



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.istitutoflora.gov.it e-mail: pnis00800v@istruzione.it Casella Posta Certificata: C.f.: **80009070931**
pnis00800v@pec.istruzione.it



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE VBKC

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

Articolazione Cucina

Coordinatore di classe: Prof.ssa Daniela Giust

Anno Scolastico 2018/2019

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

INDICE GENERALE

Il consiglio di classe	3
Introduzione	4
I PARTE informazioni sull'indirizzo scolastico	5
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE	5
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	6
Quadro orario settimanale.....	7
II PARTE descrizione della classe.....	8
PROFILO DELLA CLASSE	8
III PARTE obiettivi di programmazione	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	14
FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	14
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	15
MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE	16
ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI	16
IV PARTE verifiche e valutazioni	17
VERIFICA E VALUTAZIONE	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE	17
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI	17
V PARTE programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato.....	18
Presentazione alla classe del nuovo esame di stato	18
SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME	18
SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME	18
INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI.....	18
PRIMA PROVA.....	18
SECONDA PROVA.....	19
SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE	19
VI PARTE contenuti delle singole discipline	20
DISCIPLINA: IRC DOCENTE: BUTTIGNOL Paola.....	21
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: Daniela GIUST	22
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: Daniela GIUST	23
DISCIPLINA: INGLESE DOCENTE: MUZZIN Giovanna.....	24
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: Alberto FAVARON	25
DISCIPLINA: SPAGNOLO DOCENTE: GARCIA Diana	26
DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena.....	27
DISCIPLINA: SCIENZEMOTORIEESPORTIVE DOCENTE: OLIVO Paola.....	29
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: SFREDDO Daniela	30
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: DI GRAZIA Giuseppina.....	31
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA DOCENTE: FRANCESCUTTO Laura M.A.	33
DISCIPLINA: LAB SERV. SALA E VENDITA DOCENTE: ARAGOSA LUIGI	34
VII PARTE – testi delle simulazioni	35
PRIMA SIMULAZIONE ESAME.....	35
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA: ITALIANO REPERIBILE SUL SITO	35
2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 28 Febbraio 2019	35
1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?	35
SECONDA SIMULAZIONE	37
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA DI ITALIANO REPERIBILE SUL SITO.....	37
2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 2 aprile 2019	37
2 PARTE # RISTORAZIONE COMMERCIALE.....	40
VIII PARTE – griglie di valutazioni nazionali.....	41
GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	41
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA	43
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE	45
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO - DSA	47

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
IRC	Paola Buttignol	<i>Buttignol</i>
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA	Daniela Giust Coordinatrice di Classe	<i>De Michelis</i>
LINGUA INGLESE	Giovanna Muzzin	<i>Giovanna Muzzin</i>
MATEMATICA	Alberto Favaron	<i>FA</i>
2^ LINGUA STRANIERA: Spagnolo	Diana Garcia	<i>Diana Garcia</i>
2^ LINGUA STRANIERA: Francese	Elena Pitrolo	<i>Elena Pitrolo</i>
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paola Olivo	<i>Paola Olivo</i>
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	Daniela Sfreddo	<i>Daniela Sfreddo</i>
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Giuseppina Di Grazia	<i>Giuseppina Di Grazia</i>
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	Laura Francescutto	<i>Laura Francescutto</i>
LAB. SERV. SALA E VENDITA	Luigi Aragosa	<i>Luigi Aragosa</i>

PORDENONE, 7 MAGGIO 2019



IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(prof.ssa Paola Stufferi)

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

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 "CUCINA" 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

Quadro Orario	1°	2°	3°	4°	5°
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			
Sc. integrate (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			
<i>Articolazione CUCINA</i>					
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

Variazione Consiglio di classe nel triennio

Disciplina	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MILANI	MILANI	DI GRAZIA
IRC	DE SALVADOR	PUPPO	BUTTIGNOL
ITALIANO E STORIA	BRUNETTIN	NARDUZZI	GIUST
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA Settore Cucina	ACITO	CATALFAMO	FRANCESCUTTO
LAB.SERV. ENOGASTRONOMIA Settore Sala	---	ASCOLESE	ARAGOSA
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	APARICIO LLANES	APARICIO LLANES	GARCIA
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	TOFFANIN	PITROLO	PITROLO

Informazioni sulla classe

La classe è composta da 18 studenti, 6 femmine e 12 maschi, tutti provenienti dalla IV BKC. Un allievo si è ritirato prima della fine del primo quadrimestre.

È presente un allievo con DSA, per il quale è stato predisposto il PDP. Maggiori informazioni sono contenute nel Protocollo riservato, depositato presso la segreteria didattica, che verrà messo a disposizione della Commissione unitamente al presente documento.

Non ci sono candidati esterni

Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 2 allievi sono residenti a Pordenone, 16 in Comuni limitrofi.

Situazione in ingresso della classe a.s. 2018/19

Materia	Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Non promossi
MATEMATICA	13	6	

Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti

Comportamento: nel corso dell'anno il comportamento è stato perlopiù corretto e generalmente responsabile, segnando in questo modo una maturazione rispetto agli anni precedenti. La classe ha dimostrato di aver acquisito globalmente le regole di base della convivenza scolastica. Ha raggiunto un buon grado di socializzazione.

Frequenza: non sempre regolare.

Interesse: l'interesse per le attività didattiche proposte è stato settoriale. Gli allievi hanno confermato nel corso del triennio una buona predisposizione per le discipline professionalizzanti, con specifica e spiccata preferenza

per l'attività laboratoriale. Gli studenti si sono fatti apprezzare in questo campo, anche con riconoscimenti da parte dei tutor aziendali nell'alternanza scuola-lavoro (ora PCTO) e nei diversi contesti di stage a cui hanno partecipato, distinguendosi per competenza, abilità, comportamento serio e responsabile

Impegno: alterno e settoriale, fatta eccezione per alcuni alunni che emergono per il costante impegno dimostrato nell'intero triennio.

Metodo di studio: il metodo di studio evidenzia la presenza in classe di tre livelli: un gruppo di allievi ha mantenuto un metodo di lavoro ripetitivo; un altro gruppo ha acquisito nel triennio una buona organizzazione, anche se ha sviluppato solo in parte competenze di rielaborazione critica, presenti invece con buona sicurezza nel terzo gruppo.

Partecipazione al dialogo educativo e risultati raggiunti: durante le lezioni la classe si è dimostrata generalmente attenta e interessata. L'acquisizione dei contenuti proposti ha però risentito di un impegno personale, anche domestico, parziale e poco costante, fatta eccezione per alcuni alunni che hanno partecipato regolarmente e acquisito competenze, abilità e contenuti in modo stabile.

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

Va segnalato che il frequente cambio di insegnanti avvenuto nell'arco del triennio (v. tabella riepilogativa) non ha certamente giocato a favore del conseguimento di risultati più soddisfacenti.

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

Prospettive future: più di qualche allievo intende proseguire gli studi all'Università. La gran parte degli studenti invece sceglierà subito dopo la Maturità il percorso lavorativo.

III PARTE

obiettivi di programmazione

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

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

Area metodologica

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

Area psico-affettiva

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

Area logico-argomentativa

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

Area linguistica e comunicativa

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

Area storica e umanistica

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

Area scientifica e matematica

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

Obiettivi generali di apprendimento

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

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.**

FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

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

PERCORSI INTERDISCIPLINARI

- 1) In preparazione al viaggio di istruzione a Strasburgo, il Consiglio di classe ha definito i contributi che alcune discipline potevano dare, per stimolare un approccio pluridisciplinare al viaggio stesso.
In tal senso sono stati affrontati dalla classe i seguenti contenuti:
 - La regione dell'Alsazia: collocazione geografica, storia, tradizioni, attrattive turistiche, con particolare riferimento alle città di Strasburgo, Colmar e Mulhouse, nonché alla Route des Vins (lezioni in lingua francese in compresenza con insegnante di madrelingua; lezioni di Storia, con specifico riferimento all'importanza della regione alsaziana nelle controversie tra Francia e Germania, dalla guerra franco prussiana, alla linea Maginot, fino alla seconda guerra mondiale)
 - L'Unione Europea, le sue Istituzioni e la sua bandiera (Storia, Inglese e Francese)
 - La cucina alsaziana (Lab. Ser. Enogastronomia): studio e preparazione di un menu tipico completo. Studio dei formaggi francesi con marchi di qualità, in modo particolare DOC e IGP (in collaborazione con Scienza e Cultura dell'Alimentazione)
 - Il "Paradosso francese": lettura e analisi dell' articolo scientifico "Consumo di alcool associato a un minor danno subclinico agli organi cardiovascolari in uno studio effettuato sui coreani" (Scienza e cultura dell'alimentazione)
 - Analisi delle caratteristiche di tre vini tipici alsaziani (Lab. Servizi Sala e Vendita)
- 2) Nella trattazione dei contenuti disciplinari i docenti hanno curato – laddove possibile – un approccio interdisciplinare, per stimolare negli studenti la capacità di trovare nessi logici e considerare come uno stesso argomento abbia agganci e sviluppi in molteplici ambiti del sapere. Ciò al fine di **concorrere trasversalmente al raggiungimento delle finalità contenute nel PECUP (e riportate nel presente documento) con specifico e prioritario riferimento al percorso professionalizzante.**

In particolare sono stati individuati i seguenti **NUCLEI TEMATICI TRASVERSALI**:

- IL LAVORO
- I SERVIZI
- LE RELAZIONI
- L'ECONOMIA DI MERCATO (mercato globale e locale)
- LA SICUREZZA
- BENESSERE E STILI DI VITA

MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

Il modulo è stato sviluppato nel mese di Marzo per un totale di 5 ore. Gli argomenti trattati durante gli incontri sono stati:

- ASPETTI STORICI (dallo Statuto Albertino alla Costituzione);
- STRUTTURA E CARATTERI DELLA COSTITUZIONE
- I PRINCIPI FONDAMENTALI (significato degli art.1-2-3-4-5);

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);

Durata 1 ora

- SIGNIFICATO DEGLI ARTICOLI 39 E 40 DELLA COSTITUZIONE.

Durata 1 ora

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

La classe nel corso dell'anno scolastico ha partecipato alle seguenti attività:

Attività	Periodo
1. Incontro "Per un futuro di integrazione a 80 anni dalle leggi razziali: antisemitismo e responsabilità italiane" presso Auditorium Concordia di Pordenone	25 ottobre 2018
2. Punto d'Incontro: orientamento in uscita	7 novembre 2018
3. Teatro in lingua francese	14 novembre 2018
4. Visita guidata a Redipuglia e trincee del Carso	23 novembre 2018
5. Teatro in lingua spagnola	3 dicembre 2018
6. Orizzonti di volontariato (Incontro con AVIS, AIDO)	14 dicembre 2018
7. Manifestazione Fiera Cucinare	9-11 febbraio 2019
8. Progetto di conversazione in lingua francese	febbraio e marzo 2019
9. Viaggio di istruzione a Strasburgo	25-30 marzo 2019
10. Incontro sulla Shoah – Auditorium Grigoletti	28 gennaio 2019
11. Testimonianza di un reduce da campo di lavoro nazista	25 febbraio 2019
12. Orientamento universitario post diploma	II quadrimestre
13. Incontro con esperti esterni sul Parlamento europeo	14 marzo 2019

IV PARTE

verifiche e valutazioni

VERIFICA E VALUTAZIONE

Sia nel primo che nel secondo quadrimestre è stato effettuato un numero congruo di verifiche scritte e orali. Le date delle prove sono state sempre comunicate con adeguato anticipo e indicate nel registro elettronico. Le verifiche, e i relativi esiti valutativi, sono state intese anche come occasioni di ripasso, rinforzo, confronto e approfondimento. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, e di permettere all'insegnante di individuare le difficoltà e le strategie efficaci per superarle. Il processo valutativo è stato effettuato sotto il segno della trasparenza e coinvolgendo gli studenti, non solo per informarli dei voti conseguiti, ma anche per renderli sempre più responsabili del processo di apprendimento.

Tipologia di verifica

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

Sono state regolarmente somministrate le Prove INVALSI di Matematica, Lingua Inglese e Italiano nella seconda parte dell'anno scolastico.

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 corso della seconda parte dell'anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME

Le 2 simulazioni sono state svolte rispettivamente:

- il giorno 19 febbraio 2019 (simulazione nazionale)
- il giorno 15 aprile 2019 (simulazione nazionale, recuperata in tale data perché la classe era in viaggio d'Istruzione il 26 marzo, quando si è svolta la seconda simulazione nazionale della prima prova).

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

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.

Le tracce della prima prova sono reperibili al link ministeriale

www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi_201819/Italiano.htm

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata al presente documento (sub.1)

SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME

Le 2 simulazioni sono state svolte rispettivamente:

il giorno 28 febbraio 2019 (simulazione nazionale)

il giorno 2 aprile 2019 (simulazione nazionale).

Per la II[^] **prova scritta** (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LAB. PER I SERVIZI DELL'ENOGASTRONOMIA-20 pt) le tipologie della prima parte della II[^] prova sono:

tipologia A: definizione, analisi ed elaborazione di un tema relativo al percorso professionale, con riferimento ai risultati di apprendimento espressi in termini di competenze, anche sulla base di documenti, tabelle e dati;

tipologia B: analisi e soluzione di problematiche in un contesto operativo riguardante l'area professionale (caso aziendale);

tipologia C: elaborazione di un progetto finalizzato all'innovazione della filiera di produzione e/o alla promozione del settore professionale.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata (sub.2)

INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

PRIMA PROVA

I cambiamenti introdotti in corso d'anno dal nuovo esame di Stato anche nella prima prova scritta, hanno creato incertezze negli studenti, che si sono però impegnati per acquisire le competenze necessarie ad affrontare le nuove tipologie d'esame.

Sono stati esercitati attraverso:

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

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

La produzione è generalmente pertinente alla traccia.

SECONDA PROVA

Prima e Seconda parte

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

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

Le esercitazioni somministrate hanno consentito di affrontare le 2 simulazioni con sicurezza; anche gli studenti meno competenti sono riusciti a portare a termine il compito in modo sufficientemente corretto.

La prima parte (ministeriale) della seconda prova scritta ha avuto una durata di 4 ore.

In relazione alla programmazione e redazione della seconda parte della seconda prova, in considerazione delle disposizioni di cui all'art.17 comma 3 dell'O.M. 205/19, preso atto dell'offerta formativa dell'Istituto e valutate le specificità dell'indirizzo oltre che la disponibilità delle attrezzature dei laboratori, le simulazioni della seconda parte della seconda prova scritta hanno avuto un carattere pratico sotto forma di soluzione di caso, con esclusione di adempimenti laboratoriali. In ogni caso, su iniziativa del Dipartimento di Enogastronomia ed Ospitalità Alberghiera, detta parte si è svolta in un tempo di 2 ore nello stesso giorno della somministrazione della prima parte (per un totale di 6 ore). Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, potrebbe considerare di far svolgere la prova in 2 giorni.

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

NB: LE SIMULAZIONI SOMMINISTRATE ALL'ALLIEVO PORTATORE DI D.S.A. SONO DEPOSITATE IN APPOSITO FASCICOLO RISERVATO, CHE VIENE MESSO A DISPOSIZIONE DELLA COMMISSIONE D'ESAME. E' PREVISTA APPOSITA GRIGLIA DI VALUTAZIONE PER LA PRIMA PROVA SCRITTA.

SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE

Per quanto concerne il colloquio(20pt), il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche, ma sono state illustrate agli studenti le modalità di svolgimento come da O.M.205/19.

E' stata comunque elaborata una griglia di valutazione (allegato sub 5)

VI PARTE

contenuti delle singole discipline

SI PRECISA CHE SONO STATI EVIDENZIATI IN GRASSETTO I NUCLEI FONDANTI DELLE DISCIPLINE NONCHÉ LE TEMATICHE TRASVERSALI

DISCIPLINA: IRC
DOCENTE: BUTTIGNOL Paola

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

	MODULO 1: COMANDAMENTI	Sett. / Nov. ore
1.1	Gli undici comandamenti	2
1.2	La morale cristiana	2
1.3	Castità	1
1.4	La coscienza	2

Totale ore dedicate al modulo: 7

	MODULO 2: ANTISEMITISMO	Nov./Gen. ore
3.1	Le leggi razziali in Italia e in Germania	1
3.2	Antisemitismo	1
3.4	Ateismo	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 3: ETICA DELLA VITA	Gen./Mag. ore
2.1	La pena di Morte	3
2.2	La morte e l'aldilà nel pensiero filosofico	1
2.3	La famiglia	1
2.4	Eutanasia	2
2.5	Armi per autodifesa	1
2.6	Cellule staminali	1
2.7	Adozione	1
2.8	Attualità: Le armi e la produzione mondiale e italiana	1
2.9	Controllo sociale e mass media	2
2.10	Attualità	3

Totale ore dedicate al modulo: 16

	MODULO 1: IL DECADENTISMO E LA NARRATIVA DELLA CRISI	Ottobre / Novembre/Dicembre/Marzo ore
1.1	G.PASCOLI, E' dentro di noi un fanciullino, Lavandare, Novembre, X Agosto (Myricae)	12
1.2	G. D'ANNUNZIO, La pioggia nel pineto (Alcyone)	9
1.3	L.PIRANDELLO, La patente, Il treno ha fischiato (Novelle per un anno), Io e l'ombra mia (Il fu Mattia Pascal)	8
1.4	I.SVEVO, Il potere "psicoanalitico" del vino (La coscienza di Zeno)	2
	L'INTUIZIONE COME STRUMENTO PER CONOSCERE SE STESSI E LA REALTA' MULTIFORME	

Totale ore dedicate al modulo: 31

	MODULO 2: LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO IN ITALIA: IL FUTURISMO	Febbraio ore
2.1	T.MARINETTI, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)	4
	VELOCITA', RITMO, SPERIMENTAZIONE, ROTTURA CON IL PASSATO E INNOVAZIONE	

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 3: LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO	Dic./Gen. Apr. ore
3.1	G.UNGARETTI, Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli	8
3.2	S.QUASIMODO, Alle fronde dei salici	3
3.3	P.LEVI, Considerate se questo è un uomo, Sul fondo (Se questo è un uomo)	4
	IL COMPITO DELLA MEMORIA NELL'EPOCA DEI CONFLITTI MONDIALI	

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 4: LA NARRATIVA NEOREALISTA DELLA SECONDA META' DEL NOVECENTO	Maggio ore
4.1	I. CALVINO, Mostrami la tua cucina e ti diro' chi sei (Se una notte d'inverno un viaggiatore)	3
4.2	P.P. PASOLINI, Viers Pordenon e il mont (La meglio gioventù)	3
	TRADIZIONI, IDENTITA', POVERTA' E BENESSERE NELL'ITALIA DEL NOVECENTO	

Totale ore dedicate al modulo: 6

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

	MODULO 1: L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO. CENNI SULLO SCENARIO EXTRAEUROPEO	Ottobre ore
1.1	La spartizione europea dell'Africa e dell'Asia	2
1.2	L'ascesa della Prussia	1
1.3	La Belle époque	2
1.4	La Russia e i tentativi di modernizzazione. La diffusione delle idee marxiste	2
1.5	La crescita economica degli stati Uniti	2
	ECONOMIA GLOBALE E LOCALE	

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 2: L'ETA' GIOLITTIANA	Novembre ore
2.1	L'idea di Stato e le riforme attuate da Giolitti in campo economico e sociale	8
	LAVORO E SERVIZI	
	RELAZIONI E CONFLITTI ECONOMICI E SOCIALI	

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 3: LA PRIMA GUERRA MONDIALE	Nov./Dic. ore
3.1	Le cause (politiche, economiche, sociali, culturali)	2
3.2	Gli eventi bellici	4
3.3	La nuova carta geopolitica dell'Europa dopo i trattati di pace	2
3.4	Il periodo post bellico	2
	RELAZIONI CONFLITTUALI TRA STATI	
	LE ISTITUZIONI SOVRANAZIONALI: la Società delle Nazioni	

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: L'ETA' DEI TOTALITARISMI	Gen./Feb. ore
4.1	L'Unione Sovietica di Stalin	3
4.2	Il Fascismo in Italia	4
4.3	Il Nazismo in Germania	3
	IL RUOLO DELLA PROPAGANDA	
	LA SOPPRESSIONE DELLA LIBERTA' DI PENSIERO	

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	Marzo/Aprile/Maggio ore
5.1	Gli Stati Uniti e la crisi del '29	2
5.2	La II Guerra mondiale	10
5.3	La nascita della Repubblica italiana	2
5.4	I nuovi equilibri post bellici: la Guerra fredda (cenni), il decollo della società di massa (cenni), l'Unione Europea (le principali istituzioni)	2
	DIRITTI E DOVERI NELLA SOCIETA' DEMOCRATICA (in collegamento con il modulo di Cittadinanza e Costituzione: La Costituzione italiana: Principi fondamentali art. 1,2,3,4,5 – Parte Prima, Titolo I, art.13,14,15,16,17,18,19,21,22- Titolo III art.39,40)	
	LE ISTITUZIONI SOVRANAZIONALI: O.N.U. e U.E.	

Totale ore dedicate al modulo: 16

	MODULO 5: MENUS	Sett./Ott. ore
5.1	Designing menus	3
5.2	Menu formats	2
5.3	Breakfast, lunch and dinner menus	2
5.4	Wine and dessert menus	2
5.5	Cheese menus	2
5.6	Banqueting and special events menus	2

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 6: SAFETY AND NUTRITION	Nov./Gen. ore
6.1	HACCP	4
6.2	HACCP principles	2
6.3	Critical control points and critical limits	4
6.4	Food transmitted infections and food poisoning	3
6.5	Risks and preventive measures to combat food contamination 1-2	3
6.6	The eatwell plate	2
6.7	The Mediterranean diet	3
6.8	Food intolerances and allergies	3
6.9	Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism	3
6.10	Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets	1

Totale ore dedicate al modulo: 28

	MODULO 7: SERVICE	Feb. ore
7.1	How to serve	2
7.2	Problems and complaints	2
7.3	EU Institutions (dal Dossier 5, con approfondimento mediante lavoro di gruppo)	4

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 8: APPLYING FOR A JOB	Mar./Apr./prima sett. Maggio ore
8.1	How to become a chef	4
8.2	How to become a bartender, sommelier or waiting staff	3
8.3	How to write a Curriculum Vitae	4
8.4	How to write a covering letter/ Job advertisements and interviews	4
8.5	EU Institutions (lavoro di gruppo)	2

Totale ore dedicate al modulo: 17

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	Settembre/Dicembre Ore
1.1	Calcolo differenziale (ripasso)	2
1.2	La primitiva di una funzione	4
1.3	Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali	4
1.4	L'integrale indefinito	8
1.5	L'integrale definito	6
1.6	Applicazioni dell'integrale definito al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve	9

Totale ore dedicate al modulo: 33

	MODULO 2: GEOMETRIA NELLO SPAZIO E SOLIDI NOTEVOLI	Gennaio/Marzo Ore
2.1	Lo spazio tridimensionale, calcolo della distanza tra punti nello spazio e relative applicazioni	3
2.2	Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca	4
2.3	Equazione di un piano nello spazio e condizione di appartenenza di un punto	2
2.4	Poliedri, prisma e prisma retto	1
2.5	Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	8
2.6	Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni)	8

Totale ore dedicate al modulo: 26

	MODULO 3: ELEMENTI DI CALCOLO COMBINATORIO E DELLE PROBABILITÀ	Marzo/Maggio Ore
3.1	Il fattoriale e le sue proprietà	2
3.2	Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti	4
3.3	Il coefficiente binomiale	2
3.4	Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k	3
3.5	Le disposizioni semplici e con ripetizione di n oggetti di classe k	3
3.6	Il triangolo di Tartaglia, i coefficienti binomiali e le potenze di un binomio	2
3.7	Definizione classica di probabilità di un evento	3
3.8	Probabilità dell'evento contrario, dell'unione di eventi e del prodotto di eventi indipendenti; la probabilità condizionata	4

Totale ore dedicate al modulo: 23

DISCIPLINA: SPAGNOLO
 DOCENTE: GARCIA Diana

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

	MODULO 1: JOYAS DEL MAR	Sett. / Dic. ore
1.1	Repaso de los tiempos del pasado	4
1.2	Acción 3. Unidad 20 Creo que los jóvenes si leen. Hablar de literatura. Expresar opinión, expresar causa y justificarse.	8
1.3	Nuevo en su punto Módulo 5 Unidad 15 Joyas del mar. El pescado. El sushi.	8
1.4	Teatro en lengua “Operación Ibiza”	5
1.5	Civilización: Frida Khalo. Vida y obra.	6

Totale ore dedicate al modulo: 31

	MODULO 2: CIVILIZACIÓN: NACIONALISMO VASCO	Gen./ Mar ore
2.2	Nuevo en su punto Módulo 5 Unidad 16 Asados y más. Tipos de carne. Los cortes de la carne. El pretérito perfecto.	8
2.3	Módulo 5 Unidad 17. Los vinos, blancos claretes y tintos. El pretérito imperfecto de los verbos de léxico	11
2.4	Civilización: “8 apellidos Vascos” (nacionalismo vasco, ETA, estereotipos norte/sur)	3

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 3: EN BUSCA DE TRABAJO	Apr/Giu. ore
3.1	Módulo 7. Unidad 24 En busca de trabajo. Anuncios y ofertas de trabajo en la web. Algunos sitios en España para buscar trabajo.	7
3.2	Venezuela hoy. ¿Guerra civil? Maduro/Guaidó.	2

Totale ore dedicate al modulo: 9

DISCIPLINA: FRANCESE
DOCENTE: PITROLO Elena

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

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

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

Totale ore dedicate al modulo: 5

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

Totale ore dedicate al modulo: 3

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

Totale ore dedicate al modulo: 13

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

Totale ore dedicate al modulo: 6

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

Totale ore dedicate al modulo: 6

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

	MODULO 1: PADRONANZA DEL PROPRIO CORPO E MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ CONDIZIONALI	Sett. / Giu. ore
1.1	corsa prolungata a ritmolento	
1.2	andature atletiche e ritmiche	
1.3	esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero	
1.4	esercizi di stretching	
1.5	esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc)	
1.6	esercizi per il miglioramento della velocità	

Totale ore dedicate al modulo: ____

	MODULO 2: AFFINAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE E MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ COORDINATIVE	Sett./Giu. ore
2.1	andature atletiche e ritmiche	
2.2	esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi, scaletta, ecc)	
2.3	esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati	

Totale ore dedicate al modulo: ____

	MODULO 3: ATTIVITÀ SPORTIVE INDIVIDUALI E DI SQUADRA	Sett./Giu. ore
3.1	fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, calcio a 5	
3.2	specialità dell'atletica leggera: corsa veloce, il cambio nella staffetta 4x100	
3.3	regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati	

Totale ore dedicate al modulo: ____

	MODULO 4: SALUTE, SICUREZZA E PREVENZIONE	Sett./Giu. ore
4.1	anatomia e fisiologia dell'apparato scheletrico	2
4.2	anatomia e fisiologia dell'apparato articolare	1
4.3	anatomia e fisiologia del sistema muscolare	2
4.4	paramorfismi e dismorfismi nell'età adolescenziale	1
4.5	traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo)	1
4.6	anatomia e fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio (richiamo)	1
4.7	anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio (richiamo)	1
4.8	rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)	1

Totale ore dedicate al modulo: ____

LIBRO DI TESTO: Gestire le imprese ricettive 3 – Autori: Stefano Rascioni, Fabio Ferriello - Tramontana

	MODULO 1: L'analisi dei costi delle imprese ricettive-ristorative	Sett. / Ott. ore
1.1	Come si classificano i costi	1
1.2	Le diverse configurazioni di costo	1
1.3	Metodi di calcolo dei costi: full costing e direct costing e loro caratteristiche	4
1.4	Break even analysis – BEP e diagramma redditività	12

Totale ore dedicate al modulo: 18

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

Totale ore dedicate al modulo: 22

	MODULO 3: Il marketing delle imprese ricettive-ristorative	Dic./Mar. ore
3.1	Il marketing: aspetti generali	1
3.2	Marketing strategico ed operativo	4
3.3	Le fasi del marketing strategico: analisi interna, analisi esterna della concorrenza, analisi della domanda, segmentazione della clientela, scelta degli obiettivi, scelta del target, scelte del posizionamento	15
3.4	Marketing operativo e leve di marketing: prezzo, prodotto, distribuzione e comunicazione	12
3.5	Il web marketing: cos'è e quali sono gli strumenti	1
3.6	Il marketing plan	4

Totale ore dedicate al modulo: 37

	MODULO 4: Pianificazione, programmazione e controllo di gestione nelle imprese ricettive-ristorative	Mag/Giu. ore
3.1	Scelta strategica dell'imprenditore e fattori da cui dipende: analisi SWOT	1
3.2	Cos'è la vision e la mission dell'impresa	1
3.3	Differenza tra pianificazione e programmazione aziendale	1
3.4	Controllo di gestione	1
3.5	Il budget e differenza con bilancio d'esercizio	1
3.6	Le parti del budget	9
3.7	Il business plan	8

Totale ore dedicate al modulo: 22

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE
 DOCENTE: DI GRAZIA Giuseppina

Libro di testo: Scienza e Cultura dell'Alimentazione– Autori: A.Machado

	MODULO 1: L' ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELL'AGLOBALIZZAZIONE	Ott. ore
1.1	<u>Nuovi prodotti alimentari:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Gli alimenti funzionali: acidi grassi polinsaturi, fitosteroli, antiossidanti, probiotici, prebiotici, simbiotici. - Generalità sui Novel Foods, e OGM - I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti 	7

	MODULO 2: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Nov. ore
2.1	<ul style="list-style-type: none"> - LARN-apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale - Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero, Dieta dell'adulto - Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie 	4

	MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FIOLOGICHE	Nov./Dic. ore
3.1	<u>La dieta nell' età evolutiva:</u> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta del lattante - L' alimentazione complementare - La dieta del bambino - La dieta dell'adolescente. <u>La dieta nelle varie condizioni fisiologiche particolari:</u> <ul style="list-style-type: none"> - La dieta in gravidanza - La dieta della nutrice, composizione del latte materno e vaccino a confronto. I latt artificiali. - La dieta nella terza età. 	9
3.2	<u>Diete e stili alimentari:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la Dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare. - Made in Italy e prodotti certificati: DOP, IGP, STG,PAT. - -Generalità sulla Dieta: vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica. - La dieta dello sportivo. 	7

	MODULO 4: LA RISTORAZIONE	Dic ore
4.1	<u>L'alimentazione nella ristorazione collettiva:</u> <ul style="list-style-type: none"> - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione. - La ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, La ristorazione nelle case di riposo e ristorazione ospedaliera. - I legami: caldo, freddo, refrigerato. 	3

	MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Gen./Feb. ore
5.1	<u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. 	

	<ul style="list-style-type: none"> - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) - UDA(Gita Strasburgo)-Articolo scientifico: Consumo di alcol associato a un minor danno subclinico agli organi cardiovascolari in uno studio effettuato sui coreani: “Paradosso Francese”. 	8
5.2	<u>La dieta nelle malattie metaboliche</u> <ul style="list-style-type: none"> - <u>Sindrome Metabolica: definizione e complicanze</u> - Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza - Obesità e IMC - Generalità sulla fenilchetonuria, sul favismo e sulla galattosemia. 	4
5.3	<u>La dieta nelle malattie dell’apparato digerente:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sui disturbi gastrointestinali 	2
5.4	<u>Allergie e intolleranze alimentari</u> <ul style="list-style-type: none"> -Principali allergie alimentari -Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia -Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze 	4
5.5	<u>Alimentazione e tumori:</u> <ul style="list-style-type: none"> - I Tumori: stile di vita e rischio tumorale - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti - Sostanze protettive presenti negli alimenti. 	4
5.6	<u>I Disturbi del comportamento alimentare:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Anoressia Nervosa e Bulimia Nervosa. 	1

	MODULO 6: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Feb/Mar. ore
6.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità - Micotossine - Radionuclidi - Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti - Principali contaminazioni da metalli pesanti 	3
6.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti:</u> <ul style="list-style-type: none"> - Agenti biologici e modalità di trasmissione - I Prioni e le encefalopatie spongiformi - I virus - I funghi microscopici - Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi - Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da Bacillus Cereus, tossinfezione da Clostridium Perfringens, botulismo. 	8

	MODULO 7: IL SISTEMA HACCP	Apr./ Mag. ore
7.1	<ul style="list-style-type: none"> - Norme di Buona Prassi Igienica - Autocontrollo e Sistema HACCP: fasi preliminari e principi dell’HACCP, gestione dei CCP. - Frodi alimentari e Certificazioni di qualità: generalità 	8

	MODULO 8: Ripasso e simulazione colloquio	dopo il 15 ripasso
8.1	Simulazione colloquio: cibo e religione	

DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA

DOCENTE: FRANCESCUTO Laura M.A.

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

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

Totale ore dedicate al modulo: 21

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

Totale ore dedicate al modulo: 18

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

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 4: LA QUALITÀ ALIMENTARE	Mag./Giu. ore
3.1	Cos'è la qualità alimentare	1
3.2	Certificazioni ISO 9000	1
3.3	Prodotti bio, km zero, filiera corta	1
3.4	Marchi di qualità	1
3.5	Alcuni marchi di qualità a confronto	1
3.6	Disciplinare di produzione: cos'è. Alcuni esempi	1
3.7	Prodotti tipici del territorio: la valorizzazione ed il Made in Italy	2
3.8	Piatti tipici della regione FVG	2
3.9	Prodotti tipici dell'Alsazia	1
3.10	Piatti tipici dell'Alsazia	1

Totale ore dedicate al modulo: 12

DISCIPLINA: LAB SERV. SALA E VENDITA
 DOCENTE: ARAGOSA LUIGI

LIBRO DI TESTO: Linee essenziali 5 - Enologia, Il mondo del bar

	MODULO 1: La gestione e l'offerta del bar	Sett. / Nov. ore
1.1	L' organizzazione del bar e il servizio	2
1.2	La gestione del bar	2
1.3	Le bevande analcoliche e alcoliche preparate al bar	1
1.4	La birra	2
1.5	Le bevande aperitive	2
1.6	I distillati	3
1.7	I liquori	1
1.8	Gli amari	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

	MODULO 2: I COCKTAIL INTERNAZIONALI	Nov./Gen. ore
2.1	I Cocktail	3
2.2	I cocktail internazionali	6
2.3	Le nuove tendenze: mocktail e virgin	3

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 3: Enologia e abbinamenti	Mar./Giu. ore
3.1	La vite	1
3.2	Dall' uva al vino	1
3.3	La vinificazione	1
3.4	Pratiche di cantina, trattamenti e correzioni del vino	1
3.5	I vini spumanti	1
3.6	Altre tipologie di vino	1
3.7	La gestione degli acquisti	1
3.8	La conservazione in cantina	1
3.9	La carta dei vini	1
3.10	Il costo del vino e il ricarico sul prezzo	1
3.11	L' enografia	1
	L' enografia italiana	1
	L' enografia europea	1
	L' enografia extraeuropea	1
	La tecnica di degustazione	1
	L' esame visivo	1
	L' esame olfattivo	1
	L' esame gusto-olfattivo	1
	Le schede di valutazione	1
	I criteri di abbinamento cibo-vino	1
	L' analisi del piatto e l' abbinamento	1
	La successione dei vini in un menu'	1

Totale ore dedicate al modulo: 22

VII PARTE

—

testi delle simulazioni

PRIMA SIMULAZIONE ESAME

1) TESTO DELLA PRIMA PROVA: ITALIANO REPERIBILE SUL SITO

Come precedentemente ricordato, le tracce della prima prova sono reperibili al link ministeriale

http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm

2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 28 Febbraio 2019

1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

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

UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?

DOCUMENTO N.1 - DA "EPICENTRO"

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

Guadagnare salute

Alimentazione

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

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

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

I benefici di una sana alimentazione

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

Una dieta bilanciata, combinata a uno stile di vita attivo, che preveda la pratica quotidiana di attività fisica,

aiuta a mantenere un peso corporeo adeguato, permettendo una crescita più armoniosa da un punto di vista fisico e più serena da un punto di vista psicologico.

[...]

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

[...]

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

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

Gli attuali obiettivi dell'Educazione Alimentare nella Scuola

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

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

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

(Fonte: MIUR, Direzione Generale per lo Studente, l'Integrazione e la Partecipazione, in: http://www.istruzione.it/allegati/2015/MIUR_Linee_Guida_per_l%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.
Suggerisca come potrebbe variare il menu nei mesi di novembre e maggio.
 - d) Il candidato, con riferimento al punto precedente, componga un “Guida” di non più di 5 raccomandazioni da affiggere nella scuola primaria per orientare i ragazzi ad acquisire uno stile alimentare vario ed equilibrato.

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.

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

La prova richiede 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.

Il cliente e le sue esigenze: ottimizzare la qualità del servizio (Conoscenze per la predisposizione di menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela).

Dato il caso in cui:

sei assunto in qualità di Chef all’interno di una azienda di Pordenone che fornisce 2500 pasti al giorno fra case di cura e scuole sparse su tutto il territorio della città. Il candidato descriva quali sono le principali caratteristiche da tenere in considerazione per stilare una gamma di menù diversificati, tenuto conto delle diverse fasce d’età e delle diverse esigenze degli utenti finali.

SECONDA SIMULAZIONE

1) TESTO DELLA PRIMA PROVA DI ITALIANO REPERIBILE SUL SITO

Come precedentemente ricordato, le tracce della prima prova sono reperibili al link ministeriale

http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm

2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 2 aprile 2019

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

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B
DOCUMENTO

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)

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 HACCP a 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;
 - individui 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 CCP e 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).

2 PARTE # RISTORAZIONE COMMERCIALE

SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SIMULAZIONE)

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

La prova richiede 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.

Attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande (le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto).

Dato il caso in cui:

durante l'esperienza di alternanza scuola-lavoro, sei stato inserito nello staff dell'azienda di ristorazione di tipo commerciale. Il candidato definisca la ristorazione commerciale e descriva brevemente le caratteristiche di un'azienda così classificata. Il candidato faccia altresì un particolare riferimento alla tipologia di menu e alle tecniche di servizio utilizzate.

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 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 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

Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE 2 PROVA

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	MAX	LIVELLI							
------------	-----	---------	--	--	--	--	--	--	--

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

PUNTI TOTALI _____ /20

GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

Il colloquio orale sarà suddiviso in 4 momenti:

1. 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 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.

2. 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)
3. esporre le conoscenze e le competenze maturate nell'ambito delle attività di Cittadinanza e Costituzione
4. discussione elaborati scritto

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.

Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

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

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

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

GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO - DSA

COGNOME.....NOME.....CLASSE.....DATA.....

INDICATORE 1	1 2 3 4	5 6	7 8	9 10	11 12
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	11 12
a) Ricchezza e padronanza lessicale	Ripetitive	Povere	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Ricche ed appropriate
INDICATORE 3	1 2 3 4	5 6	7 8	9 10	11 12
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 11 12	13 14
	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	Adeguito	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	Adeguita	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

Indice dettagliato del documento 15 maggio

Il consiglio di classe	3
Introduzione	4
I PARTE informazioni sull'indirizzo scolastico	5
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	5
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA	6
Quadro orario settimanale	7
II PARTE descrizione della classe.....	8
PROFILO DELLA CLASSE.....	8
Informazioni sulla classe	8
Provenienza territoriale	8
Osservazioni generali sul percorso formativo e sui livelli raggiunti.....	8
III PARTE obiettivi di programmazione	10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO	10
Area cognitiva.....	10
Area metodologica	11
Area psico-affettiva.....	11
Area logico-argomentativa	12
Area linguistica e comunicativa	12
Obiettivi generali di apprendimento	14
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO	14
FORMAZIONE SULLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	14
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	14
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI	15
PERCORSI INTERDISCIPLINARI	15
MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	16
ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI	16
IV PARTE verifiche e valutazioni	17
VERIFICA E VALUTAZIONE.....	17
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE	17
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	17
V PARTE programmazione del consiglio di classe per l'esame di stato	18
Presentazione alla classe del nuovo esame di stato	18
SIMULAZIONE DELLA PRIMA PROVA D'ESAME.....	18
SIMULAZIONE DELLA SECONDA PROVA D'ESAME.....	18
INDICAZIONI E OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI.....	18
PRIMA PROVA.....	18
SECONDA PROVA	19
SIMULAZIONI COLLOQUIO ORALE	19
VI PARTE contenuti delle singole discipline	20
DISCIPLINA: IRC DOCENTE: BUTTIGNOL Paola	21
MODULO 1: COMANDAMENTI.....	21
MODULO 2: ANTISEMITISMO.....	21
MODULO 3: ETICA DELLA VITA	21
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: Daniela GIUST	22
MODULO 1: IL DECADENTISMO E LA NARRATIVA DELLA CRISI.....	22
MODULO 2: LA POESIA DEL PRIMO NOVECENTO IN ITALIA: IL FUTURISMO.....	22
MODULO 3: LA LETTERATURA DELL'IMPEGNO.....	22
MODULO 4:LA NARRATIVA NEOREALISTA DELLA SECONDA META' DEL NOVECENTO	22
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: Daniela GIUST	23
MODULO 1: L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO. CENNI SULLO SCENARIO EXTRAEUROPEO.....	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
DISCIPLINA: INGLESE DOCENTE: MUZZIN Giovanna	24

MODULO 5: MENUS	24
MODULO 6: SAFETY AND NUTRITION.....	24
MODULO 7: SERVICE	24
MODULO 8: APPLYING FOR A JOB.....	24
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: Alberto FAVARON	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
DISCIPLINA: SPAGNOLO DOCENTE: GARCIA Diana	26
MODULO 1: JOYAS DEL MAR	26
MODULO 2: CIVILIZACIÓN: NACIONALISMO VASCO.....	26
MODULO 3: EN BUSCA DE TRABAJO.....	26
DISCIPLINA: FRANCESE DOCENTE: PITROLO Elena.....	27
MODULO 1: GRAMMATICA	27
MODULO 2: LA FRANCE PHYSIQUE ET ADMISTRATIVE	27
MODULO 3: LA PROVENCE	27
MODULO 4: LES PRODUITS BIO	27
MODULO 5: L'ALSACE ET LE VOYAGE SCOLAIRE	27
MODULO 6: L'UNION EUROPÉENNE.....	28
MODULO 7: LE VIN. HISTOIRE ET TRADITION DANS UN VERRE.....	28
DISCIPLINA: SCIENZEMOTORIEESPORTIVE DOCENTE: OLIVO Paola.....	29
MODULO 1: PADRONANZA DEL PROPRIO CORPO E MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ CONDIZIONALI.....	29
MODULO 2: AFFINAMENTO DEGLI SCHEMI MOTORI DI BASE E MIGLIORAMENTO DELLE CAPACITÀ COORDINATIVE	29
MODULO 3: ATTIVITÀ SPORTIVE INDIVIDUALI E DI SQUADRA	29
MODULO 4: SALUTE, SICUREZZA E PREVENZIONE	29
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: SFREDDO Daniela	30
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE DOCENTE: DI GRAZIA Giuseppina.....	31
MODULO 1: L' ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELL'AGLOBALIZZAZIONE	31
MODULO 2: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO IPRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	31
MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	31
MODULO 4: LA RISTORAZIONE.....	31
MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	31
MODULO 6: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE.....	32
MODULO 7: IL SISTEMA HACCP	32
MODULO 8: Ripasso e simulazione colloquio	32
DISCIPLINA: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA – SETTORE CUCINA DOCENTE: FRANCESCUTTO Laura M.A.....	33
MODULO 1: ASPETTI GASTRONOMICI DEI MENÙ.....	33
MODULO 2: LA SICUREZZA ED IL SISTEMA HACCP.....	33
MODULO 3: CATERING E BANQUETING.....	33
MODULO 4: LA QUALITÀ ALIMENTARE	33
DISCIPLINA: LAB SERV. SALA E VENDITA DOCENTE: ARAGOSA LUIGI	34
VII PARTE – testi delle simulazioni	35
PRIMA SIMULAZIONE ESAME	35
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA: ITALIANO REPERIBILE SUL SITO	35
2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 28 Febbraio 2019	35
1 PARTE # UNA DIETA EQUILIBRATA: PERCHE'?'.....	35
DOCUMENTO N.1 - DA "EPICENTRO"	35
DOCUMENTO N.2 - MIUR: LINEE GUIDA PER L'EDUCAZIONE ALIMENTARE	36
SECONDA SIMULAZIONE	37
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA DI ITALIANO REPERIBILE SUL SITO	37
2) TESTO DELLA SECONDA PROVA - Simulazione Nazionale del 2 aprile 2019.....	37
LA SICUREZZA ALIMENTARE	38
Da: Il "Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare".....	38
CAPITOLO 4: VERSO L'ISTITUZIONE DI UN'AUTORITÀ ALIMENTARE EUROPEA	38
2 PARTE # RISTORAZIONE COMMERCIALE	40
VIII PARTE – griglie di valutazioni nazionali.....	41

GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA	41
GRIGLIA VALUTAZIONE SECONDA PROVA	43
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE	45
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE.....	45
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA DI ITALIANO - DSA	47