



# Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

**Istituto Tecnico per il Turismo**

**Istituto Professionale per i Servizi**

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera –

Sanità e Assistenza Sociale – Arti ausiliarie Professioni Sanitarie: Ottico



Sito Web:  
www.istitutoflora.gov.it

e-mail:  
pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta  
pnis00800v@pec.istruzione.it

Certificata: C.f.: 80009070931



FONDI  
STRUTTURALI  
EUROPEI

pon  
2014-2020



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

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

## DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

# CLASSE V C

## INDIRIZZO

## ENOGASTRONOMICO

Coordinatore di classe: PURKARDHOFER Elena

Anno Scolastico 2018 – 2019

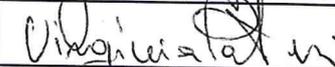
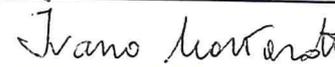
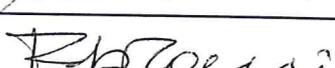
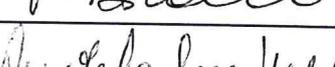
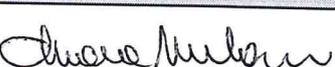
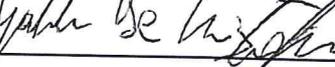
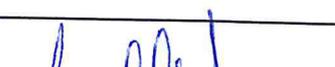
*Pubblicato sul sito dell'Istituto  
Il 10 maggio 2019*

# INDICE GENERALE

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>5</b>
<b>I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO</b> .....	<b>6</b>
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE .....	6
<b>II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b> .....	<b>9</b>
PROFILO DELLA CLASSE .....	9
<b>III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>12</b>
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO .....	12
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALE E L'ORIENTAMENTO .....	16
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i> .....	16
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	16
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI .....	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	17
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE .....	18
<i>PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO</i> .....	18
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i> .....	18
<b>IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI</b> .....	<b>19</b>
VERIFICA E VALUTAZIONE .....	19
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	19
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI .....	19
<b>V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>20</b>
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO .....	20
<i>Simulazioni della prima prova d'esame</i> .....	20
<i>Simulazione della seconda prova d'esame</i> .....	20
<i>Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni</i> .....	20
<i>Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova</i> .....	20
<i>Simulazioni colloquio orale</i> .....	21
<b>VI PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>22</b>
<i>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PATERNÒ Virginia</i> .....	24
<i>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PATERNÒ Virginia</i> .....	27
<i>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI MARTINO Fabio</i> .....	29
<i>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano</i> .....	31
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO DOCENTE: DONAT Mara</i> .....	33
<i>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, FRANCESE DOCENTE: SARINELLI Angela</i> .....	34
<i>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena</i> .....	38
<i>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE DOCENTE: RONCHI Graziella</i> .....	39
<i>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE</i> .....	41
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: DE CRISTOFARO Gabriele</i> .....	43
<i>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA DOCENTE: ARAGOSA LUIGI</i> .....	44
<b>VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI</b> .....	<b>45</b>
SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO .....	45
1) <i>TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 19 febbraio 2019</i> .....	45
<i><a href="http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm">http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</a></i> .....	45
2) <i>TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – recupero 15 aprile 2019</i> .....	45

<i>http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</i> .....	45
SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO .....	45
1) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA - 28 febbraio 2019.....	46
1) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 28 febbraio 2019 .....	49
2) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA – 2 aprile 2019.....	50
2) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 2 aprile 2019.....	53
<b>VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI</b> .....	<b>54</b>
GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	54
GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	56
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	58
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE.....	58

# Il consiglio di classe

Disciplina	Docente*	(Firma)
IRC	PARO Alice	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	PATERNÒ Virginia	
STORIA	PATERNÒ Virginia	
LINGUA INGLESE	DI MARTINO Fabio	
MATEMATICA	MAZZAROTTO Ivano	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	DONAT Mara	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	DE ROSSI Federica	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	SEINELLI Angela	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PIRKARDHOFER Elena (Coordinatore di classe)	
MATERIE INDIRIZZO: K/S		
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MILANI Chiara	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	DE CRISTOFORO Gabriele	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	ARAGOSA Luigi	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	RONCHI Graziella	



IL DIRIGENTE SCOLASTICO  
(prof.ssa Paola Stufferi)



# Introduzione

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

Nel presente documento sono indicati:

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

Il documento è stato pensato suddiviso in 8 sezioni:

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

# I PARTE

## informazioni sull'indirizzo scolastico

### INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Quadro orario settimanale

<b>Quadro Orario</b>	<b>1°</b>	<b>2°</b>	<b>3°</b>	<b>4°</b>	<b>5°</b>
Lingua e letteratura italiana	4	4	4	4	4
Lingua inglese	3	3	3	3	3
Storia	1	2	2	2	2
Matematica	4	4	3	3	3
Diritto ed economia	2	2			
<b>Sc. integrate</b> (Sc. della Terra e Biologia)	2	2			
Scienze Motorie	2	2	2	2	2
IRC(Religione) / Attività alternative	1	1	1	1	1
Informatica	2				
Scienze integrate (Chimica)		2			
Seconda lingua straniera	2	2	3	3	3
Geografia	1	1			
Dir. e tec. amm. della struttura ricettiva			4	5	5
Scienze degli alimenti	2	2			
Scienze e cultura dell'alimentazione			4	3	3
Lab. di servizi di accoglienza turistica	2	2			
<b>Articolazione CUCINA</b>					
Lab. di servizi enog. settore cucina*	2	2	7	5	4
<i>di cui in compresenza con Sc. Alimenti</i>			1	1	
Lab. di servizi enog. settore sala e vend.*	2	2		2	2
<b>Totale ore settimanali</b>	<b>32</b>	<b>33</b>	<b>32</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

# II PARTE

## descrizione della classe

### PROFILO DELLA CLASSE

#### Variazioni del consiglio di classe

Variazione Consiglio di classe nel triennio			
Disciplina	A.S. 2016 - 17	A.S. 2017 - 18	A.S. 2018 - 19
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	TAVELLA Chiara	PATERNÒ Virginia	PATERNÒ Virginia
STORIA	TAVELLA Chiara	PATERNÒ Virginia	PATERNÒ Virginia
LINGUA INGLESE	LOT Maddalena	ZORAT Francesca	DI MARTINO Fabio
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	PAGLIARO Giovanna	CORSALE Elena	RONCHI Graziella
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – CUCINA	RAGUSA Alessio	LAMARCA Antonio	DE CRISTOFORO Gabriele
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SALA E VENDITA	//	//	ARAGOSA LUIGI
IRC	SAMBIN Gaia	PARO Alice	PARO Alice
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	TALOTTI Giuseppina	TALOTTI Giuseppina	DONAT Mara
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	VIANELLO Maria Grazia	DE ROSSI Federica	DE ROSSI Federica

#### Informazioni sulla classe

La classe è composta da 15 studenti, 10 maschi e 5 femmine, 14 provenienti dalla classe 4<sup>a</sup> CKC e 1 da un altro istituto. È presente un alunno con una certificazione BES.

#### Candidati esterni

Nessuno.

## Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 4 alunni sono residenti a Pordenone, 11 in provincia di Pordenone.

### SITUAZIONE IN USCITA:

**Comportamento:** La classe non sempre ha dimostrato di aver interiorizzato le regole di base della convivenza civile e scolastica. Il grado di socializzazione e di collaborazione reciproca talvolta è inadeguato. Il comportamento non sempre è stato corretto anche se si rileva un lieve miglioramento in quest'ultimo periodo scolastico.

**Frequenza:** per un ristretto numero della classe la frequenza è stata complessivamente regolare. Quasi metà della classe presenta numerosissime assenze.

**Interesse:** nel complesso soddisfacente anche se in alcuni casi è stato finalizzato al risultato scolastico e non all'opportunità di crescere culturalmente. Si sono registrati momenti in cui concentrazione e attenzione durante le lezioni non sono sempre state ottimali e altri in cui il lavoro a casa non è stato adeguatamente puntuale e approfondito. Questi fattori hanno determinato condizioni di lavoro meno fluide e prestazioni, a volte, non del tutto rispondenti alle aspettative.

**Impegno:** complessivamente adeguato, si evidenziano alcuni alunni che emergono per il costante impegno. Attraverso un lavoro sinergico, quotidiano e concreto, i docenti hanno sollecitato costantemente gli allievi a una partecipazione e applicazione più attiva e regolare.

**Metodo di studio:** il metodo di studio evidenzia la divisione della classe in tre fasce, risultando per alcuni ripetitivo, per altri organizzato e per un piccolo gruppo rielaborativo.

**Partecipazione al dialogo educativo:** durante le lezioni la classe non sempre si è dimostrata attenta e interessata alle attività didattiche proposte, ma la ricezione dei contenuti è stata piuttosto passiva e ha necessitato di stimoli all'apprendimento. 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.

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

## Osservazioni generali sul percorso formativo

Situazione della classe alla fine della 4		
Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti
7	8	3 di cui 1 a settembre

Situazione della classe 5			
Numero Studenti	Regolari	Ritardo 1	Ritardo 2 o più
15	9	3	3

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

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

## **Osservazioni sul metodo di studio**

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

## **Livelli generali raggiunti**

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

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

## 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

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

## Area storica e umanistica

<b>Obiettivo</b>	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> l'obiettivo è stato raggiunto.	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	<b>Grado di raggiungimento dell'obiettivo:</b> l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		<b>X</b>		
Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		<b>X</b>		

Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.		X		
---	--	---	--	--

## Area scientifica e matematica

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

## Obiettivi Generali di Apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Capacità di effettuare collegamenti di carattere interdisciplinare, cogliendo rapporti causa – effetto.		X		

Capacità di analisi, sintesi e rielaborazione personale.		X		
Comunicare efficacemente utilizzando appropriati linguaggi tecnici specifici di ogni disciplina.		X		

## PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSLAI E L'ORIENTAMENTO

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

### Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

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

In particolare:

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

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

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

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

## OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

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

## **METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI**

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

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; si possono inquadrare in attività di ripasso e rafforzamento dei concetti già studiati.

Inoltre gli insegnanti si sono spesso impegnati, al fine di conseguire livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze.

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

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

## **PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL**

Il C.d.C pur non avendo programmato percorsi interdisciplinari/pluridisciplinari ha contribuito liberamente e in varia misura alla trattazione delle seguenti macro-aree:

- Flussi migratori
- La propaganda e il marketing
- I diritti umani
- Il cibo

## MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

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

*Durata: 2 ore*

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

*Durata: 1 ora*

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

*Durata: 1 ora*

### PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO

- f) Significato degli articoli 39 e 40 della Costituzione.

*Durata: 1 ora*

### ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI

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

Tipo	Periodo	Data
Progetto Centro Sportivo Scolastico	Tutto l'anno	novembre- maggio
Partecipazione al Torneo ANMIL	primo periodo	novembre – gennaio
Incontri con le associazioni AVIS ed ADMO per la sensibilizzazione alla donazione di sangue e midollo osseo	primo periodo	21/12
Scuola aperta	Primo periodo	
Commemorazione sulla Shoah – auditorium Grigoletti	secondo periodo	28/01
Incontro con una figlia di esuli Istriani in occasione della Giornata del Ricordo	secondo periodo	14/02
Attività di orientamento in uscita	secondo periodo	
Formazione di 5h con esperti esterni sul Parlamento Europeo	secondo periodo	14/03
Viaggio d'istruzione: <b>Salisburgo</b>	secondo periodo	dal 25 al 30 marzo
Progetto conversazione in lingua francese (gruppo francese)	secondo periodo	maggio

# IV PARTE

## verifiche e valutazioni

### VERIFICA E VALUTAZIONE

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

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

### ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE

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

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

- 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

### Simulazioni della prima prova d'esame

1. il giorno 19 febbraio 2019 è stata effettuata la prima simulazione della prima prova nazionale;
2. il giorno 15 aprile 2019 è stato effettuato il recupero della seconda simulazione della prima prova nazionale utilizzando il medesimo materiale.

La durata delle prove è stata di 6 ore.

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata. (sub.1), comune a tutte le classi quinte dell'Istituto e coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018.

### Simulazione della seconda prova d'esame

La seconda prova è stata della durata di 6 ore così suddivise: 4 ore dedicate alla prima parte e le rimanenti 2 alla seconda parte.

Le simulazioni si sono tenute:

1. il giorno 28 febbraio 2019 è stata effettuata la prima simulazione di seconda prova nazionale;
2. il giorno 2 aprile 2019 è stata effettuata la seconda simulazione di seconda prova nazionale.

### Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni

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

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

La seconda parte della II<sup>a</sup> prova è stata concordata con le materie d'indirizzo coinvolte come da simulazione allegata (ALLEGATO N°2 VII PARTE) al presente documento, in coerenza con le specificità del Piano dell'offerta formativa dell'istituzione scolastica.

La seconda parte della II<sup>a</sup> prova ha richiesto al candidato, da un lato, capacità di analisi, di scelta e di soluzione nell'esame delle dinamiche e delle tendenze di sviluppo dell'enogastronomia e del turismo; dall'altro, il conseguimento di competenze professionali nell'elaborazione dei prodotti e nella gestione dei processi e dei servizi ed è stata svolta lo stesso giorno della I parte, in un tempo complessivo di 2 ore.

In relazione alla programmazione e redazione della seconda parte della seconda prova scritta, in considerazione delle disposizioni di cui all'art.17 comma 3 dell'O.M. 205/19, preso atto dell'offerta formativa dell'Istituto, valutate la specificità dell'indirizzo e la disponibilità di attrezzature e laboratori, nelle simulazioni è stata adot-

tata, per ottemperare al carattere pratico, la forma di soluzione di caso con esclusione di adempimenti laboratoriali.

Fatta salva l'unicità della prova, la Commissione, tenuto conto delle esigenze organizzative, potrebbe considerare di far svolgere la prova in due giorni.

La seconda parte della II prova è stata collegata con la prima parte ministeriale come da indicazioni contenute nell'ordinanza citata.

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

### **Simulazioni colloquio orale**

Per quanto concerne il colloquio, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia ha illustrato agli studenti le modalità di svolgimento in ossequio alle disposizioni dell'O. M. 205/19. In ogni caso è stata elaborata la griglia di valutazione. (sub. 3).

# VI PARTE

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

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PATERNÒ Virginia.....	24
DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PATERNÒ Virginia.....	27
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI MARTINO Fabio.....	29
DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO DOCENTE: DONAT Mara .....	33
DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, FRANCESE DOCENTE: SARINELLI Angela .....	34
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena.....	38
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE: RONCHI Graziella.....	39
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	41
DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA.....	44

Si fa presente che le parti in grassetto, presenti nei programmi di materia, riferimento ai nuclei fondanti delle stesse.

DISCIPLINA: IRC  
DOCENTE: PARO Alice

	MODULO 1:	Sett. / Nov. ore
1.1	Introduzione all'etica sociale	3
1.2	Lettura e comprensione di testi etici	4
1.3	Elaborati correlati ai testi letti	3

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	MODULO 2:	Dic./Mar. ore
2.1	Una società multi-religiosa e multi-culturale	3
2.2	<b>Confronto con altre discipline: Alimentazione e Grandi Religioni</b>	4
2.3	Elaborati correlati agli argomenti trattati	5

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 9*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
prof.ssa Alice Paro

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: PATERNÒ Virginia (LM. Il Novecento, a cura di M. Sambugar-G. Salà, ed. La Nuova Italia.)

	<b>MODULO 1: Il Positivismo e il Naturalismo</b> (documenti condivisi nella Piattaforma "Spaggiari" all'interno della sezione "Didattica")	Inizio ottobre
1.1	<b>I principi del Positivismo</b> e suoi influssi sulla sociologia, sul determinismo psicologico e sullo studio dell'uomo e dell'ambiente. (pp.465-466).	2h
1.2	<b>I caratteri della letteratura naturalista</b> (p.474). Analisi dei seguenti testi: a) Da <i>L'ammazzatoio</i> , di Émile Zola: - "Gervasia all'ammazzatoio" (pp.534-535) Letteratura e attualità: <b>riflessione sugli effetti dell'alcolismo, divenuto un problema sociale a partire dal XIX secolo</b> (pp.532-533).	2h

	<b>MODULO 2: Il Verismo</b> (documenti condivisi nella Piattaforma "Spaggiari" all'interno della sezione "Didattica")	Ottobre
2.1	<b>Caratteristiche del Verismo</b> e differenze col Naturalismo (pp. 478-480).	1h
2.2	<b>Giovanni Verga</b> : fasi della sua produzione (in particolare quella verista), opere principali e strategie narrative (pp.620-628). Analisi dei seguenti testi: a) da <i>Vita dei campi</i> : - "Rosso Malpelo" (pp. 633-644). Dall'inchiesta parlamentare <i>La Sicilia nel 1876</i> di Leopoldo Franchetti e Sidney Sonnino, lettura di "Prefazione alla prima edizione" (da <a href="http://www.liberliber.it">www.liberliber.it</a> ). Letteratura e attualità: <b>il lavoro minorile come piaga della società</b> (pp. 636-637). b) Da <i>I Malavoglia</i> : - "La famiglia Malavoglia" (pp. 656-661).	8h

	<b>MODULO 3: Il Decadentismo e l'età delle Avanguardie</b>	Nov. dic.
3.1	<b>I caratteri della poesia decadente</b> (pp.6-8).	2h
3.2	<b>Giovanni Pascoli: vita e opere.</b> <b>La poetica del fanciullino</b> (pp. 74-76). Analisi dei seguenti testi tratti dall'antologia: a) Da <i>Il fanciullino</i> : - "Il fanciullino" (pp.84-85). b) Dalla raccolta <i>Myrica</i> : - "Lavandare" (p.88); - "X agosto" (p. 92); - "Temporale" (p.98). c) Dai <i>Canti di Castelvecchio</i> : - "La mia sera" (p.102); d) Il " <b>nazionalismo pascoliano</b> ": <b>la legittimazione della politica coloniale.</b> Analisi del testo dall'orazione "La grande proletaria si è mossa" (p.122).	9h

3.3	<p><b>Gabriele D’Annunzio:</b> vita e opere.  <b>Dall’estetismo al superomismo; il ruolo del poeta-vate e il rapporto con le masse.</b>  Analisi dei seguenti testi tratti dall’antologia:  a) Dal romanzo <i>Il piacere</i> analisi del testo:  - “Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli” (p.138);  b) da <i>Alcyone</i>:  - “La pioggia nel pineto” (p. 147).</p>	4h
-----	---	----

	<b>MODULO 4: La poesia del primo Novecento in Italia</b>	<b>Gen. feb.</b>
4.1	<p><b>Avanguardie storiche</b> (pp.20-23).  <b>Filippo Tommaso Marinetti:</b>  a) <i>Manifesto del Futurismo</i>, alcune parti del <i>Manifesto della letteratura futurista</i> e cenni sulla <b>cucina futurista</b> (materiale in Power Point).  b) Da <i>Zang Tumb Tumb</i>:  - “Il bombardamento di Adrianopoli” (pp.176-177)</p>	7h
4.2	<p><b>-Giuseppe Ungaretti: vita e opere; il pensiero e la poetica</b> (pp.360-363).  Dalla raccolta <i>L’allegria</i> analisi delle seguenti poesie:  - “Veglia” (p.370)  - “Sono una creatura” (p.374);  - “San Martino del Carso” (p.380);  - “Soldati” (p.383);  - “Fratelli” (p.382).  Confronto tra autori. Ungaretti e D’Annunzio: le posizioni degli autori di fronte all’esperienza della guerra e il differente modo di sentire la natura.</p>	6h

	<b>MODULO 5: Il romanzo della crisi</b>	<b>Mar. apr.</b>
5.1	<b>Caratteristiche del romanzo della crisi</b> (pp.13-14;17-18)	2h
5.2	<p><b>Luigi Pirandello:</b> vita, opere.  <b>La formazione; il relativismo e la crisi dell’io; la poetica dell’umorismo.</b>  (pp.186- 192).  a) Da <i>L’Umorismo</i>:  - “Il sentimento del contrario” (p.198).  b) Da <i>Novelle per un anno</i>:  - “Il treno ha fischiato” (p.208).  c) Da <i>Il fu Mattia Pascal</i>:  - “Cambio treno” (p.222).  f) Presentazione dell’opera teatrale <i>Sei personaggi in cerca d’autore</i>.</p>	5h
5.3	<p><b>Italo Svevo:</b> vita e opere e poetica.  <b>La formazione culturale; l’incontro con la psicanalisi; il rapporto con Trieste.</b>  <b>L’evoluzione della figura dell’inetto: trama di “Una vita” e “Senilità”.</b>  <b>“La coscienza di Zeno”: originalità delle soluzioni stilistiche.</b>  Da <i>La coscienza di Zeno</i> analisi dei seguenti testi (da p.266):  - “<i>L’ultima sigaretta</i>”;  - “<i>Un rapporto conflittuale</i>”.  <b>“Il ricettario di casa Svevo”: i sapori di Trieste.</b> (Materiale reperito on line)</p>	5h

	<b>MODULO 6: Primo Levi</b>	<b>Gen. mag.</b>
6.1	<b>Primo Levi: vita e opere; quadro storico</b> (pp.636-639). Testimonianza di un sopravvissuto.	2h
6.2	<i>Da se questo è un uomo:</i> - “Considerate se questo è un uomo” (p.644); - “Sul fondo” (p.648).	2h

Nel conteggio delle ore non si sono considerate quelle dei recuperi, delle interrogazioni e delle valutazioni scritte.

	<b>MODULO 7: EDUCAZIONE LINGUISTICA</b>	
7.1	<b>La produzione scritta:</b> è stata svolta un'attività di rinforzo delle capacità linguistico-espressive, tramite lo studio delle tipologie e lo svolgimento di testi rispondenti alle richieste della prima prova dell'Esame di Stato.	Tutto il periodo scolastico

	<b>MODULO 8: EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E ALLA COSTITUZIONE</b>	
8.1	La classe è stata accompagnata nel corso dell'anno nella lettura di articoli di attualità, tra cui quelli del metereologo Luca Mercalli sulle problematiche ambientali.	Tutto il periodo scolastico

Pordenone, 07/05/2019

L'insegnante  
prof.ssa Virginia Paternò

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: PATERNÒ Virginia (La storia in campo. L'età contemporanea, a cura di Antonio Brancati e Trebi Pagliarini, ed. La Nuova Italia.)

	MODULO 1: Dalla <i>belle époque</i> alla prima guerra mondiale	Ott. gen.
1.1	<b>L'Europa e il mondo nel secondo Ottocento:</b> - colonialismo e imperialismo (pp. 6-7); - l'Italia del secondo Ottocento: problemi post-unitari e questione meridionale (pp.11-13).	5h
1.2	<b>L'età giolittiana</b> (pp.48-65): -riforme sociali; - politica interna; - la guerra di Libia e la caduta di Giolitti. Approfondimento: "Italia e Libia, un rapporto difficile" (p. 66)	5h
1.3	<b>La prima guerra mondiale</b> (pp.72- 101): -le origini della guerra; - 1914: il fallimento della guerra –lampo; - l'Italia entra in guerra (il ruolo della propaganda); - 1915-1916: la guerra di posizione e le nuove armi; - il fronte interno e l'economia di guerra; -1917-1918: la fase finale della guerra; - la Società delle Nazioni e i Trattati di pace, in particolare il Trattato di Versailles. Lettura di: - articoli di giornale su fatti di cronaca raccontati da diari e cronache di parroci relativi agli ultimi giorni di guerra; -lettere dal fronte; -articoli sulla commemorazione del 4 novembre: i luoghi della memoria (sacrario militare a Redipuglia). (Fotocopie). Visione di brevi video-documentari su <a href="https://www.raiplay.it/">https://www.raiplay.it/</a> .	10h

	MODULO 2: I Totalitarismi	Fine gen. mar.
2.1	<b>Totalitarismi:</b> definizione e caratteri generali Visione del film "L'onda", di Dennis Gansel (durante le ore di lezione di un'altra disciplina).	1
2.2.	<b>La Rivoluzione russa</b> (in sintesi): - Le rivoluzioni del 1917; - Dallo Stato Sovietico all'Urss; - la costruzione dello stato totalitario; - il terrore di Stalin e i gulag.	2
2.3	<b>Il dopoguerra in Europa e nel mondo</b> (pp.118-132) -Crisi e ricostruzione economica; -trasformazioni sociali e ideologiche; - gli anni Venti; - la crisi del '29.	3
2.4.	<b>Il dopoguerra in Italia e l'avvento del fascismo</b> (pp.164-191) - le trasformazioni politiche nel dopoguerra; - la crisi dello stato liberale; - l'ascesa del fascismo; - la costruzione dello Stato fascista (le leggi fascistissime, gli strumenti della propaganda, i	6h

	Patti Lateranensi); - la politica sociale ed economica; - la politica estera e le leggi razziali (80 anni dalla promulgazione delle leggi razziali). Visione di brevi video-documentari su <a href="https://www.raiplay.it/">https://www.raiplay.it/</a> (la battaglia del grano, le leggi razziali, il ruolo della propaganda).	
2.5.	<b>La crisi della Germania repubblicana e il nazismo</b> (pp.202-218) -La repubblica di Weimar -Hitler e la nascita del nazionalsocialismo; -la costruzione dello stato totalitario; - l'ideologia nazista e l'antisemitismo (documento: "Dalle leggi di Norimberga", p.216); -l'aggressività politica estera di Hitler.	5h

MODULO 3: La seconda guerra mondiale		Apr. mag.
3.1	- Cause; -1939-40: la guerra- lampo (linea Maginot); - 1940: entrata in guerra dell'Italia; insuccessi italiani e successi tedeschi in Africa e nei Balcani; - 1941:la guerra diventa mondiale; -1942-1943: la controffensiva alleata; - 1943: la caduta del fascismo e la guerra civile in Italia; -1944-1945: la vittoria degli Alleati; - lo sterminio degli ebrei; - la guerra dei civili. - La tragedia delle foibe (fotocopie).	14h

Nel conteggio delle ore non si sono considerate quelle dei recuperi, delle interrogazioni e delle valutazioni scritte.

MODULO 4: EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E ALLA COSTITUZIONE		Periodo
4.1	La classe è stata accompagnata ad una <b>commemorazione sulla Shoah</b> a cui hanno partecipato: Franco Ceccotti (storico); Simone Bacchetta, (giornalista e curatore del reportage "Il Viaggio della -Memoria degli studenti cremonesi a Dachau"); Gilberta Antognani (figlia di un sopravvissuto ai campi di concentramento e scrittrice). All'incontro era assente, per motivi di salute, <b>Riccardo Goruppi</b> , ex deportato e sopravvissuto ai campi di concentramento e sterminio dei nazisti.  Gli alunni hanno ascoltato in classe la testimonianza di Jacaz Marinella (collaboratrice scolastica) figlia di <b>esuli istriani</b> . Sono stati letti alcuni passi del libro "Villotte: storie in cammino..., un cammino di storia", di Luigino Vador e Nicoletta Ros.	In occasione del Giorno della Memoria e del Ricordo
4.2	La classe è stata accompagnata a Strasburgo, dove ha potuto visitare il <b>Parlamento europeo</b> . Nella medesima gita gli alunni hanno visitato il <i>Musée de la ligne Maginot</i> .	Durante la gita scolastica a fine marzo

Pordenone, 07/05/2019

L'insegnante  
prof.ssa Virginia Paternò

DISCIPLINA: LINGUA INGLESE

DOCENTE: DI MARTINO Fabio (Excellent! – Autore: Catrin Elen Morris)

	MODULO 1: Ripasso della grammatica base	Ott./Nov. ore
1.1	Ripasso present simple e continuous, past simple e continuous	1
1.2	Ripasso future simple (will e to be going to)	1
1.3	Future continuous e Future perfect	1
1.4	Ripasso present perfect	1
1.5	Ripasso present perfect continuous	1

*Totale ore dedicate al modulo:5*

	MODULO 2: In The Kitchen	Nov./Dic. ore
2.1	Meet the restaurant staff	1
2.2	Kitchen brigade	2
2.3	A chef's uniform	2
2.4	Equipment	1
2.5	Food Preparation Appliances	2
2.6	Cooking and refrigerating appliances	2
2.7	Kitchen knives	1

*Totale ore dedicate al modulo:11*

	MODULO 3: Foods and preparations	Gen./Feb. ore
<b>3.1</b>	<b>Pulses</b>	1
<b>3.2</b>	<b>Cereals</b>	1
<b>3.3</b>	<b>Cooking fats</b>	1
<b>3.4</b>	<b>Meat</b>	2
<b>3.5</b>	<b>Poultry</b>	2
<b>3.6</b>	<b>Fish</b>	2
<b>3.7</b>	<b>Eggs</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo:10*

	MODULO 4: Conditionals	Mar. ore
4.1	Past perfect	1
4.2	Il First conditional	1
4.3	Il Second conditional	1
4.4	Il Third Conditional	2
<b>4.5</b>	<b>Food in the U.K.</b>	2
<b>4.6</b>	<b>Food in the U.S.A.</b>	2
<b>4.7</b>	<b>A gastronomic tour of Wales</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo:11*

	<b>MODULO 5: Safety and Nutrition parte 1</b>	<b>Apr. ore</b>
<b>5.1</b>	<b>HACCP</b>	2
<b>5.2</b>	<b>HACCP principles</b>	1
<b>5.3</b>	<b>Critical control points and critical limits</b>	1
<b>5.4</b>	<b>Food transmitted infections and food poisoning</b>	1
<b>5.5</b>	<b>Risks and preventive measures to combat food contamination</b>	1

*Totale ore dedicate al modulo:6*

	<b>MODULO 6: Safety and Nutrition parte 2</b>	<b>Mag. ore</b>
<b>6.1</b>	<b>British Cuisine: traditions and festivities</b>	1
<b>6.2</b>	<b>American cuisine: traditions and festivities</b>	1
<b>6.3</b>	<b>The mediterranean diet</b>	2
<b>6.4</b>	<b>Five colours of phytonutrients</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo:6*

	<b>RIPASSO dopo il 15 maggio</b>	<b>Mag./Giu.</b>
--	----------------------------------	------------------

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
prof. Fabio Di Martino

	MODULO 1: Successioni numeriche	Sett./Nov. ore
1.1	Definizione di valore assoluto; disequazioni con il valore assoluto di 1	2
1.2	<b>Disequazioni con il valore assoluto di 1 e 2 grado e termine noto costante</b>	2
1.3	Definizione di intervallo sulla retta reale; definizione di intorno di raggio epsilon di un punto L	1
1.4	Definizione di successione numerica come funzione da N in R; Definire una successione per elencazione, come funzione e per ricorrenza; <b>Dominio di esistenza di una successione numerica</b> ; Calcolo di alcuni primi termini di una successione numerica	2
1.5	<b>Carattere di una successione: successioni convergenti, divergenti, indeterminate</b>	2
1.6	Definizione di successione convergente, divergente	1
1.7	La verifica del limite di una successione numerica	1
1.8	<b>Il calcolo del limite per successioni di tipo razionali intere e razionali fratte</b>	2
1.9	Teoremi sui limiti di successioni numeriche	1
1.10	Forme indeterminate principali: $0/0$ , $\infty/\infty$ e $\infty-\infty$	1

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	MODULO 2: Integrali	Nov./Gen. ore
2.1	Primitiva di una funzione: definizione.	1
2.2	<b>Integrale indefinito: definizione</b>	1
2.3	Teorema: "Se una funzione è continua in $[a, b]$ allora ammette primitive nello stesso intervallo". (Condizione sufficiente di integrabilità)	1
2.4	Proprietà dell'integrale indefinito: prima e seconda proprietà di linearità	1
2.5	Semplici esempi di calcolo di integrali di funzioni elementari per scomposizione e sostituzione	2
2.6	<b>L'integrale definito: definizione</b>	1
2.7	Proprietà dell'integrale definito	1
2.8	La funzione integrale	1
2.9	Il Teorema fondamentale del calcolo integrale, in particolare sue conseguenze	1
2.10	<b>Semplici esercizi di applicazione del calcolo integrale per il calcolo di aree e conoscenza della loro applicazione per il calcolo di volumi (cono, cilindro, sfera, tronco-cono)</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 12*

	MODULO 3: Geometria nello spazio	Mar./Aprile ore
3.1	<b>Distanza tra punti nello spazio</b>	1
3.2	Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca	2
3.3	Equazione generica di un piano nello spazio	1
3.4	<b>Solidi notevoli: cubo, parallelepipedo e piramide</b>	1
3.5	<b>Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 7*

	MODULO 4: Calcolo combinatorio e Probabilità	Mar./Giu. ore
3.1	Il fattoriale e le sue proprietà	1
3.2	<b>Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti</b>	2
3.3	<b>Le disposizioni semplici di n oggetti di classe k (con ripetizione)</b>	2
3.4	Il coefficiente binomiale e il triangolo di Tartaglia	1
3.5	<b>Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k</b>	2
3.6	La formula del binomio di Newton	1
3.7	Probabilità definizione classica	1
3.8	<b>Probabilità di eventi A e B indipendenti o generici</b>	1
3.9	<b>Probabilità condizionata</b>	2
3.10	<b>Esercizi applicativi tipici sia di calcolo combinatorio e di probabilità</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

Pordenone, 7 maggio 2019

Il docente  
Ivano Mazzarotto

DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO  
 DOCENTE: DONAT Mara

	MODULO 1: EL BANQUETING, UNA NOCHE DE TANGO	Sett. / Dic. Ore 33
1.1	Banqueting, Noche de tango, banda musical y salón de baile organizaciòn general	5
1.2	Menù de empanadas argentinas y tapas españolas, postres argentinos	4
1.3	bebidas; zumos de frutas y verduras, cocteles, vinos y cervezas de Argentina	9
1.4	La masa para la preparaciòn de empanadas	1
1.5	Nociones históricas y culturales sobre la tradiciòn de las tapas	2
1.6	Historia del tango y las migraciones en Argentina	2
1.7	Preparaciòn de zumos de frutas y verduras, cocteles, utensilios y procedimientos	2
1.8	Funciones comunicativas: contar acontecimientos en presente y pasado, tiempos verbales	8

*Totale ore dedicate al modulo: 33*

	MODULO 2: EN EL RESTAURANTE, ESPECTÀCULO DE FLAMENCO	Dic./Feb ore 25
2.1	Mise an place, Cante y baile flamenco con grupo famoso, organizaciòn general	2
2.2	menù típico Valenciano y Catalán a base de paella, postres catalanes y españoles	3
2.3	bebidas tradicionales españolas: vinos, cervezas, sangría, bebidas analcòlicas	1
2.4	Revisiòn de los platos típicos en España y sus recetas básicas	2
2.5	El servicio de vino, el cava	2
2.6	Historia del flamenco y los gitanos	2
2.7	La guerra civil española, los emigrantes, la constituciòn española y las regiones autónomas	4
2.8	Funciones comunicativas: hacer previsiones y planes en el futuro, tiempos verbales; pedir un favor y dar un consejo, fórmulas de cortesía en condicioal, tiempos verbales	9

*Totale ore dedicate al modulo: 25*

	MODULO 3: EN LA FERIA LATINOAMERICANA	Mar./Mag. Ore
3.1	Servicio de catering y de bar	1
3.2	Musica latinoaermicana: Salsa y Merengue	1
3.3	los tacos, las enchiladas y el mole de Mèxico	1
3.4	los patacones /plàtanos fritos) de Colombia	1
3.5	las arepas de Venezuela	1
3.6	El ceviche y el ajì peruano	1
3.7	El ron cubano y el chocolate de Nicaragua	1
3.8	La tortilla de maiz, ingredientes y preparaciòn	1
3.9	Funciones comunicativas: expresar opiniones, revisiòn de todos los tiempos verbales, introducciòn del modo subjuntivo presente	6

*Totale ore dedicate al modulo: 14*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
 prof.ssa Mara Donat

Gli allievi hanno iniziato l'anno scolastico alla fine del mese di settembre, essendo stati impegnati fino al 22/09/18 nell'attività di Alternanza Scuola Lavoro. Hanno svolto la prima lezione di francese il 24 settembre 2018.

<b>MODULO 1: Revisione grammaticale. Resoconto dell'esperienza ASL</b>		Sett. / Nov. ore
<b>Le monde de l'œnogastronomie</b>		
<b>Teatro in lingua</b>		
1.1	Nel corso primo periodo dell'A. S. abbiamo dedicato una parte delle ore di lezione ad attività di conversazione sull'esperienza di stage. I ragazzi hanno raccontato in francese l'attività svolta durante il periodo di ASL ed hanno fatto le loro valutazioni personali. Al termine di questa attività, hanno prodotto delle relazioni scritte e dei Power Point che hanno presentato singolarmente al resto della classe.	5
1.2	Ripasso delle strutture di base, in particolare sono stati ripetuti i seguenti argomenti: Sistema verbale francese. Passé composé et accord du participe passé. Pronoms toniques. Pronoms COD-COI. L'imparfait. Les pronoms relatifs. Les verbes impersonnels et l'Impératif	2
1.3	Les nouveaux restaurants ( <b>divers types de restauration</b> , certains restaurants célèbres)	2
1.4	Les métiers du restaurant.	1
1.5	œnogastronomie et personnages célèbres, Bruno Quenioux et les vins alternatifs.	2
1.6	Une région : <b>la Provence. Produits typiques.</b> Côtes de Provence, Pays de rouges qui boit rose	3
1.7	Le Collège culinaire de France	2
1.8	Spettacolo teatrale in lingua: Rêvolution (Breve presentazione del contesto storico-sociale)	2
1.9	Personaggi e dei temi dello spettacolo	2
1.10	Le canzoni dello spettacolo (ascolto)	1

*Totale ore dedicate al modulo: 22*

<b>MODULO 2: Alimentation biologique et diététique</b>		Nov./Gen. ore
2.1	Les produits BIO : le retour au naturel. <b>Comment reconnaître un produit BIO ?</b> les autres labels BIO.	3
2.2	Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir. <b>Qu'est-ce qu'un OGM ?</b>	2
2.3	Comment fabrique-t-on un OGM ?	1
2.4	Comment les OGM sont-ils arrivés en Europe	1
2.5	Le point sur la législation	1
2.6	Possibles avantages des produits OGM.	1
2.7	Alimentation diététique : le régime : modifier son comportement.	1
2.8	<b>La pyramide alimentaire.</b>	2
2.9	Cuisiner sain : Le plastique, le Téflon, l'aluminium, sans revêtement.	1
2.10	<b>Paris entre passé et avenir.</b> Visite de la ville sur Internet (photos, images, lieux, monuments) Visione della trasmissione di Corrado Augias sulla città di Parigi	2

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

<b>MODULO 3: La cuisine fait le tour du monde, découvrez un pays par sa cuisine</b>		Gen./Febr. ore
3.1	Les influences de la cuisine américaine, mexicaine, africaine et asiatique. <b>Découvrez un pays</b>	3

	<b>par sa cuisine.</b>	
3.2	<b>Les USA : la cuisine de l'oncle Sam. Pivano Snack Gastronomique, la réponse française.</b> Un plat traditionnel : Dinde farcie de thanksgiving aux cranberries des États-Unis	2
3.3	Le Mexique : les fajitas.	1
3.4	L'Asie : <b>la cuisine japonaise</b> ; la sauce soja et le yuzu, le nouveau citron. Le Bissoh : un restaurant japonais en Bourgogne.	2
3.5	L'Afrique : Marrakech, perle du sud marocain. <b>La cuisine</b> : Tajine d'agneau à la cannelle – Couscous royal.	2

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	<b>MODULO 4: Les Institutions Françaises et Européennes (fotocopie)</b>	Marzo ore
4.1	<b>L'Alsace.</b> Les traditions alsaciennes par sa cuisine : Baeckoffe et Pain d'épices	1
4.2	La France et <b>la Constitution de la Cinquième République</b> (symboles, principes et valeurs)	1
4.3	Le pouvoir exécutif, législatif et judiciaire	1
4.4	La division administrative : communes, départements et régions.	1
4.5	<b>La fondation de l'Union Européenne</b>	1
4.6	Les Institutions de l'U.E. : Le Parlement Européen, la Commission Européenne, le Conseil Européen. La zone euro et la BCE	1

*Totale ore dedicate modulo:6*

	<b>MODULO 5: Le vin – Histoire et tradition. Le bar – Profession, fantaisie et savoir faire</b>	Apr./Giu ore
5.1	<b>L'Histoire du vin</b> : L'Antiquité, du Moyen Âge à nos jours.	2
5.2	Les régions viticoles françaises. Les cépages français. Appellations des vins français. Boire du vin, c'est bien !	1
5.3	La Champagne et <b>le Champagne. Art de la champagnisation.</b>	2
5.4	Les eaux-de-vie (les origines)	1
5.5	Le Cognac, L'Armagnac, Le Calvados.	1
4.6	Les apéritifs : L'Anisette et Le Pastis.	1
4.7	Une région : L'Aquitaine, <b>qu'est-ce qu'un « château »</b>	1

*Totale ore dedicate modulo:8*

	<b>MODULO 6: Conversation en langue française</b>	Apr./Giu ore
6.1	Quelle est votre vision de votre(vos) profession(s) ? Mots et concepts clé ; aspects importants, intéressants, curiosités ; évolution dans le temps du milieu hôtelier...	1
6.2	Les restaurants face à la satisfaction du client et à la critique.	1
6.3	Massimo Botura : un défi entre innovation et tradition	1
6.4	Histoire de la naissance du guide Michelin et réflexion sur les chefs qui refusent ou rendent leurs étoiles	1
6.5	François Vatel : les grandes réceptions à l'époque du Roi Soleil	1

*Totale ore dedicate modulo:5*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
prof.ssa Angela Serinelli

MODULO 1: BEVANDE ALCOLICHE, LA BIRRA		Sett. /Ottobre ore
1.1	<b>BEVANDE ALCOLICHE, LA BIRRA: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DAS BIER</b> Bierkonsum in Deutschland/Consumo di birra in Germania	2
1.2	<b>Kurze Geschichte/Brevi cenni storici</b>	1
1.3	<b>Rheinheitsgebot/Editto sulla purezza della birra</b>	1
1.4	<b>Zutaten/Ingredienti</b>	1
1.5	<b>Bierarten unterscheiden: nach der Getreideart, nach der Farbe, nach der Gärart, nach dem Alkoholgehalt.</b> Categorie di birra: a seconda del tipo di cereale, del colore, del tipo di fermentazione, del contenuto di alcool	3
	<b>Deutsche Biere/Birre tedesche</b> <b>Bier und Speisen/Birre e cibi, abbinamenti</b>	2
		TOT. 10 ore
MODULO 2: BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO		Nov./dicembre. ore
2.1	BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DER WEIN	
2.2	Weinerzeugung/Produzione	2
2.3	Alkoholgehalt/Grado alcolico	1
2.4	Ideale Trink-und Serviertemperatur/Temperatura ideale per il consumo	2
2.5	Weine und Speisen/Vino e cibo	2
2.6	Qualitätskategorien: vino tedesco, vino italiano/Categorie: vino tedesco, vino italiano	3
		TOT. 10 ore

MODULO 3: PESCE E PIATTI DI PESCE		Gennaio ore
3.1	<b>FISCH UND FISCHGERICHTE/PESCE E PIATTI DI PESCE</b> <b>Fischsorten-Kennzeichen/Principali tipi di pesce-caratteristiche</b>	5
3.2	Rezept: gedünsteter Kabeljau Ricetta: merluzzo al vapore	1
3.3	Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere Frutti di mare, crostacei e molluschi	1
3.4	Rezept: gratinierte Jakobsmuscheln Ricetta: capesante gratinate	1
		TOT. 8 ore

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

4.9	<b>Wild und Wildgeflügel. Selvaggina e cacciagione</b>	1
4.10	Rezept: Ente mit Orangensauce. Ricetta: anatra all'arancia	1
		TOT. 9 ore

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

	<b>MODULO 6: UNIONE EUROPEA</b>	Aprile ore
6.1	Unione Europea/Europäische Union	2
6.2	<b>Das Europäische Parlament. Il parlamento europeo Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.3	<b>Die Europäische Kommission. La commissione europea Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.4	<b>Die Europäische Zentralbank. La banca centrale europea Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
6.5	<b>Der Europäische Gerichtshof. La corte di giustizia europea Hauptaufgaben. Principali funzioni</b>	2
		TOT. 10 ore

	<b>MODULO 7: LA CUCINA MITTLELEUROPEA</b>	Aprile ore
7.1	<b>Die Mitteleuropäische Küche/La cucina mitteleuropea</b>	2
7.2	<b>Rezeptbuch bei Svevo zu Hause/Ricettario di casa Svevo</b>	1
7.3	<b>Rezepte/ricette: Torta di ricotta-Pinza-Vov di guerra-Frittolen-Presnitz-Kugelhupf- Tagliatelle fritte dolci</b>	2
		TOT. 5 ore

	<b>MODULO 8: IL MONDO DEL LAVORO</b>	Aprile ore
8.1	Rund um die Arbeitswelt/Il mondo del lavoro	1
8.2	<b>Der europäische Lebenslauf/Il Curriculum vitae europeo</b>	2
8.3	Die Bewerbung/La domanda d'impiego	2
8.4	<b>Das Vorstellungsgespräch/Il colloquio di lavoro</b>	2
		TOT. 7 ore

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
prof.ssa Federica De Rossi

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

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

	MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra	Sett./Giu. ore
3.1	fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, ultimate, pallapugno	
3.2	specialità dell'atletica leggera: corsa veloce, il cambio nella staffetta 4x100, lancio del disco, getto del peso, salto in lungo	
3.3	<b>regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati</b>	

	MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione	Sett./Giu. ore
4.1	anatomia e fisiologia dell'apparato scheletrico	
4.2	anatomia e fisiologia dell'apparato articolare	
4.3	anatomia e fisiologia del sistema muscolare	
4.4	Difendere la nostra salute	
4.5	<b>traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore (richiamo)</b>	
4.6	Sport e disabilità (richiamo)	
4.7	anatomia e fisiologia dell'apparato cardio-respiratorio (richiamo)	
4.8	<b>rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore (richiamo)</b>	

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
 prof.ssa Elena Purkardhofer

DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE

DOCENTE: RONCHI Graziella (Rascioni, Ferriello, "Gestire le imprese ricettive" 3 Ed. Tramontana

	MODULO 1: Il mercato turistico	Nov / Dic. <b>Ore 10</b>
1.1	Il turismo: concetti generali	4
1.2	Organismi e fonti normative internazionali	4
1.3	Mercato turistico nazionale	2

*Totale ore dedicate al modulo: 10*

	MODULO 2: Marketing dei prodotti turistici	Gen./Febb. <b>Ore 24 h</b>
2.1	<b>Il marketing: aspetti generali</b>	2
2.2	<b>Il marketing strategico:</b> - Fase di analisi - Fase di scelta	5
2.3	<b>Il marketing operativo: elementi del marketing mix</b> - Prodotto - Prezzo - Comunicazione - Distribuzione	12 h
2.4	<b>Il web marketing</b>	3 h
2.5	<b>Il marketing plan</b>	2 h

*Totale ore dedicate al modulo: 24*

	MODULO 3: Pianificazione strategica e programmazione aziendale	Sett./Nov Marz. / Apr. <b>Ore 34</b>
3.1	<b>Concetti generali:</b> - Pianificazione strategica - Programmazione d'esercizio	3 h
3.2	<b>Definizione di scelta strategica e principali tipi di strategia</b>	1 h
3.3	<b>Analisi SWOT</b>	1 h
3.4	<b>Visione e mission</b>	1 h
3.5	<b>Il budget:</b> <input type="checkbox"/> La struttura del budget <input type="checkbox"/> I costi standard <input type="checkbox"/> Le fasi di definizione del budget <input type="checkbox"/> Il controllo budgetario <input type="checkbox"/> I vantaggi e i limiti del budget	18 h
3.6	<b>Il business plan:</b> <input type="checkbox"/> La definizione degli indirizzi <input type="checkbox"/> La scelta dell'impianto <input type="checkbox"/> Il business plan <input type="checkbox"/> Il piano aziendale <input type="checkbox"/> L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione	10 h

*Totale ore dedicate al modulo: 34*

	<b>MODULO 4: Normativa del settore ristorativo turistico - ristorativo</b>	Mag./Giu. Ore <b>28</b>
4.1	Norme sulla costituzione d'impresa	2 h
4.2	Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro	2 h
4.3	<b>Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore:</b> - <b>Fonti normative</b> - <b>Principi base del "pacchetto igiene"</b> - <b>Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura</b> - <b>Controllo della filiera agro-alimentare</b> - <b>Sistema HACCP e procedura di applicazione</b> - <b>Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti</b>	5 h
4.4	Elementi del contratto	1 h
4.5	<b>Contratti del settore ristorativo:</b> - <b>Ristorazione</b> - <b>Catering</b> - <b>Banqueting</b>	4 h
4.6	I contratti delle imprese operanti nel settore turistico: - Contratto di albergo - Contratto di deposito d'albergo - Contratti delle imprese di viaggi - Rapporti tra TO, ADV e fornitori di servizi turistici	4 h
4.7	<b>Marchi di qualità alimentare:</b> - <b>Marchi europei di certificazione della qualità agro –alimentare</b> - <b>Marchi italiani di certificazione della qualità dei vini</b> - <b>Prodotti a km zero</b> - <b>Presidi slow food</b>	10

*Totale ore dedicate al modulo: 28*

	<b>MODULO 5: Presentazioni ASL</b>	Dic./Feb. Ore <b>3</b>
5.1	Revisione delle presentazioni degli allievi riguardanti i tre periodi di alternanza Scuola Lavoro presso aziende del settore ristorativo nel corso 3°, 4° e 5°	3 h

*Totale ore dedicate al modulo: 3*

	<b>MODULO 6: Cittadinanza e costituzione</b>	Mag./Giu. Ore <b>5</b>
6.1	Revisione preparazione su artt. 39 e 40 (libertà sindacali e diritto di sciopero)	5 h

*Totale ore dedicate al modulo: 5*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
prof.ssa Graziella Ronchi

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

*Totale ore dedicate al modulo: 8*

	<b>MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE</b>	Ottobre- Novembre ore
2.1	<u>La dieta nelle diverse età e condizioni fisiologiche</u>	
	Aspetti generali	1
	La dieta dell'adolescente	1
	<b>La dieta dell'adulto; le raccomandazioni dei nuovi LARN</b>	2
	La piramide alimentare	1
	La dieta nella terza età	1
2.2	<u>Diete e stili alimentari</u>	
	Diete e benessere-stili alimentari	1
	<b>La dieta mediterranea e la piramide della dieta mediterranea; Ancel Keys: il padre della dieta mediterranea; piramide alimentare e piramide ambientale (sostenibilità nella filiera agro-alimentare)</b>	2
	La dieta vegetariana e macrobiotica	1
	La dieta e lo sport	1
2.3	<u>L'alimentazione nella ristorazione collettiva</u>	
	La ristorazione e le tipologie di ristorazione	1/2
	La ristorazione di servizio	1/2
	Norme di sicurezza alimentare	1
	Servizio di gestione ed erogazione dei pasti-tipi di legame	1/2
	Formulazione di un menu equilibrato, menu ciclico	1/2
	Mensa scolastica; ristorazione nelle case di riposo	1

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

	<b>MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE</b>	Dicembre- marzo ore
3.1	<u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u>	
	<b>Le malattie cardiovascolari</b>	1
	<b>Iperensione arteriosa</b>	1
	<b>Iperlipidemie e aterosclerosi</b>	1
3.2	<u>La dieta nelle malattie metaboliche</u>	
	Le malattie del metabolismo	1
	<b>Il diabete mellito</b>	1

	<b>L'obesità</b>	1
	<b>Cenni su iperuricemia e gotta</b>	1
	<b>Osteoporosi</b>	1
3.3	<u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente</u>	
	I disturbi gastrointestinali	1
	Le malattie epatiche	1
3.4	<u>Allergie e intolleranze alimentari</u>	
	<b>Differenza tra allergia e intolleranza</b>	1
	<b>Intolleranza al lattosio</b>	1
	<b>Favismo</b>	1
	<b>Celiachia</b>	1
	Allergie, intolleranze e ristorazione collettiva	1
3.5	<u>Alimentazione e tumori</u>	
	I tumori; stili di vita e rischio tumorale	1
	Sostanze cancerogene presenti negli alimenti	1
	<b>Sostanze protettive presenti negli alimenti-i colori del benessere</b>	2
	Radicali liberi	1

*Totale ore dedicate al modulo: 20*

	<b>MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE</b>	Aprile- maggio ore
4.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti</u>	
	<b>Aspetti generali</b>	1
	<b>Le micotossine</b>	1/2
	<b>I fitofarmaci</b>	1/2
	<b>Gli zoofarmaci</b>	1/2
	<b>Sostanze cedute da contenitori e imballaggi</b>	1/2
	<b>I metalli pesanti</b>	1/2
	<b>I radionuclidi</b>	1/2
4.2	<u>Contaminazione biologica degli alimenti</u>	
	<b>Le malattie trasmesse dagli alimenti</b>	1
	<b>Prioni, virus, batteri</b>	1
	<b>Tossinfezioni alimentari</b>	4
	<b>Funghi microscopici</b>	1
	<b>Parassitosi</b>	1
4.3	<u>Additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici</u>	1/2
	Gli additivi alimentari, i conservanti antimicrobici, gli antiossidanti	1
	Gli additivi che esaltano o accentuano le caratteristiche sensoriali	1
	Gli enzimi alimentari	1/2
	I coadiuvanti tecnologici	1
4.4	<u>Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità</u>	
	Igiene degli alimenti	1
	I Manuali di Buona Prassi Igienica	1
	Autocontrollo e HACCP	2
	Il controllo ufficiale degli alimenti	1
	Le frodi alimentari	1
	Le certificazioni di qualità	1
	<b>La promozione del "Made in Italy" e la valorizzazione delle tipicità e delle tradizioni enogastronomiche del territorio. La tutela dei prodotti "Made in Italy" attraverso la difesa dalle frodi alimentari.</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 25*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
Prof.ssa Chiara Milani

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA  
 DOCENTE: DE CRISTOFARO Gabriele

	MODULO 1: H.A.C.C. P	Sett. / Nov. ore
1.1	<b>Le fasi del piano H.A.C.C. P</b>	2
1.2	La normativa dell'H.A.C.C.P. semplificata	2
1.3	l'albero delle decisioni	1
1.4	<b>La rintracciabilità alimentare</b>	2
1.5	Esempi di identificazione di CP e CCP	2
1.6	Le tossinfezioni alimentari	2
1.7	<b>Le ristorazioni</b>	1
1.8	Ristorazione collettiva	1
1.9	<b>Ristorazione commerciale</b>	2
1.10	Ristorazione aziendale	1

*Totale ore dedicate al modulo: 21*

	MODULO 2: TUTEL DEL MADE IN ITALY E CONSERVAZIONE DEL TERRITORIO	Nov./Gen. ore
2.1	Come fare per conservare il territorio	2
2.2	I marchi che indicano qualità e provenienza di un prodotto	2
2.3	<b>Cosa si intende per catering</b>	1
2.4	<b>Organizzazione di un banchetto</b>	2
2.5	Varie tipologie di menu per catering	2
2.6	<b>Piatti tipici della regione F.V. G</b>	1
2.7	Il made in Italy nel mondo	1
2.8	Prodotti alimentari contraffatti	2

*Totale ore dedicate al modulo: 13*

	MODULO 3: ASPETTI ENOGASTRONOMICI	Mar./Giu. ore
3.1	<b>La struttura del menu</b>	2
3.2	Aspetti gastronomici del menu	2
3.3	<b>Che cos'è un'intolleranza</b>	1
3.4	<b>La dieta per soggetti celiaci</b>	2
3.5	<b>Allergia alimentare</b>	2
3.6	Tendenze enogastronomiche	2
3.7	<b>La celiachia</b>	1
3.8	Menu per celiaci	1
3.9	<b>Food coast</b>	4
3.10	<b>Calcolare il prezzo di un menu per coefficienti</b>	2

*Totale ore dedicate al modulo: 19*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
 Prof. De Cristofaro Gabriele

DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA  
 DOCENTE: ARAGOSA LUIGI

	<b>MODULO 1: La gestione e l'offerta del bar</b>	Sett. / Nov. ore
1.1	<b>L'organizzazione del bar e il servizio</b>	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*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 15*

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

*Totale ore dedicate al modulo: 22*

Pordenone, 07 maggio 2019

Il docente  
 prof. Luigi Aragosa

Pordenone, 07 maggio 2019

La coordinatrice  
 prof.ssa Elena Purkardhofer

# VII PARTE

—

## testi delle simulazioni

### **SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO**

La prima simulazione della prima prova di tipo nazionale è stata svolta il giorno **19 febbraio 2019** il cui testo si può reperire all'indirizzo web:

1) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 19 febbraio 2019

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

La seconda simulazione della prima prova è stata svolta il giorno 15 aprile 2019 ed è stata di recupero utilizzando lo stesso materiale nazionale e dunque il cui testo si può ugualmente reperire all'indirizzo web:

2) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – recupero 15 aprile 2019

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

### **SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO**

Come riportato in altra parte di questo documento il giorno 28 febbraio 2019 è stata effettuata la prima simulazione di seconda prova nazionale la quale era suddivisa in due parti: una prima nazionale e una seconda preparata dal dipartimento e il cui testo viene riportato di seguito:

## 1) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA - 28 febbraio 2019

Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca

### **ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE**

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

ARTICOLAZIONE: ENOGASTRONOMIA

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

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)

**DOCUMENTO N.1 - DA “EPICENTRO”**

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

#### **Guadagnare salute**

*Alimentazione*

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

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

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

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

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

[...]

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

[...]

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- a) Con riferimento alla comprensione dei documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per la relazione, il candidato risponda alle seguenti questioni:
  - Nel documento n.1 si parla della giusta importanza che va riconosciuta a una “*dieta varia ed equilibrata*”. Fornisci una sintetica definizione di cosa si debba intendere per “*dieta varia ed equilibrata*”.
  - Nel documento n.1 si fa voce dei “*benefici di una sana alimentazione*”: riferisci almeno tre dei benefici riportati.
  - Nel documento n. 2 si sostiene che si deve incoraggiare “*l'adozione di sani comportamenti alimentari*”. Riferisci le motivazioni che proporresti a un tuo coetaneo per convincerlo della necessità di adottare una dieta equilibrata.
- 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.

## 1) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 28 febbraio 2019

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:

- e) 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.
- f) 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.
- g) 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.
- h) 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.

Come riportato in altra parte di questo documento il giorno 2 aprile 2019 è stata effettuata la seconda simulazione di seconda prova nazionale la quale era suddivisa in due parti: una prima nazionale e una seconda preparata dal dipartimento e il cui testo viene riportato di seguito:

2) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA – 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  
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](http://www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553))

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

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

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

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

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

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

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

- C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover predisporre un menu tipico di una regione italiana, comprensivo di tre portate (un primo, un secondo con contorno, un dessert) per un gruppo di 20 operatori turistici e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:
- riporti il menu tipico regionale scelto e precisi come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori;

individuare 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).

---

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.

## 2) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 2 aprile 2019

Come riportato in altra parte di questo il giorno 2 aprile 2019 è stata effettuata la seconda simulazione di seconda prova nazionale la quale era suddivisa in due parti: una prima nazionale e una seconda preparata dal dipartimento e il cui testo della seconda parte viene riportato di seguito:

### **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 DELLA PRIMA PROVA

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

INDICATORE 1	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
b) Coesione e coerenza testuali	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
INDICATORE 2	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ricchezza e padronanza lessicale	Ripetitive	Povere	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Ricche ed appropriate
b) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficacia 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
<b>TIPOLOGIA A</b>	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
<b>TIPOLOGIA B</b>	1 2 3 4 5	6 7 8 9 10	11 12 13	14 15 16 17	18 19 20
1) Individuazione corretta della tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Assente, individuazione assai limitata degli argomenti	Appena accennata, individuazione superficiale e imprecisa degli argomenti	Tesi presente, ma non sempre evidente, individuazione soddisfacente degli argomenti	Tesi evidente, argomenti definiti in modo corretto	Tesi ben evidente, argomenti definiti in modo chiaro e preciso
2) Capacità di sostenere con coerenza un percorso ragionativo adoperando i connettivi pertinenti	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Disordinata, incoerente	Qualche incongruenza	Schematica ma nel complesso organizzata	Un po' semplicistica ma abbastanza coerente e coesa	Sicura e coerente
3) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Molto imprecisi, molto limitati, scorretti	Superficiali, incompleti	Sostanzialmente corretti	Ampi e articolati	Esaurienti e articolati
<b>TIPOLOGIA C</b>	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
<b>PUNTEGGIO TOTALE</b>	_____/100			_____/100:5= ____20	

## **GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA**

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

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

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

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

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

## GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE

### SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## Indice dettagliato del documento 15 maggio

<b>IL CONSIGLIO DI CLASSE</b> .....	<b>4</b>
<b>INTRODUZIONE</b> .....	<b>5</b>
<b>I PARTE INFORMAZIONI SULL'INDIRIZZO SCOLASTICO</b> .....	<b>6</b>
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	6
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA.....	7
Quadro orario settimanale.....	8
<b>II PARTE DESCRIZIONE DELLA CLASSE</b> .....	<b>9</b>
PROFILO DELLA CLASSE.....	9
Variazioni del consiglio di classe.....	9
Informazioni sulla classe.....	9
La classe è composta da 15 studenti, 10 maschi e 5 femmine, 14 provenienti dalla classe 4 <sup>a</sup> CKC e 1 da un altro istituto. È presente un alunno con una certificazione BES.....	9
Candidati esterni.....	9
Provenienza territoriale.....	10
Osservazioni generali sul percorso formativo.....	10
Presenza di eventuali problematiche relative a forte instabilità in particolari discipline.....	11
Osservazioni sul metodo di studio.....	11
Livelli generali raggiunti.....	11
<b>III PARTE OBIETTIVI DI PROGRAMMAZIONE</b> .....	<b>12</b>
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	12
Area cognitiva.....	12
Area metodologica.....	13
Area psico-affettiva.....	13
Area logico-argomentativa.....	13
Area linguistica e comunicativa.....	14
Area storica e umanistica.....	14
Area scientifica e matematica.....	15
Obiettivi Generali di Apprendimento.....	15
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSLAI E L'ORIENTAMENTO.....	16
<i>Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro</i> .....	16
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	16
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	17
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	17
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	18
<i>PARTE SPECIFICA DELL'INDIRIZZO ENOGASTRONOMICO</i> .....	18
<i>ATTIVITÀ EXTRA – CURRICOLARI</i> .....	18
<b>IV PARTE VERIFICHE E VALUTAZIONI</b> .....	<b>19</b>
VERIFICA E VALUTAZIONE.....	19
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	19
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	19
<b>V PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>20</b>
PRESENTAZIONE ALLA CLASSE DEL NUOVO ESAME DI STATO.....	20
<i>Simulazioni della prima prova d'esame</i> .....	20
<i>Simulazione della seconda prova d'esame</i> .....	20
<i>Indicazioni ed osservazioni sullo svolgimento delle simulazioni</i> .....	20
<i>Indicazioni ed osservazioni sulla seconda parte della seconda prova</i> .....	20
<i>Simulazioni colloquio orale</i> .....	21
<b>VI PARTE PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO</b> .....	<b>22</b>

MODULO 1:.....	23
MODULO 2:.....	23
MODULO 3:.....	23
<b>DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA DOCENTE: PATERNÒ Virginia.....</b>	<b>24</b>
MODULO 1: Il Positivismo e il Naturalismo (documenti condivisi nella Piattaforma “Spaggiari” all’interno della sezione “Didattica”).....	24
MODULO 2: Il Verismo (documenti condivisi nella Piattaforma “Spaggiari” all’interno della sezione “Didattica”).....	24
MODULO 3: Il Decadentismo e l’età delle Avanguardie.....	24
MODULO 4: La poesia del primo Novecento in Italia.....	25
MODULO 5: Il romanzo della crisi.....	25
MODULO 6: Primo Levi.....	26
<b>DISCIPLINA: STORIA DOCENTE: PATERNÒ Virginia.....</b>	<b>27</b>
MODULO 1: Dalla <i>belle époque</i> alla prima guerra mondiale.....	27
MODULO 2: I Totalitarismi.....	27
MODULO 3: La seconda guerra mondiale.....	28
MODULO 4: EDUCAZIONE ALLA CITTADINANZA E ALLA COSTITUZIONE.....	28
<b>DISCIPLINA: LINGUA INGLESE DOCENTE: DI MARTINO Fabio.....</b>	<b>29</b>
MODULO 1: Ripasso della grammatica base.....	29
MODULO 2: In The Kitchen.....	29
MODULO 3: Foods and preparations.....	29
MODULO 4: Conditionals.....	29
MODULO 5: Safety and Nutrition parte 1.....	30
MODULO 6: Safety and Nutrition parte 2.....	30
RIPASSO dopo il 15 maggio.....	30
<b>DISCIPLINA: MATEMATICA DOCENTE: MAZZAROTTO Ivano.....</b>	<b>31</b>
MODULO 1: Successioni numeriche.....	31
MODULO 2: Integrali.....	31
MODULO 3: Geometria nello spazio.....	31
MODULO 4: Calcolo combinatorio e Probabilità.....	32
<b>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, SPAGNOLO DOCENTE: DONAT Mara.....</b>	<b>33</b>
MODULO 1: EL BANQUETING, UNA NOCHE DE TANGO.....	33
MODULO 2: EN EL RESTAURANTE, ESPECTÁCULO DE FLAMENCO.....	33
MODULO 3: EN LA FERIA LATINOAMERICANA.....	33
<b>DISCIPLINA: 2^ LINGUA STRANIERA, FRANCESE DOCENTE: SARINELLI Angela.....</b>	<b>34</b>
MODULO 1: Revisione grammaticale. Resoconto dell’esperienza ASL.....	34
MODULO 2: Alimentation biologique et diététique.....	34
MODULO 3: La cuisine fait le tour du monde,découvrez un pays par sa cuisine.....	34
MODULO 4: Les Institutions Françaises et Européennes (fotocopia).....	35
MODULO 5: Le vin – Histoire et tradition. Le bar – Profession, fantaisie et savoir faire.....	35
MODULO 6: Conversation en langue française.....	35
MODULO 1: BEVANDE ALCOLICHE, LA BIRRA.....	36
MODULO 2: BEVANDE ALCOLICHE, IL VINO.....	36
MODULO 3: PESCE E PIATTI DI PESCE.....	36
MODULO 4: CARNE e PIATTI DI CARNE.....	36
MODULO 5: IL FORMAGGIO.....	37
MODULO 6: UNIONE EUROPEA.....	37
MODULO 7: LA CUCINA MITTLEEUROPEA.....	37
MODULO 8: IL MONDO DEL LAVORO.....	37
<b>DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE DOCENTE: PURKARDHOFER Elena.....</b>	<b>38</b>
MODULO 1: Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali.....	38
MODULO 2: Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative.....	38
MODULO 3: Attività sportive individuali e di squadra.....	38
MODULO 4: Salute, sicurezza e prevenzione.....	38
<b>DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE DOCENTE: RONCHI Graziella.....</b>	<b>39</b>
MODULO 1: Il mercato turistico.....	39
MODULO 2: Marketing dei prodotti turistici.....	39
MODULO 3: Pianificazione strategica e programmazione aziendale.....	39
MODULO 4: Normativa del settore ristorativo turistico - ristorativo.....	40
MODULO 5: Presentazioni ASL.....	40

MODULO 6: Cittadinanza e costituzione .....	40
<b>DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....</b>	<b>41</b>
MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE.....	41
MODULO 2: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE .....	41
MODULO 3: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE.....	41
MODULO 4: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE .....	42
<b>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – CUCINA DOCENTE: DE CRISTOFARO Gabriele .....</b>	<b>43</b>
MODULO 1: H.A.C.C. P.....	43
MODULO 2: TUTEL DEL MADE IN ITALY E CONSERVAZIONE DEL TERRITORIO .....	43
MODULO 3: ASPETTI ENOGASTRONOMICI .....	43
<b>DISCIPLINA: LABORATORI SERVIZI ENOGASTRONOMIA – SALA E VENDITA DOCENTE: ARAGOSA LUIGI .....</b>	<b>44</b>
MODULO 1: La gestione e l'offerta del bar .....	44
MODULO 2: I COCKTAIL INTERNAZIONALI .....	44
MODULO 3: Enologia e abbinamenti.....	44
<b>VII PARTE – TESTI DELLE SIMULAZIONI .....</b>	<b>45</b>
SIMULAZIONI PRIMA PROVA ITALIANO .....	45
1) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – 19 febbraio 2019 .....	45
<a href="http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm">http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</a> .....	45
2) TESTO DELLA PRIMA PROVA ITALIANO – recupero 15 aprile 2019 .....	45
<a href="http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm">http://www.istruzione.it/esame_di_stato/esempi/201819/Italiano.htm</a> .....	45
SIMULAZIONE SECONDA PROVA MATERIA DI INDIRIZZO .....	45
1) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA - 28 febbraio 2019 .....	46
1) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 28 febbraio 2019 .....	49
2) PARTE#1 – TESTO DELLA SECONDA PROVA – 2 aprile 2019.....	50
2) PARTE#2 – TESTO DELLA SECONDA PROVA DI INDIRIZZO – 2 aprile 2019.....	53
<b>VIII PARTE – GRIGLIE DI VALUTAZIONI NAZIONALI.....</b>	<b>54</b>
GRIGLIE VALUTAZIONE PRIMA PROVA.....	54
GRIGLIE VALUTAZIONE SECONDA PROVA.....	56
GRIGLIA VALUTAZIONE PROVA ORALE.....	58
SVOLGIMENTO DELLA PROVA ORALE.....	58