentare ricopre in tutta la filiera alimentare, dai campi alla tavola, in quanto questa rappresenta la garanzia della qualità dei prodotti proposti al cliente in ogni luogo di consumo e contribuisce a uno stile alimentare sano.

Il candidato supponga di essere incaricato, in qualità di OSA (Operatore Settore Alimentare), di predisporre le iniziative necessarie per controllare la salubrità delle pietanze nei luoghi di preparazione e di servizio di un'azienda ristorativa.

Al candidato si chiede di dar prova delle sue conoscenze e competenze, rispondendo ai quesiti o alle consegne in tutti i punti successivi.

A) Con riferimento alla comprensione del documento introduttivo, il candidato risponda alle seguenti questioni:

- Qual è, secondo il “*Libro Bianco sulla sicurezza alimentare*” l’obiettivo generale della “*politica europea degli alimenti*”? Proponi una sintetica spiegazione dell’obiettivo individuato.
- Nell’Introduzione si asserisce che “*Una politica efficace di sicurezza alimentare deve riconoscere la natura interrelata della produzione alimentare*”. Cosa si intende, a tuo avviso, con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

B) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, utilizzando le conoscenze acquisite, supponga di dover spiegare in maniera sintetica le principali fasi del sistema HACCPa due nuove figure professionali inserite nel settore dell’azienda di ristorazione. In particolare:

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;
- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;
- individuati le tecniche di cottura che ritiene più idonee a garantire la salubrità di uno dei piatti del menu;
- identifichi, motivando, un pericolo associato alla preparazione di uno dei piatti del menu, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCPE proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
  - definisca le procedure da adottare per garantire l'igiene delle attrezzature della cucina durante le fasi di preparazione.

D) Il candidato concluda predisponendo una pagina informativa da allegare alla lista delle vivande con due indicazioni che rassicurino il cliente sulla salubrità dei prodotti alimentari che vengono serviti.

È data facoltà al candidato di fare riferimento alle esperienze condotte sia nel Laboratorio nel proprio Istituto, sia in contesti operativi extra-scolastici (es: stage, tirocini etc).

---

Durata massima della prova – prima parte: 4 ore.

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

È consentito l'uso del dizionario della lingua italiana.

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



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo**

**Istituto Professionale per i Servizi**

**Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari**

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.professionaleflorapn.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931



## ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SIMULAZIONE)

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA  
SETTORE LABORATORIO DI CUCINA

### 2 PARTE # DESCRIZIONE DELL'AZIENDA DI ASL IN CUI HA PRESTATO SERVIZIO IL CANDIDATO

Il candidato descriva l'azienda in cui ha prestato servizio nell'ultimo anno scolastico, specificando il tipo di gestione e organizzazione, i servizi proposti al cliente e i menu offerti. Descriva altresì le principali nozioni di corretta prassi igienica durante qualsiasi fase di lavorazione al fine di evitare possibili contaminazioni.

---

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

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

# VIII PARTE

—

## griglie di valutazioni nazionali

### GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA

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

#### Durata 6 ore nelle 3 diverse tipologie

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

#### GENERALE

---

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

##### INDICATORE 1

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

##### INDICATORE 2

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

##### INDICATORE 3

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

Indicatori specifici per le singole tipologie di prova

#### Tipologia A

---

*Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)*

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

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

#### Tipologia B

---

*Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)*

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

#### Tipologia C

---

*Elementi da valutare nello specifico (MAX 40 pt)*

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

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

# Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE DELLA PRIMA PROVA

COMMISSIONE: \_\_\_\_\_ CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

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

PUNTEGGIO TOTALE	_____/100	_____/100:5= ____20
------------------	-----------	---------------------

## **GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

**Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE 2 PROVA**

COMMISSIONE: \_\_\_\_\_ CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

<b>INDICATORI</b>	<b>M A X</b>	<b>LIVELLI</b>
-------------------	----------------------	----------------

COMPRESIONE del testo introduttivo o della tematica proposta o dalla consegna operativa	<b>3</b>	<b>1</b> difficoltosa e approssimativa	<b>2</b> accettabile				<b>3</b> sicura				
PADRONANZA delle conoscenze relative ai nuclei fondamentali della/delle discipline	<b>6</b>	<b>1</b> assente	<b>2</b> frammentaria	<b>3</b> parziale		<b>4</b> essenziale	<b>5</b> completa		<b>6</b> approfondita		
PADRONANZA delle competenze tecnico professionali evidenziate nella rilevazione delle problematiche e nell'elaborazione delle soluzioni	<b>8</b>	<b>1</b> assente ogni strategia risolutiva		<b>2</b> competenze tecnico professionali assenti e strategie risolutive casuali	<b>3</b> competenze tecnico professionali approssimative e strategie appena abbozzate	<b>4</b> competenze tecnico professionali incomplete e strategie parziali	<b>5</b> competenze tecnico professionali accettabili e strategie risolutive limitate a casi semplici	<b>6</b> competenze tecnico professionali corrette e strategie risolutive abbastanza autonome	<b>7</b> competenze tecnico professionali precise e strategie risolutive costruite autonomamente	<b>8</b> competenze tecnico professionali sicure e strategie risolutive originali	
CAPACITA' di argomentare, di collegare e di sintetizzare le informazioni in modo chiaro ed esauriente, utilizzando con pertinenza i diversi linguaggi specifici	<b>3</b>	<b>1</b> argomentazione confusa		<b>2</b> argomentazione limitata				<b>3</b> argomentazione chiara e precisa			

PUNTI TOTALI \_\_\_\_\_ /20

## **GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE**

### **SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE**

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

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

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

**In qualunque di questi tre momenti il candidato potrà esporre alla commissione gli argomenti oggetti del colloquio utilizzando la lingua straniera (eventuale percorso CLIL).**

**Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO**

COMMISSIONE: \_\_\_\_\_ CANDIDATO \_\_\_\_\_ CLASSE \_\_\_\_\_

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

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

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

## Indice dettagliato del documento 15 maggio

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>5</b>
<b>I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO</b> .....	<b>6</b>
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
<i>PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA</i> .....	7
<i>Quadro orario settimanale</i> .....	7
<b>II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b> .....	<b>8</b>
PROFILO DELLA CLASSE .....	8
Variazioni del consiglio di classe.....	8
Informazioni sulla classe.....	8
Candidati esterni .....	8
Provenienza territoriale.....	8
Osservazioni sulle dinamiche relazionali .....	9
Osservazioni generali sul percorso formativo .....	9
Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline .....	9
Osservazioni sul metodo di studio.....	9
Livelli generali raggiunti.....	9
<b>III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>10</b>
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO .....	10
Area cognitiva.....	10
Area metodologica .....	11
Area psico-affettiva .....	11
Area logico-argomentativa .....	11
Area linguistica e comunicativa .....	12
Area storica e umanistica .....	12
Area scientifica e matematica .....	13
Obiettivi Generali di Apprendimento .....	13
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.....	15
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	15
<i>PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO</i> .....	16
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i> .....	16
Obiettivi e/o ricadute delle singole attività .....	16
<b>IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI</b> .....	<b>17</b>
VERIFICA E VALUTAZIONE .....	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	17
<i>Criteri per l'attribuzione dei crediti</i> .....	18
<b>V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>19</b>
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO .....	19
<i>Simulazione della prima prova d'esame (Italiano)</i> .....	19
<i>Simulazione della seconda prova d'esame (Scienza e cultura dell'alimentazione e Lab. per i servizi di cucina)</i> .....	19
<i>Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni</i> .....	19
<i>Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova</i> .....	19
<i>Simulazioni colloquio orale</i> .....	20
<b>VI PARTE ALLEGATO N.1 – CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE</b> .....	<b>20</b>

<i>DISCIPLINA: IRC DOCENTE: PARO Alice</i> .....	21
MODULO 1: ETICA SOCIALE .....	21
MODULO 2: SOCIETÀ MULTI-RELIGIOSA e MULTICULTURALE.....	21
MODULO 3: ETICA DELLA VITA .....	21
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana</i> .....	22
MODULO 1: IL DECADENTISMO E L'ETA' DELLE AVANGUARDIE .....	22
MODULO 2: PASCOLI E D'ANNUNZIO: IL FANCIULLINO E IL SUPERUOMO .....	22
MODULO 3: LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO.....	22
MODULO 4: LA CRISI DELL'INDIVIDUO IN SVEVO E PIRANDELLO .....	22
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PICCIARELLI Tiziana</i> .....	23
MODULO 1: LA FINE DELL'OTTOCENTO IN EUROPA E IN ITALIA .....	23
MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA .....	23
MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE .....	23
MODULO 4: L'ETA' DEI TOTALITARISMI .....	23
MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE .....	23
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI PAOLA Antonietta Maria</i> .....	24
MODULO 1: IRREGULAR VERBS .....	24
MODULO 2: THE UK GOVERNMENT AND CONSTITUTION.....	24
MODULO 3: THE UK GOVERNMENT AND CONSTITUTION.....	24
MODULO 4: HOW TO BECOME.....	24
MODULO 5: HCCP .....	24
MODULO 6: EUROPEAN UNION.....	24
MODULO 7: REVISING.....	24
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: FAVARON Alberto</i> .....	25
MODULO 1: CALCOLO INTEGRALE E APPLICAZIONI.....	25
MODULO 2: GEOMETRIA NELLO SPAZIO E SOLIDI NOTEVOLI.....	25
MODULO 3: ELEMENTI DI CALCOLO COMBINATORIO E DELLE PROBABILITÀ.....	25
<i>DISCIPLINA: 2ª LINGUA STRANIERA TEDESCO DOCENTE: DE ROSSI Federica</i> .....	26
MODULO 1: CUCINA REGIONALE TEDESCA .....	26
MODULO 2: BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DER WEIN.....	26
MODULO 3: FISCH UND FISCHGERICHTE/PESCE E PIATTI DI PESCE .....	26
MODULO 4: Fleisch und Fleischgerichte/Carne e piatti di carne .....	26
MODULO 5: Der Käse/Il formaggio .....	27
MODULO 6: Unione Europea/Europäische Union .....	27
MODULO 7: Die Mitteleuropäische Küche/La cucina mitteleuropea .....	27
MODULO 8: Rund um die Arbeitswelt/Il mondo del lavoro .....	27
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: BELFIORE Raffaella</i> .....	28
MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali.....	28
MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative.....	28
MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra .....	28
MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione .....	28
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: PAGLIARO Giovanna</i> .....	29
MODULO 1: IL MERCATO TURISTICO .....	29
MODULO 2: MARKETING DEI PRODOTTI TURISTICI.....	29
MODULO 3: PIANIFICAZIONE STRATEGICA E PROGRAMMAZIONE AZIENDALE.....	29
MODULO 4: NORMATIVA DEL SETTORE TURISTICO-RISTORATIVO .....	29
MODULO 5: CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	30
MODULO 6: ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	30
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: MAGRO Erica</i> .....	31
MODULO 1: COMPLETAMENTO DEL PROGRAMMA DELL'ANNO PRECEDENTE.....	31
MODULO 2: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE.....	31
MODULO 3: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA.....	31
MODULO 4: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE .....	31
MODULO 5: LA RISTORAZIONE .....	32
MODULO 6: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.....	32
MODULO 7: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE .....	32
MODULO 8: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.....	32
MODULO 9: IL SISTEMA HACCP .....	33
MODULO 10: RIPASSO DEL MODULO CIBO e RELIGIONI .....	33

<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: BRAGADIN Crista</i> .....	34
MODULO 1: LA SICUREZZA nel POSTO di LAVORO .....	34
MODULO 2: IGIENE nella RISTORAZIONE, SICUREZZA ALIMENTARE e HACCP.....	34
MODULO 3: IL MENU' .....	34
MODULO 4: LE INTOLLERANZE ALIMENTARI e GLI STILI ALIMENTARI nel MENU' .....	35
MODULO 5: IL REPARTO ECONOMATO e MAGAZZINO .....	35
MODULO 6 : LA CUCINA del TERRITORIO :LA QUALITA' ALIMENTARE , I MARCHI/CERTIFICAZIONI e SISTEMI di TUTELA.....	35
MODULO 7: LE ATTREZZATURE CLASSICHE e QUELLE INNOVATIVE .....	35
MODULO 8: CATERING e BANQUETING e il BUFFET .....	36
MODULO 9: L'ESERCITAZIONE PRATICA e IL RICETTARIO (parte pratica e teorica) .....	36
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA</i> .....	36
<b>VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI</b> .....	<b>38</b>
PRIMA PROVA .....	38
1) TESTO DELLA PRIMA SIMULAZIONE: REPERIBILE SUL SITO	
<a href="http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm">http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</a> .....	38
2)TESTO DELLA SECONDA SIMULAZIONE (PROVA EQUIVALENTE DI RECUPERO -15 APRILE 2019): .....	38
TIPOLOGIA A: ANALISI E INTERPRETAZIONE DI UN TESTO LETTERARIO ITALIANO .....	38
TESTO 1 - Giorgio Bassani, <i>Il giardino dei Finzi-Contini</i> , Mondadori, Milano 1999 .....	38
TESTO 2 - Giorgio Caproni, <i>Versicoli quasi ecologici</i> , in <i>Res amissa. Tratto da L'opera in versi</i> , a cura di Luca Zuliani, Mondadori - I Meridiani, Milano 1998 .....	39
TIPOLOGIA B: ANALISI E PRODUZIONE DI UN TESTO ARGOMENTATIVO .....	41
Proposta 1 - Nel brano che riportiamo (pubblicato nel 1964) Umberto Eco (1932-2016) .....	41
Proposta 2 – L'ARTICOLO DI LAURA PALAZZANI .....	42
Proposta 3 – L'ARTICOLO "SOSTENIBILITÀ" .....	43
TIPOLOGIA C: CRITICA DI CARATTERE ESPOSITIVO-ARGOMENTATIVO SU TEMATICHE DI ATTUALITÀ.....	44
Proposta 1 – NUBEROSI BISOGNI DELLA SOCIETÀ.....	44
Proposta 2 – DESIDERI DI CONSUMO .....	44
SECONDA PROVA .....	45
PRIMA SIMULAZIONE .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?	45
DOCUMENTO N.1 - DA "EPICENTRO" .....	45
DOCUMENTO N.2 - MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE .....	46
2 PARTE # CASO AZIENDALE: MENÙ TIPICO FVG .....	48
SECONDA SIMULAZIONE .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
1 PARTE # DA: IL "LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE" .....	49
2 PARTE # DESCRIZIONE DELL'AZIENDA DI ASL IN CUI HA PRESTATO SERVIZIO IL CANDIDATO .....	52
<b>VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI</b> .....	<b>53</b>
GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	53
GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	55
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	57
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE .....	57