



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

e-mail:

Casella Posta Certificata:

C.f.: 80009070931

www.istitutoflora.gov.it

pnis00800v@istruzione.it

pnis00800v@pec.istruzione.it



DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE V DKS

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

Articolazione Sala e Vendita

Coordinatore di classe: Prof.ssa Magro Erica

Anno Scolastico 2018/2019

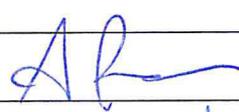
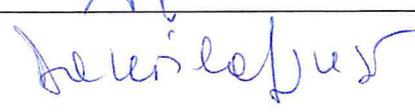
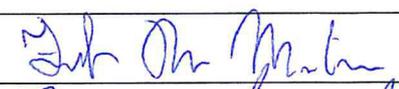
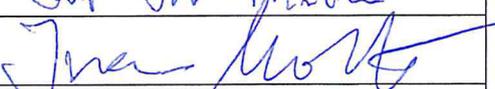
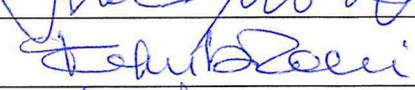
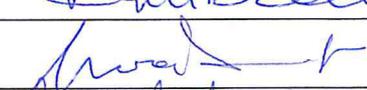
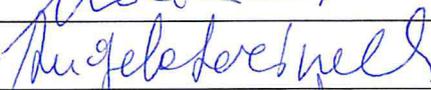
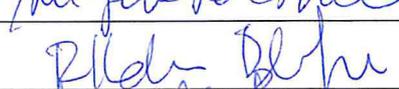
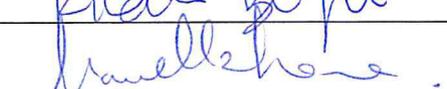
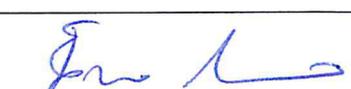
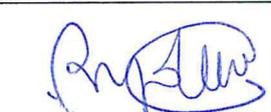
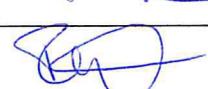
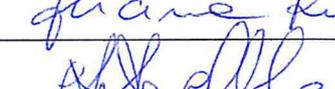
*Pubblicato sul sito dell'Istituto
il 10 maggio 2019*

INDICE GENERALE

IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	p.4
INTRODUZIONE.....	p.4
I PARTE informazioni sull'indirizzo scolastico.....	p.5
INFORMAZIONI DI CARATTERE GENERALE.....	p.5
PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOG. E L'OSPIT. ALBERG.....	p.6
II PARTE descrizione della classe.....	p.8
PROFILO DELLA CLASSE.....	p.8
III PARTE obiettivi di programmazione.....	p.10
OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	p.10
PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO.....	p.15
OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI.....	p.16
METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI.....	p.16
PERCORSI INTERDISCIPLINARI/CLIL.....	p.16
MODULO CITTADINANZA E COSTITUZIONE.....	p.16
ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI.....	p.17
IV PARTE verifiche e valutazioni.....	p.18
VERIFICHE E VALUTAZIONE.....	p.18
ELEMENTI E CRITERI PER LA VALUTAZIONE FINALE.....	p.19
CRITERI PER L'ATTRIBUZIONE DEI CREDITI.....	p.19
V PARTE programmazione del consiglio di classe per l'Esame di Stato.....	p.20
SIMULAZIONI DELLA I^ PROVA D'ESAME.....	p.20
SIMULAZIONI DELLA II^ PROVA D'ESAME.....	p.20
INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI.....	p.20
INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA II^ PROVA.....	p.21
VI PARTE allegato n.1 – contenuti delle singole discipline.....	p.23
DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE.....	p.23
DISCIPLINA: LAB. SER. VENDITA–SETTORE SALA E BAR.....	p.27
DISCIPLINA: LINGUA INGLESE.....	p.30
DISCIPLINA: IRC.....	p.32
DISCIPLINA: LINGUA FRANCESE.....	p.33
DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA.....	p.36
DISCIPLINA: LINGUA SPAGNOLA.....	p.39
DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA.....	p.41
DISCIPLINA: STORIA.....	p.43
DISCIPLINA: DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.....	p.45
DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	p.47

DISCIPLINA: LAB. SER. ENOGASTRONOMIA–SETTORE CUCINA.....	p.48
DISCIPLINA:MATEMATICA.....	p.50
VII PARTE allegato n.2 – simulazioni 2^ PROVA.....	p.52
VIII PARTE allegato n.3	p.60
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA: parte generale - tipologia A - B – C.....	p.61
GRIGLIA DI VALUTAZIONE 2^ PROVA.....	p.62
GRIGLIA DI VALUTAZIONE COLLOQUIO.....	p.63

IL CONSIGLIO DI CLASSE:

Disciplina	Docente	Firma
IRC	ALICE PARO	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA e STORIA	DANIELA GIUST	
LINGUA INGLESE	FABIO DI MARTINO	
MATEMATICA	IVANO MAZZAROTTO	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	FEDERICA DE ROSSI	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	MARA DONAT	
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	ANGELA SERINELLI	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	RAFFAELLA BELFIORE	
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	GRAZIELLA RONCHI	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	ERICA MAGRO <i>Coordinatore di classe</i>	
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA - SETTORE CUCINA	CRISTA BRAGADIN	
LAB. SERV. VENDITA - SETTORE SALA E BAR	FRANCESCA TRIOLONE	
SOSTEGNO	LUCINA RUSSO	
SOSTEGNO	NICOLA ACITO	
SOSTEGNO	LAETITIA TROVATO	



DIRIGENTE SCOLASTICO

(prof.ssa )

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 parti:

- 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 VALUTAZIONE

I PARTE

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).

<p>Raccomandazione del Parlamento Europeo del 2006 (“per far fronte alle continue sfide di una società globalizzata e di un mondo in rapido mutamento e</p>	<p>Raccomandazione del Consiglio d'Europa del 22 maggio 2018 (aggiornamento alla luce delle più recenti evoluzioni del mercato del lavoro e</p>
---	--

caratterizzato da forti interconnessioni”)	della società)
Competenze chiave (competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza)	Competenze chiave (competenze trasversali/life skills/soft skills/ key competences/competenze di cittadinanza)
comunicazione nella madre lingua	competenza alfabetica funzionale
comunicazione nelle lingue straniere	competenza multilinguistica
competenza matematica e competenze di base in scienza e tecnologia	competenza matematica e in scienze, tecnologie e ingegneria
competenza digitale	competenza digitale
imparare ad imparare	competenza personale, sociale e capacità di imparare a imparare
competenze sociali e civiche	competenza in materia di cittadinanza
spirito d’iniziativa e imprenditorialità	competenza imprenditoriale
consapevolezza ed espressione culturale	competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturale

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

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

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

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

- Controllare ed utilizzare gli alimenti e le bevande sotto il profilo organolettico, merceologico, chimico-fisico, nutrizionale e gastronomico
- Predisporre menù coerenti con il contesto e le esigenze della clientela, anche in relazione a specifiche necessità dietologiche
- Adeguare e organizzare la produzione e la vendita in relazione alla domanda dei mercati, valorizzando i prodotti tipici
- Agire nel sistema di qualità relativo alla filiera produttiva di interesse
- Utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e prodotti enogastronomici, ristorativi e di accoglienza turistico-alberghiera

- Integrare le competenze professionali orientate al cliente con quelle linguistiche, utilizzando le tecniche di comunicazione e relazione per ottimizzare la qualità del servizio e il coordinamento con i colleghi
- Valorizzare e promuovere le tradizioni locali nazionali ed internazionali individuando le nuove tendenze di filiera
- Applicare le normative vigenti, nazionali ed internazionali, in fatto di sicurezza, trasparenza e tracciabilità dei prodotti
- Attuare strategie di pianificazione, compensazione, monitoraggio per ottimizzare la produzione di beni e servizi in relazione al contesto.

Quadro orario settimanale:

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

II PARTE

PROFILO DELLA CLASSE

Variazione Consiglio di classe nel triennio

Disciplina	a.s. 2016-17	a.s. 2017-18	a.s. 2018-19
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	MILANI/PARISI	ARDITO	MAGRO
IRC	SAMBIN	PUPPO	PARO
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	PURKARDHOFER	PURKARDHOFER	BELFIORE
LAB. SERV. ENOGASTRONOMIA	-	LA MARCA	BRAGADIN
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	SFREDDO	SFREDDO	RONCHI
LINGUA INGLESE	LOT	LA MANTIA	DI MARTINO
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	VIANELLO	DE ROSSI	DE ROSSI
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	TALOTTI	TALOTTI	DONAT
2^ LINGUA STRANIERA: FRANCESE	TOFFANIN	SERINELLI	SERINELLI

Informazioni sulla classe

La classe è composta da 24 studenti, 14 femmine e 10 maschi, tutti provenienti dalla IV DKS. Sono presenti 3 allievi con BES due dei quali con certificazione L.104/92 e che hanno seguito un percorso didattico differenziato; un allievo con DSA che, tuttavia fin dalla classe quarta, ha rinunciato con dichiarazione scritta agli strumenti compensativi e dispensativi previsti dalla normative. Ulteriori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati depositati in segreteria didattica a disposizione della Commissione unitamente al presente documento. Due alunni sono di diversa nazionalità (in Italia da più di 5 anni).

Candidati esterni

Nessuno.

Provenienza territoriale

Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 4 allievi sono residenti a Pordenone, 19 in comuni limitrofi a Pordenone, 1 in provincia di Treviso.

SITUAZIONE IN INGRESSO DELLA CLASSE
--

Materia	Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Respinti
DIRITTO E TECNICA AMMINISTRATIVA	15	9	/
MATEMATICA	23	1	/
LINGUA INGLESE	23	1	/
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	9	1	/
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	6	2	/

SITUAZIONE IN USCITA:

Comportamento: la classe dimostra l'avvenuta interiorizzazione delle regole di base della convivenza scolastica ed esprime un discreto grado di socializzazione e di collaborazione reciproca. Il comportamento è stato perlopiù corretto e sostanzialmente responsabile, inoltre il gruppo classe ha dimostrato capacità prosociali ed empatiche tali da favorire relazioni di aiuto reciproco e clima inclusivo.

Frequenza: complessivamente regolare tranne in alcuni casi in cui si sono verificate numerose assenze per giustificati problemi di salute.

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 sufficiente, si evidenziano alcuni soggetti che emergono per il costante impegno. Attraverso un lavoro sinergico, quotidiano e concreto, i docenti hanno sollecitato costantemente gli allievi verso una partecipazione più attiva ed un'applicazione più regolare.

Metodo di studio: il metodo di studio evidenzia la divisione della classe in due fasce, risultando per la maggior parte ripetitivo e solo per un piccolo gruppo organizzato.

Livelli generali raggiunti: tenendo conto del percorso formativo effettuato, gli allievi hanno acquisito conoscenze e competenze professionali complessivamente buone. Il livello di preparazione è sufficiente, con livelli eterogenei di competenze disciplinari. Alcuni studenti mantengono difficoltà nella produzione scritta

ed un uso non sempre disinvolto del lessico specifico.

Partecipazione al dialogo educativo: durante le lezioni la classe si è mostrata nel complesso interessata, ma la ricezione dei contenuti proposti è stata piuttosto passiva. 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.

Prospettive future: dall'osservazione operata dai docenti e dagli interessi dimostrati in classe è emerso in alcuni studenti (3) il desiderio di proseguire gli studi.

III PARTE

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Area cognitiva

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscenze Conoscenza dei concetti fondamentali delle discipline di studio.		x		
Conoscenze Conoscenza dei dati essenziali per argomentare nell'ambito di ogni singola disciplina.		x		
Conoscenze: Conoscenza degli elementi fondamentali per la risoluzione di problemi nelle varie discipline utilizzando tecniche di base.		x		
Competenze: Saper applicare le conoscenze acquisite anche in contesti nuovi.		x		
Competenze: Saper utilizzare il linguaggio specifico settoriale con adeguata		x		

proprietà.				
Capacità: Saper utilizzare le documentazioni tecniche (manuali, dizionari, ecc.) e le fonti di informazioni (strumenti multimediali, la biblioteca, internet, ecc.).		x		
Capacità: Saper documentare il proprio lavoro.		x		
Abilità: Riuscire ad applicare le procedure e le conoscenze.		x		
Abilità Riuscire ad integrare gli aspetti delle varie discipline in un contesto organico.		x		

Area metodologica

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

Area psico-affettiva

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

Area logico-argomentativa

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

Area linguistica e comunicativa

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

Area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato parzialmente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto.	Grado di raggiungimento dell'obiettivo: l'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed ampliato.
Conoscere i presupposti culturali e la natura delle istituzioni politiche, sociali ed economiche, con riferimento particolare all'Italia e all'Europa, e comprendere i diritti e i doveri che caratterizzano l'essere cittadini.		x		

Conoscere, con riferimento agli avvenimenti, ai contesti geografici e ai personaggi più importanti, la storia d'Italia inserita nel contesto europeo e internazionale.		x		
Conoscere gli aspetti fondamentali della cultura e della tradizione letteraria italiana ed europea attraverso lo studio delle opere, degli autori e delle correnti di pensiero più significativi.		x		

Area scientifica e matematica

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

promuovendo le tradizioni locali, nazionali ed internazionali.				
--	--	--	--	--

Obiettivi generali di apprendimento

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

PERCORSI PER LE COMPETENZE TRASVERSALI E L'ORIENTAMENTO

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

In particolare:

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

Gli alunni, nel corso dell'ultimo triennio, si sono distinti durante le attività di ASL per le competenze relazionali e professionali dimostrando ai tutor aziendali e scolastici una spiccata propensione in questo ambito lavorativo. Inoltre 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 sala e vendita**

Formazione sulla sicurezza nei luoghi di lavoro

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

OBIETTIVI SPECIFICI DISCIPLINARI

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

METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI DIDATTICI FUNZIONALI

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

Gli insegnanti si sono 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, per le quali sono state svolte attività di ripasso e recupero in itinere. Si sono trovati spesso momenti nei quali far lavorare i ragazzi in classe mediante peer to peer motivando e recuperando gli allievi più deboli ed in difficoltà. Molti docenti hanno supportato la loro azione didattica con l'uso di: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, CD-ROM, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

PERCORSI INTERDISCIPLINARI /CLIL

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

MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE

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

- ASPETTI STORICI (dallo Statuto Albertino alla Costituzione- date rilevanti);
- STRUTTURA E CARATTERI DELLA COSTITUZIONE (Parti di cui è costituita la Costituzione e caratteri: lunga rigida, programmatica, democratica);

- I PRINCIPI FONDAMENTALI (significato degli art.1-2-3-4-5);

Durata 2 ore

- DISTINZIONI FONDAMENTALI TRA LE FORME DI STATO (in particolare tra Repubblica e Monarchia);

Durata 1 ora

- IL PARLAMENTO EUROPEO (composizione e funzioni in generale);

Durata 1 ora

- SIGNIFICATO DEGLI ARTICOLI 39 E 40 DELLA COSTITUZIONE.

Durata 1 ora

ATTIVITA' EXTRA-CURRICOLARI

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

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

ATTIVITA'	Periodo	Data
Partecipazione al progetto "Italian Dream banqueting S.r.l." cofinanziato dal programma Erasmus+	Tutto l'anno	/
Partecipazione al torneo Anmil (alcuni alunni)	Primo periodo	
Incontro "Per un futuro di integrazione a 80 anni dalle leggi razziali: antisemitismo e responsabilità italiane" presso l'Auditorium Concordia di Pordenone	Primo periodo	25/10
"Punto di incontro", orientamento in uscita, presso Fiera di Pordenone	Primo periodo	07/11
Alcuni alunni coinvolti nell'evento "Gemona, formaggi e dintorni"	Primo periodo	10/11
Spettacolo teatrale in lingua francese (gruppo di francese)	Primo periodo	14/11
Uscita didattica nei percorsi della Grande Guerra (Sacratio di Redipuglia)	Primo periodo	27/11
Partecipazione a "Scuola Aperta" (alcuni alunni)	Primo periodo	2/12, 12/1
Incontri con le associazioni AVIS ed ADMO per la sensibilizzazione alla donazione di sangue e midollo osseo	Primo periodo	21/12
Auditorium dell'IIS "Grigoletti" incontro sulla Shoah per la giornata della memoria.	Secondo periodo	28/01

Manifestazione “Cucinare”, presso Fiera di Pordenone	Secondo periodo	09/02 -11/02
Testimonianza di un reduce di un campo di lavoro nazista durante la II Guerra Mondiale	Secondo periodo	25/02
Progetto Centro Sportivo Scolastico (CSS) (alcuni alunni)	Secondo periodo	
Progetto di conversazione in lingua francese (5 incontri solo il gruppo di francese).	Secondo periodo	maggio
Incontri per l’orientamento Universitario post diploma	Secondo periodo	
Formazione di 5h con esperti esterni sul Parlamento Europeo	Secondo periodo	14/03
Viaggio d’Istruzione a Strasburgo, Colmar e Friburgo	Secondo periodo	25/03-30/03
3h di laboratorio: percorso sull’information literacy (educazione alla ricerca documentale), presso la Biblioteca Comunale di Pordenone	Secondo periodo	05/04
Progetto “Vivere e lavorare in Europa e nel mondo”, interventi (3ore) di docenti madrelingua inglese (ente formatore British Institute).	Secondo periodo	06-10-11/05

IV PARTE

VERIFICHE E VALUTAZIONI

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 nell’agenda del registro elettronico. I momenti di verifica, e soprattutto quelli dedicati alla valutazione, sono stati un’occasione di ripasso, rinforzo, approfondimento e confronto. Le verifiche hanno avuto lo scopo di far acquisire gradualmente agli studenti i concetti fondamentali delle materie, di imparare a cogliere nessi e collegamenti tra gli argomenti, 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, ma anche per stimolarne la responsabilizzazione e la capacità di autovalutazione.

Tipologia di verifica

Prove di tipo tradizionale: scritte, orali, pratiche e simulazioni di prove d’esame	x
Prove strutturate	x
Prove semistrutturate	x
Approfondimenti individuali e/o di gruppo	x
Ricerche individuali e/o di gruppo	x

Sono state regolarmente somministrate le prove **INVALSI** (Istituto Nazionale per la Valutazione del Sistema educativo di Istruzione e di Formazione):

MATEMATICA	19/03/2019
LINGUA INGLESE	20/03/2019
ITALIANO	21/03/2019

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

Il Consiglio di classe ha illustrato agli studenti la struttura, le caratteristiche e le finalità dell'Esame di Stato. Le verifiche scritte effettuate nel **secondo periodo dell'anno** scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

SIMULAZIONI I^ PROVA D'ESAME:

- il giorno 19 febbraio 2019 (simulazione nazionale);
- il giorno 15 aprile 2019 (simulazione di recupero, perché la classe era in viaggio d'Istruzione, è comunque stata somministrata la traccia della simulazione nazionale).

SIMULAZIONI II^ PROVA D'ESAME:

- il giorno 28 febbraio 2019 (simulazione nazionale);
- il giorno 2 aprile 2019 (simulazione nazionale TIPOLOGIA B).

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE SIMULAZIONI

I cambiamenti introdotti in corso d'anno scolastico dal nuovo esame di Stato hanno creato incertezza negli studenti, che, conseguentemente, si sono però impegnati per acquisire le competenze necessarie ad affrontare la nuova tipologia d'esame.

Per la I^ prova scritta gli alunni sono stati esercitati attraverso:

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

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

tipologia A: analisi di un testo letterario;

tipologia B: analisi e produzione di un testo argomentativo;

tipologia C: riflessione critica di carattere espositivo- argomentativo su tematiche di attualità.

Durata 6 ore nelle 3 diverse tipologie. Le tracce delle simulazioni di I^ prova sono reperibili sul sito:

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

La valutazione è stata effettuata utilizzando griglia comune allegata (ALLEGATO N° 3 VII PARTE), coerente con quanto previsto dal D.M. 769 del 26/11/2018. Nei protocolli riservati risultano allegate le prove e le griglie di valutazione per gli alunni con BES.

Gli esiti delle due simulazioni di I^ 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.

Per la II^ **prova scritta 20pt** (SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE E LAB. PER I SERVIZI DI SALA E VENDITA) le tipologie della prima parte della II^ prova possono essere:

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

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

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

Durata 4 ore.

INDICAZIONI ED OSSERVAZIONI SULLA SECONDA PARTE DELLA II^ PROVA

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

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

La valutazione è stata effettuata utilizzando gli indicatori forniti dal MIUR e declinati come da griglia allegata (ALLEGATO N° 3 VIII PARTE) senza distinzione tra le diverse parti, coerente con quanto previsto

dal D.M. 769 del 26/11/2018. Nei protocolli riservati risultano allegate le prove e le griglie di valutazione per gli alunni con BES.

Gli esiti della prima simulazione di II^a prova hanno evidenziato una situazione positiva: tutti gli alunni hanno avuto un punteggio $\geq 12/20$. Nella seconda simulazione, invece, ci sono stati 8 casi di punteggio inferiore a 12/20.

Per quanto concerne il **colloquio 20pt**, è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere il colloquio orale in ossequio all'O.M. 205/19 ed è stata elaborata la griglia di valutazione (ALLEGATO N° 3 VIII PARTE).

VI PARTE

ALLEGATO N°1

CONTENUTI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

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

DISCIPLINA: SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCENTE: MAGRO ERICA

	MODULO 1: L'ALIMENTAZIONE NELL'ERA DELLA GLOBALIZZAZIONE	Settembre/ Ottobre ore
1.1	<u>Nuovi prodotti alimentari:</u> Alimenti funzionali: probiotici, simbiotici e prebiotici	2
1.2	Generalità sui Novel Foods e OGM	2
1.3	I cinque colori del benessere e i Super Foods: sostanze protettive presenti negli alimenti	1

Totale ore dedicate al modulo: 5

	MODULO 2: CONSOLIDAMENTO DELLE CONOSCENZE RIGUARDO I PRINCIPI NUTRITIVI E L'ALIMENTAZIONE EQUILIBRATA	Ottobre/ Novembre ore
2.1	LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico nutrizionale	1
2.2	Metabolismo Basale, Fabbisogno Energetico Giornaliero Dieta dell'adulto	1
2.3	Il ruolo della fibra alimentare nella prevenzione di alcune malattie	1

Totale ore dedicate al modulo: 3

	MODULO 3: LA DIETA IN CONDIZIONI FISILOGICHE	Novembre/ Dicembre ore
3.1	Dieta in gravidanza	1
3.2	Diabete gestazionale	1

3.3	Toxoplasmosi e gravidanza	1
3.4	Dieta della nutrice, composizione del latte materno e vaccino a confronto. I latti artificiali	1
3.5	L'alimentazione complementare	1
3.6	La dieta nella terza età	1
3.7	La dieta dello sportivo: vie metaboliche, dieta dell'allenamento, pre-gara, post-gara e il colpo di calore	3
3.8	Dieta Mediterranea: storia di Ancel Keys, la dieta Mediterranea, caratteristiche e rappresentazione grafica (piramide). La sostenibilità ambientale nella filiera agro-alimentare	2
3.9	Generalità sulle Diete vegetariana, macrobiotica, eubiotica, nordica, a zona, cronodieta	2

Totale ore dedicate al modulo: 13

	MODULO 4: LA RISTORAZIONE	Gennaio ore
4.1	L'alimentazione nella ristorazione collettiva: - generalità sulle diverse tipologie di ristorazione - a ristorazione di servizio per comunità: mensa scolastica, aziendale, delle case di riposo e ospedaliera - i legami: caldo, refrigerato e surgelato	2

Totale ore dedicate al modulo: 2

	MODULO 5: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Gennaio ore
5.1	<u>Alimentazioni e tumori:</u> - Sostanze cancerogene presenti negli alimenti, e principali contaminazioni da radionuclidi. - Sostanze protettive presenti negli alimenti	3
5.2	<u>I disturbi del comportamento alimentare</u> - Anoressia nervosa e bulimia nervosa	1

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 6: IL RISCHIO E LA SICUREZZA NELLA FILIERA ALIMENTARE	Gennaio/ Febbraio ore
6.1	<u>Contaminazione fisico-chimica degli alimenti:</u> - Generalità	3

	<ul style="list-style-type: none"> - Micotossine - Radionuclidi - Caratteristiche generali su fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze cedute da imballaggi per alimenti - Principali contaminazioni da metalli pesanti 	
6.2	<p><u>Contaminazione biologica degli alimenti:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Agenti biologici responsabili di malattie trasmesse con gli alimenti - I prioni e le encefalopatie spongiformi - I virus - I funghi microscopici - Protozoi: amebiasi e toxoplasmosi - Cenni sulle parassitosi alimentari: teniasi, anisakidosi - Principali tossinfezioni alimentari: salmonellosi, tossinfezione da <i>Bacillus Cereus</i>, tossinfezione da <i>Clostridium Perfringens</i>, botulismo 	9

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 7: LA DIETA NELLE PRINCIPALI PATOLOGIE	Marzo/ Aprile ore
7.1	<p><u>La dieta nelle malattie metaboliche</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Indice glicemico, glicemia e insulino-resistenza - Sindrome Metabolica: definizione e complicanze - Obesità e IMC - Generalità sulla fenilchetonuria e sulla galattosemia 	4
7.2	<p><u>La dieta nelle malattie cardiovascolari</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. - Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia) 	2
7.3	<p><u>La dieta nelle malattie dell'apparato digerente e osteoporosi</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Generalità sui disturbi gastrointestinali, iperuricemia, gotta, reflusso gastroesofageo, osteoporosi. 	2

7.4	<u>Allergie e intolleranze alimentari</u> - Principali allergie alimentari - Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia - Cosa prevede la legge in materia di allergie ed intolleranze	3
-----	---	---

Totale ore dedicate al modulo: 11

	MODULO 8: IL SISTEMA HACCP	Maggio ore
8.1	- Autocontrollo e HACCP: fasi preliminari e principi dell'HACCP, gestione di CCP. - Frodi alimentari e certificazioni di qualità: generalità.	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	RIPASSO del <i>MODULO CIBO e RELIGIONI</i> che l'insegnante di IRC ha trattato seguendo il libro di testo di Scienza e Cultura dell'alimentazione ed utilizzando una presentazione in Power Point fornita dalla sottoscritta. Il modulo riguarda: - Il valore simbolico degli alimenti nelle grandi fedi religiose - Regole alimentari nelle grandi fedi religiose (Ebraismo, Cristianesimo, Islam).	PERIODO DOPO IL 15 MAGGIO
--	--	---------------------------------

Sono stati effettuati nel corso dell'anno scolastico richiami ai prodotti di qualità del territorio nazionale ai fini di valorizzare il Made in Italy.

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

DISCIPLINA: LABORATORIO DEI SERVIZI DELLA VENDITA – SETTORE SALA E BAR
 DOCENTE: TRIOLONE FRANCESCA

	MODULO 1: attrezzature e tecniche di lavorazione e di gestione nella realizzazione di prodotti e servizi enogastronomici, con particolare attenzione al settore enologico e alle bevande	Ore
1.1	<u>Le modalità di servizio di sala più adeguate alla location e al menu offerto.</u> Tecniche di mise en place e di allestimento, stili di servizio	10
1.2	<u>Le caratteristiche della produzione enologica nazionale e i principali prodotti di quella internazionale.</u> Prodotti tipici del territorio: enologia Cenni enologici, tecniche di vinificazione, i vini del Friuli Venezia Giulia D.O.C e D.O.C.G. Criteri di certificazione di qualità IGT, DOC e DOCG I decreti ministeriali Le classificazioni dei vini Vini da tavola, vino novello, vini certificati. Gli abbinamenti di base. Prodotti internazionali Champagne, Cognac, Armagnac, Gin, Vodka, ...	5
1.3	<u>I criteri di abbinamento cibo-vino e cibo-bevande in relazione al tipo di menu (abbinamenti di base).</u> Tecniche di abbinamento base cibo-vino	3
1.4	<u>La simulazione di eventi e servizi di catering e banqueting.</u> Valorizzazione dell'offerta ristorativa Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting Classificazione, tipologie, le figure professionali di settore Simulazione di laboratorio ed attività esterne Simulazione di azienda ITALIAN DREAM BANQUETING (progetto Erasmus plus)	12

Totale ore dedicate al modulo: 30

	MODULO 2: il sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione	Ore
2.1	<u>La normativa igienico-sanitaria: saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP.</u> Come applicare la normativa e lavorare in sicurezza	4

Totale ore dedicate al modulo: 4

	MODULO 3: il cliente e le sue esigenze	Mar./Giu. ore
3.1	<u>La simulazione di menu e carte nell'organizzazione di eventi professionali, culturali e gastronomici.</u> Il menu come strumento di programmazione e di vendita Classificazione del menu e tipologie, criteri per l'elaborazione del menu, le tipologie di clientela e le tecniche di comunicazione.	10

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: ottimizzare il servizio per valorizzare il territorio e promuovere il "made in Italy"	Mar./Giu. ore
4.1	<u>La valorizzazione dei prodotti e dei piatti tipici per promuovere l'immagine culturale e turistica del territorio.</u> Organizzazione e gestione dell'attività ristorativa/alberghiera nel complesso Simulazione di laboratorio: Allestimento di buffet e banchetti valorizzando prodotti e usi del territorio: organizzazione dell'insieme Attività esterne di riferimento: <ul style="list-style-type: none"> • Lavariano: oca e vin novello • fiera cucinare – valorizzazione dei prodotti del territorio pordenonese • Gemona: formaggi e dintorni 	24

Totale ore dedicate al modulo: 24

	MODULO 5: gestione, vendita e commercializzazione	Ore
5.1	<u>La gestione dell'offerta per le diverse tipologie di bar, anche con nuove proposte di cocktail</u> I cocktails Classificazioni internazionali e tipologie Simulazione di laboratorio Le bevande miscelate: pre-dinner, after-dinner, any time Tecniche di miscelazione	10
5.2	<u>L'utilizzazione di tecniche di presentazione e di commercializzazione dei prodotti enogastronomici, con particolare attenzione al settore delle bevande.</u> Conoscenza del prodotto La distillazione e i prodotti della distillazione Tecniche di vendita Le tipologie di clientela, la comunicazione verbale e gestuale Il "vedo" vende	10

NOTA 1. I singoli moduli sono composti da temi e argomenti sviluppati non solo in più lezioni (anche attraverso attività extrascolastiche) ma ripresi in più anni (long time) al fine del raggiungimento delle numerose competenze richieste dal mondo del lavoro

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

	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: The World of Hospitality	Nov. ore
2.1	The hospitality industry	1
2.2	Types of accomodation	1
2.3	Accomodation: services and facilities	1
2.4	Catering: commercial vs. non-profit catering	2
2.5	Famous food outlet chains	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 3: Menus	Dic. ore
3.1	Designing menus	1
3.2	Breakfast, lunch and dinner menus	1
3.3	Wine and dessert menus	1
3.4	Cheese menus	2
3.5	Banqueting and special events menus	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 4: Services	Gen./Feb. ore
4.1	Preparing for service	1
4.2	How to serve	1
4.3	Different types of service	2
4.4	Buffet service and finger food	1
4.5	Bar service	1
4.6	Understanding and serving wine	1
4.7	Wine appellation	1

4.8	Beer	1
4.9	Spirits	1
4.10	Cocktails	2

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 5: Conditionals	Mar. ore
5.1	Past perfect	1
5.2	Il First conditional	1
5.3	Il Second conditional	1
5.4	Il Third Conditional	2
5.5	Food in the U.K.	1
5.6	Food in the U.S.A.	1
5.7	A gastronomic tour of Wales	1

Totale ore dedicate al modulo: 8

	MODULO 6: Safety and Nutrition parte 1	Apr. ore
6.1	HACCP	2
6.2	HACCP principles	1
6.3	Critical control points and critical limits	1
6.4	Food transmitted infections and food poisoning	1
6.5	Risks and preventive measures to combat food contamination	1

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 7: Safety and Nutrition parte 2	Mag. ore
7.1	British Cuisine: traditions and festivities	1
7.2	American cuisine: traditions and festivities	1
7.3	The mediterranean diet	2
7.4	Five colours of phytonutrients	2

Totale ore dedicate al modulo: 6

	RIPASSO dopo il 15 maggio	Mag./Giu.
--	---------------------------	-----------

Libro di testo:	Excellent! – Autore: Catrin Elen Morris
-----------------	---

DISCIPLINA: I.R.C.
DOCENTE: PARO ALICE

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

Totale ore dedicate al modulo: 8

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

Totale ore dedicate al modulo: 11

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

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

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.

	MODULO 1: Revisione grammaticale. Resoconto dell'esperienza ASL Le monde de l'œnogastronomie Teatro in lingua	Sett./Nov. ore
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 (divers types de restauration , 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 : la Provence. Produits typiques. Côtes de Provence, Pays de rouges qui boit rose	3
1.7	Le Collège culinaire de France	2
1.8	Spettacolo teatrale in lingua: Révolution (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

	MODULO 2: Alimentation biologique et diététique	Nov./Gen. ore
2.1	Les produits BIO : le retour au naturel. Comment reconnaître un produit BIO ? les autres labels BIO.	3
2.2	Les OGM en alimentation : une clé pour l'avenir. Qu'est-ce qu'un OGM ?	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	La pyramide alimentaire.	2
2.9	Cuisiner sain : Le plastique, le Téflon, l'aluminium, sans revêtement.	1
2.10	Paris entre passé et avenir. 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

	MODULO 3: La cuisine fait le tour du monde,découvrez un pays par sa cuisine	Gen./Febr. ore
3.1	Les influences de la cuisine américaine, mexicaine, africaine et asiatique. Découvrez un pays par sa cuisine.	3
3.2	Les USA : la cuisine de l'oncle Sam. Pivano Snack Gastronomique, la réponse française. Un plat traditionnel : Dinde farcie de thanksgiving aux cranberries des États-Unis	2
3.3	Le Mexique : les fajitas.	1
3.4	L'Asie : la cuisine japonaise ; 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. La cuisine : Tajine d'agneau à la cannelle – Couscous royal.	2

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 4: Les Institutions Françaises et Européennes (fotocopie)	Marzo ore
4.1	L'Alsace. Les traditions alsaciennes par sa cuisine : Baeckoffe et Pain d'épices	1
4.2	La France et la Constitution de la Cinquième République (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	La fondation de l'Union Européenne	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

	MODULO 5: Le vin – Histoire et tradition. Le bar – Profession, fantaisie et savoir faire	Apr./Giu ore
5.1	L'Histoire du vin : 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 le Champagne. Art de la champagnisation.	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, qu'est-ce qu'un « château »	1

Totale ore dedicate modulo: 8

	MODULO 6: Conversation en langue française	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

Libro di testo:	<p>A. De Carlo, Le nouveau français au restaurant. Ed. Hoepli</p> <p>A. De Carlo, Profession œnogastronomie. Manuel de langue et de civilisation pour les professionnels de la restauration. Ed. Hoepli (consigliato)</p> <p>Daniela Cornaviera, Entrez en grammaire ! Loescher</p>
-----------------	---

DISCIPLINA: LINGUA TEDESCA

DOCENTE: DE ROSSI FEDERICA

	MODULO 1:	Sett. /Ottobre ore
1.1	BEVANDE ALCOLICHE, LA BIRRA: ALKOHOLISCHE GETRÄNKE, DAS BIER Bierkonsum in Deutschland/Consumo di birra in Germania	2
1.2	Kurze Geschichte/Brevi cenni storici	1
1.3	Rheinheitsgebot/Editto sulla purezza della birra	1
1.4	Zutaten/Ingredienti	1
1.5	Bierarten unterscheiden: nach der Getreideart, nach der Farbe, nach der Gärart, nach dem Alkoholgehalt. Categorie di birra: a seconda del tipo di cereale, del colore, del tipo di fermentazione, del contenuto di alcool	3
	Deutsche Biere/Birre tedesche Bier und Speisen/Birre e cibi, abbinamenti	2

TOT. 10 ore

	MODULO 2:	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:	Gennaio ore
3.1	FISCH UND FISCHGERICHTE/PESCE E PIATTI DI PESCE Fischsorten-Kennzeichen/Principali tipi di pesce-caratteristiche	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:	Febbraio ore
4.1	Fleisch und Fleischgerichte/Carne e piatti di carne	
4.2	Fleischarten- Tipi di carne	1
4.3	Schlachtfleisch, Eigenschaften. Carne da macello, caratteristiche	1
4.4	Erkrankungen wegen hohes Fleischkonsums. Malattie per un consumo eccessivo di carne	1
4.5	Fleischkonsum in Deutschland. Consumo di carne in Germania	1
4.6	Fleischreifung. Frollatura della carne	1
4.7	Nährwerte. Proprietà nutritive della carne	1
4.8	Geflügel, Eigenschaften. Pollame, caratteristiche	1
4.9	Wild und Wildgeflügel. Selvaggina e cacciagione	1
4.10	Rezept: Ente mit Orangensauce. Ricetta: anatra all'arancia	1

TOT. 9 ore

	MODULO 5:	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

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

TOT. 10 ore

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

TOT. 5 ore

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

TOT. 7 ore

Libro di testo:	Mahlzeit, Deutsch Im Restaurant und Cafè Autori: Pierucci-Fazzi-Moscatiello
-----------------	--

DISCIPLINA: LINGUA SPAGNOLA

DOCENTE: DONAT MARA

	MODULO 1: EL BANQUETING, UNA NOCHE DE TANGO:	Sett. / Dic. Ore
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
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, sangria, 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 /plátanos fritos) de Colombia	1
3.5	las arepas de Venezuela	1
3.6	El ceviche y el aji peruano	1
3.7	El ron cubano y el chocolate de Nicaragua	1

3.8	La tortilla de maiz, ingredientes y preparación	1
3.9	Funciones comunicativas: expresar opiniones, revisión de todos los tiempos verbales, introducción del modo subjuntivo presente	6

Totale ore dedicate al modulo: 14

Libro di testo:	<i>Acción 2-3 Zanichelli ; Nuevo en su punto Hoepli</i>
-----------------	---

DISCIPLINA: LINGUA E LETTERATURA ITALIANA

DOCENTE: GIUST DANIELA

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

Totale ore dedicate al modulo: 31

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

Totale ore dedicate al modulo: 4

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

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

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

DISCIPLINA: STORIA

DOCENTE: GIUST DANIELA

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

Totale ore dedicate al modulo: 9

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

Totale ore dedicate al modulo: 8

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

Totale ore dedicate al modulo: 10

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

Totale ore dedicate al modulo: 10

	MODULO 5: LA SECONDA GUERRA MONDIALE	Marzo/Aprile/Maggio ore
3.1	Gli Stati Uniti e la crisi del '29	2
3.2	La II Guerra mondiale	10
3.3	La nascita della Repubblica italiana	2
3.4	I nuovi equilibri post bellici (la Guerra fredda, il decollo della società di massa: cenni)	2
	LE ISTITUZIONI, I DIRITTI E I DOVERI NELLA SOCIETA' DEMOCRATICA (IN COLLEGAMENTO CON IL MODULO DI CITTADINANZA E COSTITUZIONE)	
	LE ISTITUZIONI SOVRANAZIONALI: ONU E UE	

Totale ore dedicate al modulo: 16

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

	MODULO 1: Il mercato turistico	Nov / Dic. ore
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./Feb. ore
2.1	Il marketing: aspetti generali	2
2.2	Il marketing strategico: - Fase di analisi - Fase di scelta	5
2.3	Il marketing operativo: elementi del marketing mix - Prodotto - Prezzo - Comunicazione - Distribuzione	12
2.4	Il web marketing	3
2.5	Il marketing plan	2

Totale ore dedicate al modulo: 24

	MODULO 3: Pianificazione strategica e programmazione aziendale	Sett./Nov Marz. / Apr. ore
3.1	Concetti generali: - Pianificazione strategica - Programmazione d'esercizio	3
3.2	Definizione di scelta strategica e principali tipi di strategia	1
3.3	Analisi SWOT	1
3.4	Visione e mission	1
3.5	Il budget: - La struttura del budget - I costi standard - Le fasi di definizione del budget - Il controllo budgetario - I vantaggi e i limiti del budget	18
3.6	Il business plan: - La definizione degli indirizzi - La scelta dell'impianto - Il business plan - Il piano aziendale - L'esecuzione dell'impianto e l'avviamento della gestione	24

Totale ore dedicate al modulo: 48

	MODULO 4: Normativa del settore ristorativo turistico - ristorativo	Mag./Giu. ore
4.1	Norme sulla costituzione d'impresa	2
4.2	Norme sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi di lavoro	2
4.3	Norme di igiene alimentare e di tutela del consumatore: <ul style="list-style-type: none"> - Fonti normative - Principi base del "pacchetto igiene" - Tracciabilità, rintracciabilità, etichettatura - Controllo della filiera agro-alimentare - Sistema HACCP e procedura di applicazione - Norme e procedure per la tracciabilità dei prodotti 	2
4.4	Elementi del contratto	1
4.5	Contratti del settore ristorativo: <ul style="list-style-type: none"> - Ristorazione - Catering - Banqueting 	4
4.6	I contratti delle imprese operanti nel settore turistico: <ul style="list-style-type: none"> - Contratto di albergo - Contratto di deposito d'albergo - Contratti delle imprese di viaggi - Rapporti tra TO, ADV e fornitori di servizi turistici 	4
4.7	Marchi di qualità alimentare: <ul style="list-style-type: none"> - Marchi europei di certificazione della qualità agro –alimentare - Marchi italiani di certificazione della qualità dei vini - Prodotti a km zero - Presidi slow food 	10

Totale ore dedicate al modulo: 25

	MODULO 5: Presentazioni ASL	Dic./Feb. ore
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

Totale ore dedicate al modulo: 3

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

Totale ore dedicate al modulo: 5

Libro di testo:	RASCIONI, FERRIELLO, GESTIRE LE IMPRESE RICETTIVE 3 ED. TRAMONTANA
-----------------	---

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE

DOCENTE: BELFIORE RAFFAELLA

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

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

Totale ore dedicate al modulo: 15

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

Totale ore dedicate al modulo: 6

	MODULO 1: RESTAURANT MANAGEMENT: IL PERSONALE	Ott /Dic. ore
1.1	L'organigramma di un Hotel : tipi secondo settore/compartimento: Room-division e F&Beverage Compartment. Concetto di Catena alberghiera.	2
1.2	L'organigramma e i diversi ruoli : il personale. La piramide e l'organigramma "a cascata". Rapporti tra sub-alterni. Punti chiave dei rapporti lavorativi: lettura orizzontale e verticale; il rapporto diretto e indiretto. Concetto di dipendenza e subordinazione :le dipendenze e le responsabilità. Definizione e differenze tra Ruolo e Mansione.	2
1.3	Le figure professionali in hotel : mansioni e divise in un albergo a cinque stelle o lusso (portineria, piani, reception). Visione di un video di una realtà italiana: l'Hotel Danieli di Venezia.	2
1.4	Il Food & Beverage Manager : conoscenze, capacità, attitudini e mansioni. Divisa. Il F&B Assistant.	2
1.5	L'organigramma del reparto sala . La figura del Restaurant manager (direttore di sala). La figura del Sommelier. Relativi rapporti di lavoro tra sala e cucina (servizio e commande etc).	2
1.6	L'organigramma del reparto di cucina di un hotel di lusso/internazionale e di un piccolo hotel o ristorante italiano. La Brigata di cucina : nomi italiani e termini internazionali (francese e inglese). La figura dell'Executive Chef, dello Chef de cuisine, del Sous-Chefe delle corrispondenti in Italia. Il Commis di cucina: la dipendenza diretta dallo Chef di cucina. La figura dello Chef Patron.	4
1.7	Il Capo del Personale (HR) : mansioni. Il recruitment. Il colloquio di lavoro. La domanda di lavoro e l'invio del CV. L'intervista. L'annuncio di lavoro. Cenni sulle agenzie interinali e sull'Ufficio di collocamento (Agenzie Territoriali per l'impiego). Differenza tra Licenziamento e Dimissioni (cenni).	2
1.8	Reparto Gestione del Personale in un hotel o cucina: -Il PLANNING (giornaliero, settimanale e periodico): turni di lavoro, ferie, attività lavorativa. -LA JOB DESCRIPTION (il Mansionario). Terminologia.	3

Totale ore dedicate al modulo: 19

	MODULO 2: ORGANIZZAZIONE e GESTIONE ella PRODUZIONE di CUCINA	Gen./Mar. ore
2.1	Il reparto di cucina e le zone di lavoro o "sotto-reparti". Il Pass : caratteristiche, tipi, dislocazione, materiali e tipo di lavoro. Il pass caldo, freddo e neutro. Le lampade "riscaldanti". Lo scaldapiatti. La cucina a vista e la cucina tradizionale (quella a zona unica e quella evoluta)	3

2.2	La standardizzazione della Scheda Ricetta e la tenuta e catalogazione.	1
2.3	La divisa di cucina e le differenze: i sette elementi che la compongono. I colori del fazzoletto. La Toque.	1
2.4	Le principali attrezzature classiche e innovative.	2
2.5	Differenza tra frigorifero, congelatore e abbattitore: tipo, modelli, caratteristiche. Le sonde per rilevare le temperature: vari tipi e uso.	1
2.6	La zona lavaggio (Plonge): caratteristiche, ubicazione e funzionalità. Il concetto ed esempi di incrocio pulito-sporco. La lavastoviglie: tipi, il detersivo e il brillantante.	1
2.7	I flussi di lavoro: concetto di marcia in avanti e il lavoro a senso unico	1
2.8	La produzione in cucina: obiettivi, cosa fare e come/quando farlo (secondo la tipologia di ristorante e servizio). Cenni sul Ristorante Gourmet.	2
2.9	Rapporto con il Reparto Magazzino :buoni prelievo e flussi di merce. I fornitori.	1
2.10	Il Magazzino: requisiti, zanzariere e gli scaffali e le scadenze merce.	1

Totale ore dedicate al modulo: 14

	MODULO 3: LA SICUREZZA sul POSTO DI LAVORO: reparto cucina	Mar./Maggio ore
3.1	Concetto di SICUREZZA: rischio e pericolo, infortunio. Come prevenire “un problema”.	2
3.2	Legge 626/1994 e Dlgs 81/2008 (cenni): significato e introduzione parola “sicurezza”.	1
3.3	La sicurezza in qualsiasi posto di lavoro e non solo : esempi. Le malattie professionali (cenni). La sicurezza e l’essere assicurati: obblighi. La cassetta di P.S.: cos’è, caratteristiche, requisiti, ubicazione.	1
3.4	Gruppi di Cartellonistica.	1
3.5	Il pericolo d’incendio: gli estintori e le porte tagliafuoco REI (tipo e caratteristiche). Concetto di ignifugo	1
3.6	La SICUREZZA IN CUCINA : I principali pericoli in cucina e gli infortuni. Il cartello giallo “pavimento bagnato”	1
3.7	I DPI	1
3.8	Il corso e l’attestato del corso sulla sicurezza secondo i tre tipi di rischio: basso, medio e alto.	1
3.9	Le attrezzature in cucina: funzionamento e sicurezza. Il quadro elettrico a norma. La “non-conformità”: da quella alimentare a quella della sicurezza sui luoghi di lavoro e attrezzature.	1

Totale ore dedicate al modulo: 10

Libro di testo:	I Saperi della Cucina –Editrice San Marco- Autore Solillo-Palermo
-----------------	---

DISCIPLINA: MATEMATICA

DOCENTE: MAZZAROTTO IVANO

	MODULO 1: Successioni numeriche	Sett./Nov. ore
1.1	Definizione di valore assoluto; disequazioni con il valore assoluto di 1	2
1.2	Disequazioni con il valore assoluto di 1 e 2 grado e termine noto costante	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; Dominio di esistenza di una successione numerica ; Calcolo di alcuni primi termini di una successione numerica	2
1.5	Carattere di una successione: successioni convergenti, divergenti, indeterminate	2
1.6	Definizione di successione convergente, divergente	1
1.7	La verifica del limite di una successione numerica	1
1.8	Il calcolo del limite per successioni di tipo razionali intere e razionali fratte	2
1.9	Teoremi sui limiti di successioni numeriche	1
1.10	Forme indeterminate principali: $0/0$, ∞/∞ 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	Integrale indefinito: definizione	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	L'integrale definito: definizione	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	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)	2

Totale ore dedicate al modulo: 12

	MODULO 3: Geometria nello spazio	Mar./Aprile ore
3.1	Distanza tra punti nello spazio	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	Solidi notevoli: cubo, parallelepipedo e piramide	1
3.5	Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera	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	Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti	2
3.3	Le disposizioni semplici di n oggetti di classe k (con ripetizione)	2
3.4	Il coefficiente binomiale e il triangolo di Tartaglia	1
3.5	Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k	2
3.6	La formula del binomio di Newton	1
3.7	Probabilità definizione classica	1
3.8	Probabilità di eventi A e B indipendenti o generici	1
3.9	Probabilità condizionata	2
3.10	Esercizi applicativi tipici sia di calcolo combinatorio e di probabilità	2

Totale ore dedicate al modulo: 15

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

Pordenone, 06 maggio 2019

**La coordinatrice
Prof.ssa Erica Magro**

VII PARTE

ALLEGATO N°2

SIMULAZIONI II^ PROVA

1^ Simulazione Nazionale del 28 Febbraio 2019

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e

SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

DOCUMENTO n.1

Alcol e salute, la situazione globale nel report OMS

A cura di: Emanuele Scafato, Direttore Osservatorio nazionale alcol, Istituto superiore di Sanità, Centro nazionale dipendenze e doping, Centro Oms per la ricerca sull'alcol

27 settembre 2018 - In tutto il mondo, nel 2016, più di 3 milioni di persone sono morte a causa di un uso dannoso di alcol (il 5,3% di tutti i decessi) e più di tre quarti di queste morti si sono verificate tra uomini. L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale in oltre 200 malattie, incluso il cancro, e di situazioni d'infortunio e incidentalità. L'uso di alcol, ai livelli medi di circa 30 grammi di consumo medio *pro capite*, genera ogni anno, complessivamente, il 5,1% del carico globale di malattia e infortuni [...]

Sono alcuni dei dati riportati dall'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) nell'edizione 2018 del "Global status report on alcohol and health" [...]

Dal rapporto emerge che tra tutti i decessi attribuibili all'alcol, il 28% è dovuto a infortuni (come quelli dovuti a incidenti stradali, autolesionismo e violenza interpersonale); 21% a disturbi digestivi; 19% a malattie cardiovascolari mentre il resto è correlato ad altre condizioni di salute come malattie infettive, tumori, disturbi mentali ecc. [...]

Consumo globale

Sono circa 2,3 miliardi le persone che consumano bevande alcoliche nel mondo. [...]

Il consumo medio giornaliero di coloro che bevono alcolici è di 33 grammi di alcol puro al giorno, equivalenti circa a 2 bicchieri (ciascuno da 150 ml) di vino, una bottiglia di birra grande (750 ml) o due bicchierini (ciascuno da 40 ml) di super alcolici. In tutto il mondo, più di un quarto (27%) di tutti i ragazzi di 15-19 anni consuma alcolici e i tassi di consumo di alcol per questa fascia d'età sono in assoluto e per frequenza i più alti registrati: in Europa (44%), Americhe (38%) e Pacifico occidentale (38%). Alcune indagini svolte a livello scolastico indicano che, in molti Paesi, l'uso di alcol inizia ben prima dei 15 anni con differenze molto piccole tra ragazzi e ragazze. [...]

Dal punto di vista della tipologia di bevande consumate, il documento Oms riferisce che in tutto il mondo, il 45% dell'alcol totale è consumato sotto forma di superalcolici. La birra è la seconda bevanda alcolica in termini di alcol puro consumato (34%) seguita dal vino (12%). A partire dal 2010, sono stati registrati solo lievi cambiamenti nelle preferenze delle bevande alcoliche consumate. I maggiori cambiamenti si sono verificati in Europa, dove l'uso di superalcolici è diminuito del 3% mentre quello

del vino e della birra è aumentato. Al contrario, il report riferisce che più della metà (57%, o 3,1 miliardi di persone) della popolazione globale con più di 15 anni di età si era astenuta dal bere alcolici nei precedenti 12 mesi. [...]

Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/GlobalStatusReportAlcol2018>

DOCUMENTO n.2

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

Nuove linee guida del consumo di alcol: evidenze e tendenze

L'alcol non è un nutriente e le bevande alcoliche non sono un alimento. L'alcol fornisce, tuttavia, 7 kcal/g e, come noto, il primo suggerimento "dietetico" in tutti i regimi di restrizione calorica orientati alla riduzione del peso corporeo è di abolire gli alcolici dalle abitudini di consumo. L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS), nelle indicazioni di tutela della salute riguardanti il consumo di alcol, sollecitò sin dagli anni novanta un'estrema attenzione nella formulazione di linee guida sul consumo alcolico che potessero indicare in maniera confondente o ingannevole livelli "sicuri" di consumo alcolico.

[...]

E' stato evidenziato di recente che anche i pochi effetti positivi registrabili a livello individuale sono persi se anche occasionalmente si perde la connotazione del bere moderato indulgendo in situazioni di consumo eccessivo episodico come, ad esempio, avviene consumando in un tempo ristretto più di 5-6 bicchieri di bevande alcoliche, fenomeno non raro tra gli adulti e fin troppo noto tra i giovani che praticano il binge drinking*. [...] Non sono identificabili pertanto "dosi-soglia" sotto le quali non si corrano rischi per la salute, poiché il rischio cresce progressivamente con le quantità consumate di bevanda alcolica e indipendentemente dal tipo di bevanda alcolica, rispettando l'unica regola secondo cui maggiore è la quantità ingerita, tanto più alto il rischio. [...]

(Fonte: <http://www.epicentro.iss.it/alcol/apd2014/OK%20SCAFATO%20FACTSHEET%20LINEE%20GUIDA%20APD%202014.pdf>)

*La denominazione "binge drinking" denota l'assunzione di più bevande alcoliche, in un intervallo di tempo breve, come feste o fine settimana

Al candidato si chiede di sviluppare l'elaborato attenendosi alle seguenti indicazioni:

- a) Con riferimento alla comprensione dei due documenti introduttivi, utili a raccogliere informazioni per l'intervento, il candidato risponda alle seguenti questioni:
 - Secondo l'Autore del Report OMS "*L'uso dannoso di bevande alcoliche è un fattore causale*" di decessi e di patologie. Riferisci per grandi linee il quadro riportato dal Report OMS.
 - Quali cambiamenti si sono registrati nel consumo delle bevande alcoliche a partire dal 2010?
 - Il documento dell'Istituto Superiore della Sanità fa chiarezza su alcune fake news sul consumo delle bevande alcoliche, precisando che non esistono "*dosi – soglia*". Spiega a parole tue, anche con un esempio, la tesi sostenuta nel documento n.2.
- b) Con riferimento alla produzione di un testo, il candidato, tenuto conto del fatto che, se "l'alcol non è un nutriente", è pur vero che le bevande possono apportare nutrienti, energia e/o sostanze con effetti fisiologici, utilizzando le conoscenze acquisite nel corso degli studi, spieghi il rapporto tra consumo di alcolici e mantenimento di un buono stato di salute; si soffermi, poi, ad analizzare la relazione tra salute e consumo di bevande non alcoliche.
- c) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato fornisca una soluzione al seguente "caso".

Ti viene chiesto di predisporre un servizio di sala per un convegno di Dirigenti di Azienda che operano nel settore Marketing del Turismo regionale. Per l'organizzazione di un working - lunch scegli il servizio di sala che ritieni più idoneo, fornendo la motivazione e precisando le procedure dell'operazione di banqueting, considerando gli elementi tecnici e operativi per programmare e pianificare l'evento. Rispetto a due pietanze a tua scelta, tenendo presente la tipologia di clientela e

di banchetto che dovrà essere realizzato, scegli l'abbinamento dei vini, motivandone e descrivendone la tipologia.

- d) Il candidato concluda suggerendo una sua proposta "innovativa" rispetto ad una sola delle due opzioni sottostanti:
- una bevanda analcolica e salutare, che preveda anche l'utilizzo di prodotti tipici del territorio, dando la motivazione della scelta operata;
 - un servizio di sala o del bar atto a promuovere l'immagine del territorio locale, descrivendo le procedure necessarie per vendere un prodotto o un servizio, anche di poter incrementare i ricavi di una moderna attività di ristorazione.

Per i punti c) e d) è data facoltà del candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o in contesti 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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE **SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SIMULAZIONE)**

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

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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

Indirizzo: IP06 – SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E VENDITA

Tema di: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI – SETTORE SALA E VENDITA e
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

LA SICUREZZA ALIMENTARE

Tipologia B

DOCUMENTO

Da: Il “Libro Bianco sulla Sicurezza Alimentare”

Commissione delle Comunità Europee

[...]

CAPITOLO 1: INTRODUZIONE

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

[...]

3. [...]

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

[...]

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

[...]

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

Per tale motivo l'Autorità deve

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

(Fonte: dal “*Libro bianco sulla sicurezza alimentare*”, in:
www.salute.gov.it/portale/documentazione/p6_2_2_1.jsp?lingua=italiano&id=1553)

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

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

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

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

- 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 con l’espressione “*natura interrelata della produzione alimentare*”?
- Nel Cap.4° vengono proposte cinque caratteristiche che deve avere l’Autorità Europea chiamata a vigilare sulla sicurezza alimentare. Scegline due e fornisci una breve motivazione della tua scelta.

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

- chiarisca le finalità del sistema HACCP;
- elenchi le fasi preliminari e i 7 principi su cui si basano la progettazione e l’applicazione del sistema HACCP;
- riferisca, riportando degli esempi, le tipologie di pericoli che possono mettere a rischio la salute del consumatore; individui un pericolo specifico e ne spieghi gli effetti sulla salute del consumatore;

- fornisca la definizione di “punto critico di controllo” (CCP) e lo spieghi con un esempio.

C) Con riferimento alla padronanza delle conoscenze fondamentali e delle competenze tecnico – professionali conseguite, il candidato supponga di dover organizzare il servizio di un aperitivo alla milanese in un wine bar per un gruppo di 50 persone e di dover elaborare con i due nuovi assunti delle procedure operative per garantire la sicurezza alimentare. In particolare:

- riferisca come intenda procedere alla scelta degli ingredienti e alla selezione dei fornitori per la preparazione di un toast farcito o di una selezione di tramezzini o di una bevanda alcolica miscelata;
- identifichi un pericolo associato alla preparazione del toast farcito o dei tramezzini o della bevanda di cui al punto precedente, ne analizzi la gravità e il rischio, proponga un CCP e proceda alla definizione del limite e delle azioni correttive;
- definisca le procedure per assicurare la sicurezza alimentare durante il servizio a buffet;
- riporti, in modo sintetico, le tecniche di gestione dei locali della cantina al fine della corretta conservazione dei vini.

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

È data facoltà al candidato di fare riferimento anche a conoscenze e competenze acquisite in laboratorio o 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.

ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE SECONDA PARTE DELLA SECONDA PROVA SCRITTA (SIMULAZIONE)

Indirizzo: IPEN – SERVIZI PER L’ENOGASTRONOMIA E L’OSPITALITÀ ALBERGHIERA
ARTICOLAZIONE: SERVIZI DI SALA E DI VENDITA

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.

Nell’ambito del sistema della qualità: sicurezza, tracciabilità e certificazione; della normativa igienico-sanitaria (saper applicare il piano di autocontrollo e il sistema HACCP)

dato il caso in cui:

il candidato è assunto come addetto al controllo in un'azienda di Catering “Italian Dream Banqueting” operante nel territorio Pordenonese. L'azienda in questione è una s.r.l. con capitale sociale di 50.000 €. Il fatturato annuo è di 270.000 € con una media di pasti mensile n.1000.

Il candidato espliciti in modo chiaro ed esaustivo l'applicazione del sistema HACCP e ne illustri la realizzazione nelle fasi della produzione.

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

ALLEGATO N°3

GRIGLIE DI VALUTAZIONE

Esami di Stato 2018/2019

GRIGLIA DI VALUTAZIONE 1^ PROVA

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORE 1	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ideazione, pianificazione ed organizzazione del testo	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
b) Coesione e coerenza testuali	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Assente	Modesta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Efficace
INDICATORE 2	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ricchezza e padronanza lessicale	Ripetitive	Povere	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Ricche ed appropriate
b) Correttezza grammaticale (ortografia, morfologia, sintassi) uso corretto ed efficace della punteggiatura	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Scorretto	Parzialmente corretto	Sufficientemente corretto	Discretamente corretto	Corretto e chiaro
INDICATORE 3	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
a) Ampiezza e precisione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	Scarse, non adeguate, confuse	Modeste, parzialmente adeguate e poco articolate	Sufficientemente ampie, adeguate, articolate	Discretamente ampie, adeguate e articolate,	Ampie, adeguate, articolate
b) Espressione di giudizi critici e valutazioni personali	1 2 3	4 5	6	7 8	9 10
	Assente	Superficiale	Sufficiente	Buono	Ottimo
TIPOLOGIA A	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
1) Rispetto dei vincoli posti nella consegna (eventuali indicazioni sulla lunghezza del testo o sulla forma parafrasata o sintetica della rielaborazione)	Assente	Non adeguato	Parzialmente adeguato	Adeguato	Puntuale
2) Capacità di comprendere il testo nel suo senso complessivo e nei suoi snodi tematici e stilistici	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Scorretta	Parzialmente adeguata	Adeguata	Corretta
3) Puntualità nell'analisi lessicale, sintattica, stilistica e retorica	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Scorretta	Sostanzialmente corretta	Corretta	Completa, esauriente

4) Interpretazione corretta e articolata del testo	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Assente	Superficiale	Sufficiente	Discreta	Critica
TIPOLOGIA B	1 2 3 4 5	6 7 8 9 10	11 12 13	14 15 16 17	18 19 20
1) Individuazione corretta della tesi e argomentazioni presenti nel testo proposto	Assente, argomentazione assai limitata	Appena accennata, argomentazione superficiale	Tesi presente, ma non sempre evidente, argomentazione soddisfacente	Tesi evidente, argomentazione chiara e ricca	Tesi ben evidente, argomentazione ricca e approfondita
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 quasi sempre coerente e coesa	Sicura e coerente
3) Correttezza e congruenza dei riferimenti culturali utilizzati per sostenere l'argomentazione	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Molto imprecisi, molto limitati, scorretti	Superficiali, incompleti	Sostanzialmente corretti	Ampi e articolati	Esaurienti e articolati
TIPOLOGIA C	1 2 3 4	5 6 7 8	9 10	11 12 13	14 15 16
1) Pertinenza del testo rispetto alla traccia e coerenza nella formulazione del titolo e dell'eventuale parafrasi	Assai limitate	Limitate	Sostanzialmente adeguate	Adeguate	Pienamente adeguate ed efficaci
2) Sviluppo ordinato e lineare dell'esposizione	1 2 3 4	5 6 7	8 9	10 11 12	13 14
	Disordinato	Parzialmente organizzato	Schematico ma nel complesso organizzato	Organizzato ed adeguato	Pienamente ordinato e lineare
3) Correttezza ed articolazione delle conoscenze e dei riferimenti culturali	1 2	3 4	5 6	7 8	9 10
	Molto imprecisi, molto limitati, scorretti	Superficiali e incompleti	Sostanzialmente corretti e ampi	Corretti, ampi e articolati	Corretti ed esaurienti
PUNTEGGIO TOTALE/100		/100 : 5=...../20	

COMMISSIONE _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI	M	LIVELLI							
	A								
	X								

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

PUNTI TOTALI _____/20

Esami di stato 2018-2019 GRIGLIA VALUTAZIONE DEL COLLOQUIO

COMMISSIONE: _____ CANDIDATO _____ CLASSE _____

INDICATORI		PUNTEGGIO					Pun par
	Il candidato	1	2	3	4	5	
PADRONANZA DELLA LINGUA ORALE	<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	
CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI E CAPACITÀ DI INDIVIDUARE I NUCLEI CONCETTUALI DELLE DISCIPLINE	<i>conosce i temi proposti e individua i nodi concettuali in modo</i>	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	
CAPACITÀ DI APPROFONDIMENTO E COLLEGAMENTO	<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	
CAPACITÀ DI RIFLETTERE ED ESPRIMERE GIUDIZI ARGOMENTATI, ANCHE SULLE PROPRIE ESPERIENZE	<i>Nella riflessione sul percorso scolastico, gli argomenti affrontati e le proprie esperienze dimostra di</i>	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	
Se la voce della colonna 1 non è valutabile corrisponde a punteggio "zero".							PUNTEGGIO TOTALE DEL COLLOQUIO:

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. Alle 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

