



Istituto d'Istruzione Superiore "Federico Flora"

Istituto Tecnico per il Turismo

Istituto Professionale per i Servizi

Commerciali – Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera – Socio Sanitari

33170 Pordenone - Via Ferraris n. 2

Tel. 0434.231601 - 0434.538148

Fax: 0434.231607

Sito Web:

www.istitutoflora.gov.it

e-mail:

pnis00800v@istruzione.it

Casella Posta Certificata:

pnis00800v@pec.istruzione.it

C.f.: 80009070931



Unione Europea

**FONDI
STRUTTURALI
EUROPEI**

**pon
2014-2020**

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



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

DOCUMENTO DEL 15 MAGGIO

CLASSE VBKC

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


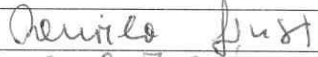
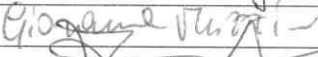
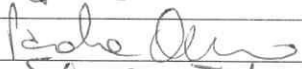
Articolazione di Enogastronomia

Anno Scolastico 2017/2018

SOMMARIO

1) IL CONSIGLIO DI CLASSE.....	p.3
2) PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITA' ALBERGHIERA.....	p.4
3) PROFILO DELLA CLASSE.....	p.5
4) OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO.....	p.7
5) ALTERNANZA SCUOLA-LAVORO.....	p.14
6) ATTIVITÀ INTERDISCIPLINARI.....	p.15
7) METODOLOGIA DIDATTICA E STRUMENTI.....	p.15
8) ATTIVITA' EXTRACURRICULARI	p.16
9) VERIFICA E VALUTAZIONE.....	p.16
10) PROGRAMMAZIONE DEL CONSIGLIO DI CLASSE PER L'ESAME DI STATO...p.17	
11) PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE.....	p.19
IRC	p. 19
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	p. 21
STORIA	p. 23
LINGUA INGLESE	p. 25
MATEMATICA	p. 28
SECONDA LINGUA STRANIERA SPAGNOLO	p. 30
SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO	p. 33
DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE.....	p. 36
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	p. 39
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	p. 42
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA.....	p. 47
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE.....	p. 49
12) SIMULAZIONI PROVE D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE.....	p.51
SIMULAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME	p. 51
PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME	p. 54
SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA D'ESAME	p. 67
GRIGLIA DI VALUTAZIONE PROVA D'ESAME DI ITALIANO	p. 76
GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA D'ESAME	p. 78
GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA D'ESAME	p. 79

IL CONSIGLIO DI CLASSE

Disciplina	Docente	Firma
IRC	Alice Paro	
LINGUA E LETTERATURA ITALIANA	Daniela Giust <i>Coordinatore di classe</i>	
STORIA	Daniela Giust	
LINGUA INGLESE	Giovanna Muzzin	
MATEMATICA	Alberto Favaron	
2^ LINGUA STRANIERA: TEDESCO	Federica De Rossi	
2^ LINGUA STRANIERA: SPAGNOLO	Llanes Maria Inmaculada Aparicio	
DIRITTO E TECNICHE AMMISTRATIVE	Elena Corsale	
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE	Fatima Ardito	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI CUCINA	Andrea Zilli	
LABORATORIO SERVIZI ENOGASTRONOMICI SALA E VENDITA	Francesca Triolone	
SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE	Paola Olivo	
SOSTEGNO	Senia Fabbro	

2. PROFILO INDIRIZZO SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA - ARTICOLAZIONE ENOGASTRONOMIA

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

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

A conclusione del percorso quinquennale gli allievi dell'articolazione "ENOGASTRONOMIA" 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.

3. PROFILO DELLA CLASSE:

Variazione Consiglio di classe nel triennio
--

disciplina	a.s. 2015/2016	a.s. 2016/2017	a.s. 2017/2018
IRC	X		X
Lingua italiana Storia	X	X	X
Lingua Inglese	X	X	
Matematica	X	X	
Seconda lingua Tedesco	X		X
Seconda lingua Francese	X		
Seconda lingua Spagnolo	X		
Diritto e tecniche amministrative	X		X
Scienza e cultura dell'alimentazione	X		X
Laboratorio servizi enogastronomici Cucina	X	X	X
Laboratorio servizi enogastronomici Sala e vendita	X	X	
Scienze motorie e sportive	X		
Sostegno		X	X

- La classe è composta da 8 studenti, 7 maschi e 1 femmina, tutti provenienti dalla IV BKC.
- ELENCO ALUNNI: Bagnariol Luca, Buttazzo Giammarco, Del Buono Pietro, Luca Elvis, Michelis Elia, Pozzolo Nicole, Tomè Lorenzo, Vernier Diego

- Sono presenti 2 allievi con BES, dei quali:

1 con certificazione L.104/92, che ha seguito una programmazione per obiettivi minimi riconducibile ai programmi ministeriali, per la quale è stato presentato il PEI;

1 con DSA, per i quali è stato presentato il PDP.

Maggiori informazioni sono contenute nei Protocolli riservati, depositati presso la segreteria didattica, che verranno messi a disposizione della Commissione unitamente al presente documento.

- Per quanto riguarda la provenienza territoriale, 3 allievi sono residenti a Pordenone, 5 in provincia di Pordenone.
- Il gruppo classe ha svolto l'attività didattica mantenendo un comportamento per lo più corretto. Gli allievi hanno generalmente dimostrato disponibilità al dialogo educativo.

L'interesse per le attività didattiche proposte è stato complessivamente adeguato, ma buona parte della classe non ha dimostrato un impegno regolare nelle varie discipline. La classe ha confermato nel corso del triennio una accentuata predisposizione per il percorso di studi professionalizzante, con specifica preferenza per l'attività laboratoriale. Gli studenti si sono fatti apprezzare in questo campo, anche con riconoscimenti da parte dei tutor aziendali nell'alternanza scuola-lavoro e nei diversi contesti di stage e/o esperienziali a cui hanno partecipato, distinguendosi per competenza, abilità, comportamento serio e responsabile.

Se negli ambiti propedeutici alla futura professione gli obiettivi programmati sono stati conseguiti in modo più che soddisfacente, il livello di preparazione raggiunto nelle altre discipline dimostra che i risultati sono nel complesso sufficienti, benché permangano difficoltà principalmente nell'ambito della produzione scritta, a causa di un impegno irregolare. I risultati sono in ogni caso differenti tra i singoli alunni, in quanto la classe presenta livelli eterogenei di competenze disciplinari.

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

- Il metodo di studio è risultato per la maggior parte degli allievi ripetitivo.
- Dal punto di vista educativo e cognitivo è stato raggiunto un livello globalmente sufficiente, con una progressione complessivamente positiva rispetto ai livelli di partenza.
- La situazione in ingresso evidenzia la divisione della classe in due fasce: medio-bassa e media.

Situazione in ingresso della classe
--

Materia	Promossi a giugno	Giudizio sospeso	Non promossi
	1		
Lingua e Lett. Italiana		3	
Storia		1	
Diritto		3	

4) OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

area cognitiva

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

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

area metodologica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:
	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	L'obiettivo è stato raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	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:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:
	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	L'obiettivo è stato raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto ed 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:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:
	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	L'obiettivo è stato raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	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 mediamente 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	X			

diversi contesti				
Aver acquisito strutture, modalità e competenze comunicative di una lingua straniera moderna			X	

area storica e umanistica

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:
	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	L'obiettivo è stato mediamente raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	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		

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

area scientifica e matematica

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

A) Obiettivi Generali di Apprendimento

Obiettivo	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:	Grado di raggiungimento dell'obiettivo:
	L'obiettivo è stato parzialmente raggiunto	L'obiettivo è stato mediamente raggiunto	L'obiettivo è stato pienamente raggiunto	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			

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

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 attorno al 75% del monte ore del percorso alla permanenza in strutture esterne che garantissero momenti formativi coerenti con il PECUP. Tali attività hanno avuto valenza interdisciplinare.

Gli studenti sono stati indirizzati presso hotel e/o ristoranti.

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

Per la valutazione nel corrente a.s. il Collegio docenti ha deliberato di attribuirle alla disciplina individuata come prevalente nell'indirizzo e precisamente:

Lab. Servizi Enogastronomici / Settore Cucina

ATTIVITA' INTERDISCIPLINARI

Come sopra ricordato, l'Alternanza Scuola Lavoro ha rivestito carattere interdisciplinare.

Le docenti di I.R.C. e Scienza e Cultura dell'Alimentazione hanno realizzato inoltre il Modulo interdisciplinare "Alimentazione e grandi religioni".

Gli allievi hanno svolto con le Docenti di Inglese e Spagnolo un lavoro di gruppo interdisciplinare intitolato Culinary Geography, in cui hanno analizzato cibi e ricette tipici di diversi Paesi di lingua inglese e spagnola

B). Obiettivi specifici disciplinari: si rinvia alle relazioni dei docenti, riportate nel presente documento.

5) 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>esercitazioni pratiche di laboratorio</i>	X
<i>attività pratico-motorie</i>	X

Gli insegnanti si sono impegnati al fine di far conseguire agli studenti livelli di preparazione il più possibile omogenei, prestando particolare attenzione al lavoro quotidiano di base e al recupero delle carenze, per le quali sono anche state svolte nel corso dell'anno attività di recupero in itinere.

- Sono stati utilizzati i seguenti strumenti, come supporto all'attività didattica: LIM, proiettore, PC, fotocopie, proiezioni video e filmati, cd-rom, attrezzature di laboratorio di cucina e sala, attrezzature per l'attività motoria.

6) ATTIVITÀ EXTRA-CURRICOLARI

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

ATTIVITÀ	Referente	Data
Intervento Associazione Nuovi Vicini	Prof. Giust	19 gennaio
Intervento Associazione Voce Donna	Prof. Giust	20 gennaio
Partecipazione Concorso Rotary "Vinci un tutor"	Prof. Giust	17 febbraio
Partecipazione a "Punto d'incontro", orientamento in uscita, presso Fiera di Pordenone	Prof. Corsale	8 novembre
Viaggio di istruzione a Praga	Prof. Giust	10-14 aprile
Intervento esperto N.A.S. per protocollo HACCP	Prof. Zilli	3 maggio
Fiera Cucinare	Prof. Zilli	10-13 febbraio
Partecipazione alla Conferenza "L'Economia Circolare nel mondo dell'Agroalimentare", Casa dello Studente-Pordenone	Prof. Corsale	22 marzo

7) VERIFICA E VALUTAZIONE

a) Strumenti per la verifica formativa

Sono stati considerati momenti di valutazione:

- Osservazione di atteggiamenti e comportamenti durante le varie attività didattiche
- Discussioni guidate come momenti di verifica "in itinere" per controllare l'efficacia dell'azione didattica
- Interventi e confronto di opinioni
- Puntualità nelle consegne
- Partecipazione alle attività didattiche
- Monitoraggio dell'impegno domestico

b) Strumenti per la verifica sommativa

E' stato preso in considerazione l'esito di:

- Verifiche scritte: tipologie d'Esame, relazioni, compiti con domande aperte, prove strutturate e semistrutturate (liste di tipo V/F, questionari a risposta aperta e chiusa, corrispondenze e completamenti)
- Verifiche orali
- Verifiche pratiche
- Ricerche/approfondimenti personali o di gruppo

Tipologia di verifica

<i>Prove di tipo tradizionale</i>	X
<i>Prove strutturate</i>	X
<i>Prove semistrutturate</i>	X
<i>Approfondimenti individuali e/o di gruppo</i>	X
<i>Ricerche individuali e/o di gruppo</i>	X
<i>Esercitazioni tecnico-pratiche di laboratorio</i>	X
<i>Esercitazioni pratico-motorie</i>	X

- **Elementi e criteri per la valutazione finale**

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

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

8) 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 corso dell'intero anno scolastico hanno ricalcato le tipologie di verifica previste dall'Esame di Stato.

Per la prova scritta di **Italiano** sono state proposte varie tipologie:

- analisi e commento di un testo letterario o di poesia- tipologia A-
- sviluppo di un testo sotto forma di saggio breve o articolo di giornale – tipologia B -
- stesura di un testo argomentativo di carattere storico -tipologia C-
- tema di carattere generale –tipologia D-.

Nella valutazione sono stati considerati i seguenti indicatori:

- adeguatezza, ricchezza e articolazione delle conoscenze
- correttezza morfosintattica e proprietà lessicale
- rielaborazione critica e organizzazione del testo

La Simulazione di prima prova, somministrata in data 18 aprile 2018, ha avuto per oggetto la prova d'esame della sessione 2017.

Relativamente alla **seconda prova scritta**, ossia **Scienza e cultura dell'alimentazione**, sono stati forniti agli studenti degli esempi di prova ed è stata effettuata una simulazione della stessa in data 19 aprile 2018, allegata al presente documento

Nella correzione delle prove scritte svolte durante l'anno scolastico, si è teso ad accertare:

- pertinenza alla traccia
- grado di conoscenza dei contenuti acquisiti
- competenza linguistica
- capacità di analisi e sintesi
- capacità di rielaborazione personale

Sono state effettuate durante l'anno due simulazioni della **terza prova scritta**. I testi delle prove sono allegati al presente documento e la loro struttura è riassunta nella seguente tabella:

Data	Discipline coinvolte	Tipologia
13/03/18	Matematica Inglese Seconda lingua (Spagnolo, Tedesco) Diritto e Tecniche amministrative	B+C
23/04/18	Diritto e tecniche amministrative Inglese Laboratorio dei servizi enogastronomici- cucina Laboratorio dei servizi enogastronomici- sala e vendita	B+C

Per quanto concerne il **colloquio**, il Consiglio di Classe non ha svolto delle simulazioni specifiche; tuttavia è stato illustrato agli studenti come si dovrà svolgere, nelle sue tre fasi. Gli studenti hanno individuato dei percorsi che verranno comunicati in sede d'esame, entro i termini fissati dalla Commissione.

PROGRAMMI DELLE SINGOLE DISCIPLINE

DISCIPLINA: **I.R.C.**

DOCENTE: **Paro Alice**

- **PROFILO DELLA CLASSE 5^AB K C**

- *La classe si presenta parzialmente interessata ed attenta al programma svolto, in particolare si evidenziano dei gruppi di allievi poco partecipi e talvolta non collaborativi nelle attività proposte. Allo stesso modo si evidenzia anche che un altro gruppo presente nella classe partecipa attivamente e con interesse, svolgendo al meglio le attività proposte.*

- *La programmazione annuale si è svolta come da traccia iniziale con l'aggiunta di un modulo interdisciplinare (i.r.c.-scienze degli alimenti) durante il periodo di fine gennaio inizio febbraio, nel quale è stato trattato l'argomento "Alimentazione e grandi religioni" volto a scoprire le tradizioni e gli usi e costumi alimentari nelle principali fedi monoteiste.*

- *La classe ad oggi si presenta ad un livello di preparazione sufficiente*

- **CONTENUTI TRATTATI**

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ ARGOMENTI

TEMPI IMPIEGATI PER LE ATTIVITÀ DIDATTICHE/ MODULI

ARGOMENTO TRATTATO	PERIODO
Introduzione all'etica	Settembre - Novembre
Progetto di Vita	Dicembre
Responsabilità rispetto la Vita Umana e alimentazione nelle grandi Religioni	Gennaio - Febbraio
Bioetica	Marzo - Aprile
Il ruolo della Donna	Maggio

- **METODOLOGIE DIDATTICHE**

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	X
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problem solving</i>	X
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	
<i>Ricerche</i>	X

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
I religione	Cioni L., Masini P., Pandolfi B., Paolini L	EDB scuola	9788848461030

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X

Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

SPAZI:

Aula

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I contenuti sono stati verificati per lo più oralmente attraverso la partecipazione alla discussione, alla partecipazione nelle attività di lavoro di gruppo, con la preparazione di lezioni tenute ai compagni di classe, ecc.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof.ssa Paro Alice

DISCIPLINA: ITALIANO

DOCENTE: DANIELA GIUST

1) PROFILO DELLA CLASSE

Le attività didattiche sono state finalizzate all'acquisizione di conoscenze essenziali della Letteratura Italiana della seconda metà dell'Ottocento e della prima metà del Novecento, e a un progressivo miglioramento nell'uso corretto della lingua italiana, sia orale che scritta, per quel che attiene a: strutture morfosintattiche, padronanza lessicale, produzione di comunicazioni orali e scritte coerenti, coese, aderenti alla tipologia testuale richiesta.

Gli alunni hanno dimostrato un interesse discontinuo per gli argomenti e le tematiche affrontati, e una certa difficoltà nella fase dell'analisi testuale e dell'interpretazione dei testi.

Si sono esercitati in modo irregolare nello svolgimento dei compiti assegnati per casa, fatta eccezione per un'alunna che ha dimostrato impegno costante.

Benchè si siano registrati alcuni progressi rispetto alla situazione iniziale, molti alunni non hanno colmato lacune pregresse nella padronanza e nell'uso degli strumenti della lingua.

2) CONTENUTI TRATTATI

PERIODO

G.VERGA : Rosso Malpelo (Vita dei Campi)	Ottobre
G.PASCOLI, E' dentro di noi un fanciullino (Il Fanciullino), Lavandare (Myrica), Novembre (Myrica), X Agosto (Myrica), Il gelsomino notturno (Canti di Castelvecchio)	Novembre-Dicembre
G.D'ANNUNZIO, Il ritratto di un esteta: Andrea Sperelli (Il Piacere), La pioggia nel pineto (Alcyone)	Gennaio
F.T.MARINETTI, Il bombardamento di Adrianopoli (Zang Tumb Tumb)	Febbraio
G.UNGARETTI, Veglia, San Martino del Carso, Soldati, Fratelli	Marzo
L. PIRANDELLO: La Patente (Novelle per un anno), Il treno ha fischiato (Novelle per un anno)	Marzo-Aprile
I.SVEVO, L'ultima sigaretta (La coscienza di Zeno)	Aprile
S.QUASIMODO, Alle fronde dei salici (Giorno dopo giorno) P.LEVI, Considerate se questo è un uomo (Se questo è un uomo), Sul fondo (Se questo è un uomo)	Maggio
Esercitazione su tutte le tipologie di traccia previste per la prima prova dell'Esame di Stato	I e II quadrimestre

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<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>	
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

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

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

5) SPAZI : AULA

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Durante l'anno sono state somministrate numerose 6 verifiche scritte (strutturate come analisi del testo e produzione di testi aderenti alle tipologie previste dall'esame di Stato) e 2 orali. In tali verifiche si sono di volta in volta accertate le competenze, le abilità e le conoscenze linguistiche acquisite.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE

Prof. Daniela Giust

DISCIPLINA: **STORIA**

DOCENTE: **DANIELA GIUST**

1) PROFILO DELLA CLASSE

La programmazione di materia è stata coerente con gli obiettivi educativi/didattici trasversali individuati dal Consiglio di Classe, e si è attenuta agli specifici indicatori di materia.

E' stato dedicato ampio spazio al recupero-consolidamento di un personale metodo di studio, tale da stimolare un apprendimento basato sulla rielaborazione personale dei contenuti, attraverso l'analisi, l'individuazione delle concatenazioni causali e la sintesi dei contenuti stessi.

Si è cercato di esercitare gli alunni a considerare gli eventi storici in modo tale da poterne cogliere il divenire dinamico e l'interdipendenza con i molteplici aspetti della realtà umana e naturale, maturando uno spirito critico in relazione agli eventi più importanti che hanno caratterizzato la storia italiana ed europea della prima metà del Novecento.

La Classe tuttavia ha partecipato in modo discontinuo alle attività didattiche e, salvo qualche eccezione, ha mantenuto un impegno modesto sia a casa che a scuola. La gran parte degli alunni dimostra ancora lacune nella comprensione chiara e completa dei contenuti, e soprattutto nella rielaborazione ed esposizione degli stessi.

2) CONTENUTI TRATTATI

PERIODO

L'IMPERIALISMO E LA CRISI DELL'EQUILIBRIO EUROPEO: <ul style="list-style-type: none">• La spartizione dell'Africa e dell'Asia• L'ascesa della Prussia• La Belle Epoque LO SCENARIO EXTRAEUROPEO: <ul style="list-style-type: none">• La Russia e i tentativi di modernizzazione. La diffusione delle idee marxiste• La crescita economica degli Stati Uniti	Ottobre
L'ETA' GIOLITTIANA	Novembre
<ul style="list-style-type: none">• LA PRIMA GUERRA MONDIALE• DALLA RIVOLUZIONE RUSSA ALLA NASCITA DELL'UNIONE SOVIETICA	Dicembre-Gennaio
LA CONCLUSIONE DELLA PRIMA GUERRA MONDIALE, I TRATTATI DI PACE, IL PERIODO POST BELLICO	Febbraio
L'ETA' DEI TOTALITARISMI: <ul style="list-style-type: none">• L'Unione Sovietica di Stalin• Il Fascismo in Italia• Il Nazismo in Germania	Marzo
<ul style="list-style-type: none">• Gli Stati Uniti e la crisi del '29• La II Guerra Mondiale• La nascita della Repubblica Italiana	Aprile-Maggio

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<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>	
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo	Autore	Casa editrice
Voci della storia e dell'attualità, Vol.3	A.Brancati-T.Pagliarini	La Nuova Italia

Dispense	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

5) SPAZI : AULA

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel corso dell'anno sono state somministrate 3 prove scritte semistrutturate e 2 prove orali. Le lezioni sono state sempre dialogate, con una continua richiesta di interazione da parte dell'insegnante. Sia nello scritto che nell'orale, ha continuato a evidenziarsi una certa difficoltà nell'esposizione e nella padronanza stabile della terminologia specifica.

Pordenone, 08.05.2018

LA DOCENTE
Prof. Daniela Giust

DISCIPLINA: INGLESE
DOCENTE: GIOVANNA MUZZIN

PROFILO DELLA CLASSE

La classe, composta da 22 alunni, si è dimostrata a inizio anno eterogenea per quanto riguarda il livello di preparazione iniziale. La maggior parte degli alunni, pur partecipando alle lezioni con interesse e discreta motivazione, dimostrava una conoscenza della lingua inglese sufficiente per quanto riguarda la comprensione del testo sia scritta che orale, ma presentava qualche difficoltà nella capacità sia di rielaborazione dei testi affrontati in classe che nell'esposizione orale degli stessi a causa di lacune grammaticali e lessicali pregresse. Nel corso dell'anno scolastico si è cercato di colmare tali lacune con attività di recupero in itinere e verifiche mirate e frequenti sugli argomenti trattati in classe. Gli studenti hanno lavorato talvolta in gruppo e/o a coppie, attività che ha permesso di produrre elaborati scritti e sintesi dei brani analizzati durante le lezioni in modo più corretto e completo. La partecipazione è sempre stata spontanea anche se il gruppo propositivo all'interno della classe è composto da un terzo degli allievi, gli altri necessitano della sollecitazione del docente a causa di un temperamento riservato e a volte passivo. Lo studio domestico è stato adeguato per alcuni allievi, mnemonico e finalizzato alle verifiche per altri, inadeguato per un ristretto gruppo. La preparazione in uscita si attesta su un livello buono per più della metà degli studenti, sufficiente per quasi tutti gli altri e scarso per un paio di allievi. Il programma è stato svolto secondo la programmazione iniziale e non ha subito modifiche rispetto a quanto preventivato. Gli studenti hanno approfondito alcuni argomenti del settore specifico di indirizzo anche mediante tre ore di conversazione con un'insegnante esterna di madrelingua inglese.

CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ ARGOMENTI

MODULE 5 – MENUS - What's in a menu?

(settembre-novembre)

Designing menus

Menu formats

Breakfast, lunch and dinner menus

Wine and dessert menus

Cheese menus

Banqueting and special events menus

MODULE 6 – SAFETY AND NUTRITION-HEALTH AND SAFETY/DIET AND NUTRITION

(dicembre –febbraio)

HACCP

Critical Control Points and Critical Limits

Food Transmitted Infections and Food Poisoning

Risks and Preventive Measures to Combat Food Contamination 1 e 2.

The eatwell plate

Organic food and Genetically Modified Organism (GMOs)

The Mediterranean Diet

Food intolerances and allergies

Alternative diets: macrobiotics and vegetarianism

Alternative diets: raw food, fruitarian and dissociated diets

MODULE 7 – SERVICE

(fine febbraio-marzo)

How to serve
Buffet service and finger food
Types of bar
Problems and complaints

MODULE 8 – APPLYING FOR A JOB

(Marzo-aprile-maggio)

How to become a chef
How to become a bartender, sommelier or waiting staff
How to write a Curriculum Vitae
How to write a Covering Letter
Job advertisements and interviews

READINGS FROM CULINARY CULTURE

FOOD BLOGS

British food blogs

Gli allievi hanno svolto un lavoro di gruppo interdisciplinare intitolato Culinary Geography in cui hanno analizzato cibi e ricette tipiche di diversi paesi di lingua inglese.

METODOLOGIE DIDATTICHE

<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>	
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	
<i>Etc.</i>	

MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo-VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Excellent!	Catrin Elen Morris	Eli	978-88-536-1321-9

Dispense fornite dal docente.	
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	

Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

SPAZI : AULA

TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Per ogni quadrimestre sono state svolte tre prove scritte per verificare la capacità di rielaborazione e sintesi dei contenuti trattati in classe. Sono state effettuate verifiche orali formali ed informali basate sull'esecuzione di compiti comunicativi, esposizione di argomenti assegnati e svolgimento di esercizi. Nelle verifiche scritte di tipo strutturato e semistrutturato si è valutata la capacità di comprensione di testi scritti relativi al settore specifico di indirizzo e l'abilità di produrre testi scritti di carattere professionale comprensibili e sostanzialmente corretti, argomentando in modo coerente e coeso. La valutazione complessiva ha considerato i progressi nell'apprendimento della lingua inglese rispetto alla situazione iniziale sia in relazione all'acquisizione del lessico specifico che all'uso adeguato delle strutture grammaticali, l'impegno dimostrato e la partecipazione al dialogo educativo.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof. Giovanna Muzzin

DISCIPLINA: **Matematica**
DOCENTE: **Alberto Favaron**

1) **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si presenta piuttosto eterogenea dal punto di vista delle conoscenze, delle abilità e delle competenze matematiche: a un ristretto gruppo di allievi/e che si evidenziano per una certa facilità di calcolo e che dimostrano di possedere una solida conoscenza dei contenuti se ne contrappone uno più numeroso di allievi/e che lamentano una certa fragilità nell'applicare anche le procedure algebriche più elementari, manifestando quindi lacune di tipo pregresso. L'impegno e la partecipazione alle lezioni possono ritenersi accettabili, mentre per la maggior parte della classe il metodo di studio appare ancora poco organizzato e di tipo troppo mnemonico. Non si sono riscontrati problemi di tipo disciplinare e il lavoro in classe si è sempre svolto in un clima disteso e rispettoso delle regole. Si segnala piuttosto che rispetto alla programmazione iniziale non sono stati trattati i moduli relativi alla teoria della probabilità e alla statistica inferenziale in quanto i tempi inizialmente stabiliti per lo svolgimento delle varie unità didattiche non sono risultati compatibili con il livello medio di preparazione della classe. Si è dunque preferito utilizzare l'ultima parte dell'anno scolastico per il ripasso degli argomenti già trattati piuttosto che penalizzare ulteriormente alcuni allievi/e con l'aggiunta di ulteriore materiale oggetto di studio.

2) **CONTENUTI TRATTATI**

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ ARGOMENTI:

- **Calcolo integrale e sue applicazioni:**
 - Calcolo differenziale (ripasso);
 - Funzioni esponenziali e logaritmiche: definizione, grafici, proprietà, derivate (*parte di programma degli anni precedenti non ancora svolto dalla classe*);
 - La primitiva di una funzione;
 - Primitive di funzioni elementari e di particolari funzioni razionali;
 - L'integrale indefinito;
 - Concetto di integrale definito;
 - Il teorema fondamentale del calcolo integrale e le sue applicazioni al calcolo di aree di semplici regioni del piano e di regioni comprese tra due curve.

- **Geometria nello spazio:**
 - Calcolo della distanza tra punti nello spazio;
 - Rette e piani nello spazio e loro posizione reciproca;
 - Equazione di un piano nello spazio;
 - Cubo, parallelepipedo e piramide (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni);
 - Solidi di rotazione: cilindro, cono e sfera (formule per la superficie totale e il volume e loro applicazioni);

- **Elementi di calcolo combinatorio**
 - Il fattoriale e le sue proprietà;
 - Le permutazioni semplici e con ripetizione di n oggetti;
 - Le disposizioni semplici e con ripetizione di n oggetti di classe k;
 - Il coefficiente binomiale;
 - Le combinazioni semplici di n oggetti di classe k;
 - La formula del binomio di Newton e il triangolo di Tartaglia.

TEMPI IMPIEGATI PER LE ATTIVITÀ DIDATTICHE/ MODULI:

Titolo:	Periodo
Calcolo integrale	Settembre/Gennaio

Geometria nello spazio	Febbraio/Marzo
Calcolo combinatorio	Aprile/Maggio

3) **METODOLOGIE DIDATTICHE**

<i>Lezione frontale</i>	X
<i>Lavori di gruppo</i>	X
<i>Insegnamento individualizzato</i>	
<i>Problem solving</i>	X
<i>Studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	
<i>Ricerche</i>	
<i>Altro</i>	<i>Esercizi concreti che consentissero agli allievi di mettere in pratica i concetti teorici acquisiti e che sono stati risolti dal docente e/o dagli studenti a rotazione.</i>

4) **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: Titolo- Volume	Autore	Casa editrice
Linee essenziali 5 corso di matematica per il secondo biennio e il quinto anno degli istituti professionali	L. Scaglianti, F. Bruni	Editrice La Scuola

5) **SPAZI:** Aula

6) **TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE**

Verifiche: Le verifiche scritte e/o orali di Matematica sono state effettuate al termine di ogni unità di apprendimento. Gli esercizi, di diverso grado di difficoltà, sono stati assegnati sulla falsa riga di quelli svolti in classe, ma tutti volti ad accertare sia la conoscenza dei contenuti sui quali verteva la verifica, sia la padronanza dei concetti visti in precedenza durante l'anno scolastico in corso, nonché di quelli di base affrontati negli anni precedenti. Nel caso specifico delle verifiche scritte sono sempre stati assegnati almeno un esercizio elementare a favore degli studenti più fragili, e almeno un esercizio più complesso ed elaborato in cui gli studenti più capaci potessero far emergere le proprie abilità, conoscenze e competenze. E' stata cura del docente preoccuparsi che le verifiche, scritte e/o orali, fossero formulate in maniera tale da rispondere il quanto più possibile ai quattro criteri base della docimologia: oggettività, validità, attendibilità ed equità. Le verifiche scritte sono state generalmente non strutturate, ad eccezione della prova semistrutturata (tipologia B + C) assegnata durante la prima esercitazione di terza prova del 13 Marzo 2018. In totale, tra scritto e orale, sono state svolte otto verifiche (tre nel primo quadrimestre e cinque nel secondo quadrimestre).

Criteri di valutazione: La valutazione delle prove scritte e/o orali ha tenuto conto del livello di conoscenza degli argomenti trattati, della precisione nei calcoli, del corretto utilizzo del linguaggio e del formalismo matematico, della capacità di applicazione delle conoscenze acquisite, della lettura critica dei risultati ottenuti. La valutazione finale è stata di tipo sommativo e si è basata sul raggiungimento degli obiettivi sopraindicati. Per le griglie di valutazione utilizzate per la valutazione delle prove scritte e orali si fa riferimento alle griglie presenti nel POF di Istituto. Parametri per la valutazione di tipo formativo sono invece risultati essere la progressione nell'apprendimento, l'impegno, l'interesse, e la partecipazione attiva alle lezioni.

Pordenone, 08/05/2018

IL DOCENTE

Prof. Alberto Favaron

DISCIPLINA: SPAGNOLODOCENTE: **M. Inmaculada Aparicio LLanes****1) PROFILO DELLA CLASSE**

Il gruppo classe di spagnolo seconda lingua è composto da 9 studenti, tre di cucina e 6 di sala. Sono presenti due allievi con BES.

Gli alunni presentavano inizialmente delle difficoltà nella produzione orale e scritta, di conseguenza l'obiettivo principale è stato imparare ad organizzare un discorso in lingua, oltre ad acquisire sicurezza nella esposizione orale degli argomenti di carattere professionale.

La frequenza e l'impegno non sono stati sempre regolari per tutti gli alunni, ma complessivamente hanno dimostrato interesse durante le lezioni e i risultati finali possono considerarsi abbastanza positivi.

2) CONTENUTI TRATTATI**TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ ARGOMENTI****TEMPI IMPIEGATI PER LE ATTIVITÀ DIDATTICHE/ MODULI**

1.Titolo: En la mesa con carnes, pescados y vinos	periodo/ durata
Culturali e lessicali <ul style="list-style-type: none"> • Tipos de pescado. Los mariscos. Los percebes. • Descrivere secondi piatti: “merluza a la vasca”; “almejas a la marinera” • Servicio de corte del pescado. • El punto de la carne. • Hamburguesa y fast food • Hierbas aromáticas y especias. • Tipos de cuchillos y utensilios especiales. • Mapa de distribución de vinos y licores típicos por comunidades en España • Tipos de vino. El cava y el champán • El sumiller • La sidra • El sushi Grammaticali <ul style="list-style-type: none"> • ¿Por qué?/ Porque/ Porqué • Ripasso dei tempi verbali del passato • Morfologia e usi del congiuntivo passato dei verbi regolari e irregolari. • Correlazione di tempi. Contrasto indicativo-congiuntivo 	<i>Ottobre/novembre</i>
2.Titolo: Endulza la vida	periodo/ durata
Culturali e lessicali <ul style="list-style-type: none"> • Dessert tipici spagnoli: El bizcocho; El flan; las natillas; la crema catalada; las natillas; el arroz con leche. Grammatica <ul style="list-style-type: none"> • Proposizioni subordinate finali e causali • Uso dell'indicativo e del congiuntivo 	<i>Dicembre/Gennaio</i>
3.Titolo: Aperitivos y cócteles	periodo/ durata
Culturali e lessicali <ul style="list-style-type: none"> • Aperitivos y cócteles: El mojito, la piña colada, el daiquiri, el cubalibre, la margarita . 	<i>Febbraio/Marzo</i>

<ul style="list-style-type: none"> • Tipos de vasos para preparar los cócteles. • La Cerveza. • Utensilios y vasos específicos. • Tipos de licores. El tequila. El ron. El brandy y la solera. • Aguardientes <p>Grammaticali</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposizioni subordinate temporali (ripasso) • Uso dell'indicativo e del congiuntivo 	
---	--

4. Titolo: El mundo hispano	periodo/ durata
<p>Grammaticali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Proposizioni subordinate condizionali <p>Culturali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mapa político de Hispanoamérica y sus capitales. • Lavoro di gruppo interdisciplinare “ cucina e geografia”: Méjico, Cuba, Colombia e Argentina. • <i>Carta formal e informal</i> • <i>Carta de presentación</i> • <i>Curriculum vitae</i> 	<i>Aprile/Maggio</i>

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>x</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>x</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problemsolving</i>	<i>x</i>
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>x</i>
<i>Ricerche</i>	<i>x</i>
<i>Etc.</i>	

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libri di testo:	Autori:	Casa editrice:	ISBN
<i>¿Qué me cuentas de nuevo?2</i>	<i>C. Ramos, M.J. Santos</i>	<i>DeAgostini</i>	978-88-203-5637-8
<i>Nuevo ensupunto!</i>	<i>Susana OrozcoGonzalez e Giada Riccobono</i>	<i>Hoepli</i>	978-88-418-6526-2

Dispense fornite dal docente.	<i>x</i>
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	<i>x</i>
Appunti e mappe concettuali.	<i>x</i>
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	<i>x</i>
Software	

5) SPAZI : AULA

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state somministrate due prove scritte nel primo quadrimestre e tre nel secondo. Le prove orali sono state due nel primo quadrimestre e tre nel secondo. La tipologia delle verifiche scritte è stata di tipo strutturato o semi-strutturato, mentre le verifiche orali si sono basate sull'esecuzione di compiti comunicativi e l'esposizione di un argomenti di carattere professionale o culturale.

Nelle verifiche orali si è valutato il raggiungimento delle competenze relative a:

- comprensione di testi orali relativi al settore specifico dell'indirizzo;
- capacità di comunicare in modo efficace su argomenti di carattere professionale con correttezza grammaticale e di pronuncia.

Nelle verifiche scritte la valutazione ha tenuto conto della:

- capacità di comprensione di testi scritti relativi al settore specifico dell'indirizzo;
- capacità di produrre testi scritti di carattere professionale in modo linguisticamente corretto, argomentando in modo coerente e coeso.

La valutazione complessiva ha tenuto conto anche dell'impegno e della partecipazione al dialogo educativo.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
M. Inmaculada Aparicio LLanes

DISCIPLINA: SECONDA LINGUA STRANIERA TEDESCO
DOCENTE: FEDERICA DE ROSSI

1) SITUAZIONE DELLA CLASSE

Il gruppo classe, durante le ore di seconda lingua straniera (tedesco), è composto da 10 studenti. Tenuto conto che gli studenti di questa classe, pur presentando alcune lacune nella conoscenza delle strutture grammaticali, hanno dimostrato interesse allo studio e sono motivati ad imparare ritenendo l'apprendimento del tedesco spendibile nel settore professionale, ho cercato di ideare attività dinamiche e varie che fossero da stimolo alle loro attitudini operative. Gli studenti hanno risposto agli stimoli con interesse abbastanza costante e una discreta partecipazione. In generale, sono state seguite con maggiore interesse le lezioni dialogate e le discussioni così come le attività in laboratorio di informatica. Si è potenziato soprattutto l'ascolto e la produzione linguistica.

2) CONTENUTI TRATTATI
TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ ARGOMENTI

MODULO 1

Die Mahlzeiten: Frühstück, Brunch, Mittagessen, Abendessen.
Colazione, brunch, pranzo, cena.

Grammatik: Passiv, Präpositionen

MODULO 2

Guten Appetit: Vorspeisen (kalte Vorspeisen, warme Vorspeisen, Rezept Carpaccio).
Antipasti freddi, caldi, ricetta del carpaccio.

Rezept: Gefüllte Paprika, Rezept: Quiche Lorraine.
Ricetta: peperoni ripieni, Quiche lorraine

Suppen (Zwiebelsuppe)
Zuppe (zuppa di cipolle)
Nudeln und Reis. (Rezept Nudeln mit Bologneser Sauce)
(Pasta, ricetta: pasta con sugo alla bolognese)
Reis (Rezept Paprika Risotto)

Riso, (ricetta: risotto con peperoni)
Grammatik: Perfekt, Inversion, Imperativ

MODULO 3

Hauptgerichte: Fisch und Fischgerichte (Rezept gedünsteter Kabeljau)
Pesce e piatti di carne (ricetta: merluzzo al vapore)
Meeresfrüchte, Krustentiere und Weichtiere (Rezept Sautierte
Jakobsmuscheln) Frutti di mare, crostacei, molluschi. Ricetta: capesante

Fleisch und Fleischgerichte (Schwein, Geflügel, Wildgeflügel)
(Ente mit Orangensauce). Pesce e carne (maiale, pollame, selvaggina)
Grammatik: Satzbau

MODULO 4

Zum Abschluss: Der Käse (Frischkäse, Weichkäse, Schimmelkäse, Schnittkäse,
Hartkäse, Blauschimmelkäse). Il formaggio: formaggi freschi, teneri,
erborinati, stagionati, gorgonzola)
Die Süßspeisen (Teige) Rezept Zitrontorte,
Sachertorte auf Wiener Art. I dolci: impasti. Ricetta: torta al limone
Torta Sacher.
Grammatik: Finalsatz

MODULO 5

Alkoholische

Getränke: Bier, (Geschichte, Grundstoffe, Bierarten, Deutsche Biere, Bier und Speisen). La birra (storia, ingredienti, tipi di birra, birre tedesche, abbinamenti con il cibo).
Wein (Weinerzeugung, Alkoholgehalt, Ideale Trink- und Serviertemperatur, Weine und Speisen, Qualitätskategorien, Deutscher Wein, Italienischer Wein). Il vino (produzione, grado alcolico, temperatura ideale, abbinamento con il cibo, categorie, vino tedesco, vino italiano).
Grammatik: Adjektivdeklination

MODULO 6

Berlin: Sehenswürdigkeiten, die Geschichte: Der kalte Krieg, Berlin und Mauerbau 1961, das Wendejahr, die ehemalige DDR, DDR Spuren.

Filme: *Goodbye Lenin* e *Das Leben der Anderen*

Berlino, attrattive turistiche, la storia, la guerra fredda, costruzione del muro 1961, l'anno della svolta, la DDR. Film: *Goodbye Lenin*, *La vita degli altri*.

TEMPI IMPIEGATI PER LE ATTIVITA' DIDATTICHE/ MODULI

MODULO 1	Settembre-ottobre
MODULO 2	Ottobre-novembre
MODULO 3	Novembre-dicembre
MODULO 4	gennaio
MODULO 5	Febbraio-marzo
MODULO 6	Aprile-maggio

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

Descrivere le metodologie didattiche utilizzate

<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>	
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
PAPRIKA NEU	BRIGLIANO-DONI- VENTURINI	HOEPLI	9788820366537

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	
Software	

5) SPAZI

AULA e LABORATORIO DI INFORMATICA

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

I° QUADRIMESTRE	NUMERO VERIFICHE	II° QUADRIMESTRE	NUMERO VERIFICHE
VERIFICHE SCRITTE	3	VERIFICHE SCRITTE	3
VERIFICHE ORALI	1/2	VERIFICHE ORALI	2

Sono state somministrate sia prove strutturate che semistrutturate per verificare il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof. Federica De Rossi

1) PROFILO DELLA CLASSE.

La classe ha mostrato livelli di interesse, partecipazione ed impegno eterogenei. Alcuni allievi si sono impegnati con costanza sebbene la partecipazione alle lezioni non sia stata attiva; il resto della classe ha evidenziato un impegno discontinuo e/o non sempre adeguato ottenendo risultati non sempre positivi e/o del tutto soddisfacenti. In alcuni casi, il comportamento non sempre si è mostrato adeguato al contesto classe.

2) CONTENUTI TRATTATI.

1. MODULO RIPASSO. Primo quadrimestre: settembre-ottobre.

- Ripasso: analisi dei costi – full, direct costing; analisi del break even point.
- Trattazione del calcolo del food cost e dei metodi sulla fissazione del prezzo di vendita: metodo del costo pieno, del fattore, del coefficiente variabile, della concorrenza.

2. MODULO DISCIPLINARE. Mercato turistico internazionale e nazionale - Primo quadrimestre: novembre.

- Caratteri generali ed evoluzione del turismo.
- Fattori che influenzano il turismo internazionale.
- Organismi internazionali e comunitari (compiti) e fonti normative.
- Strumenti di analisi del mercato interno. Gli indicatori della dimensione della domanda (arrivi, presenze, permanenza media, tasso di propensione turistica) e dell'offerta (tasso di ricettività, densità ricettiva) e gli indicatori economici.
- La bilancia turistica: definizione.
- Cenni agli organismi e alle fonti normative interne.

3. MODULO DISCIPLINARE. Normativa del settore turistico-alberghiero. Primo/secondo quadrimestre: novembre-febbraio.

- Elementi essenziali e caratteri di un contratto. Concetto di responsabilità.

I principali contratti.

- Il contratto di vendita: definizione, oggetto, forma, obblighi delle parti. Vendita di specie e di genere; vendita con riserva di gradimento, a prova, su campione, tramite distributore automatico, self-service.
- I contratti di somministrazione, trasporto, deposito, di appalto e di appalto d'opera, franchising: definizioni, caratteri, obblighi delle parti.
- Il contratto d'albergo: definizione, caratteri, i casi di inadempimento.
- I contratti delle imprese ristorative. Il contratto di ristorazione, catering e banqueting: definizione, caratteri, soggetti e funzionamento.
- Il codice del Turismo: definizione e principali contenuti – cenni.
- Il contratto di organizzazione, intermediazione di viaggio, di vendita di pacchetto turistico: definizioni, caratteri, forma e soggetti, calcolo del prezzo di un pacchetto. Aspetti contrattuali della tutela del turista - cenni, danno da vacanza rovinata - cenni.
- Il contratto di allotment e di vuoto per pieno: definizioni.
- Adempimenti giuridici per la costituzione di un'impresa turistico – ristorativa, requisiti.
- Normativa sulla sicurezza del lavoro e dei luoghi del lavoro, norme igieniche sul luogo di lavoro – cenni.
- Definizione di normativa alimentare e principi su cui si basa. Rintracciabilità, tracciabilità ed etichettatura degli alimenti. I controlli interni (sistema HACCP – definizione, procedure e obblighi) ed esterni (soggetti e compiti) della filiera agroalimentare.
- Tendenze dei consumi alimentari – cenni.
- Procedure di attribuzione dei marchi di qualità alimentare. I marchi DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT: definizione e caratteri distintivi; prodotti a chilometri zero: definizione.

4. MODULO DISCIPLINARE. Pianificazione strategica e programmazione aziendale - Secondo quadrimestre: febbraio-marzo.

- Definizione e tipologie di strategia di impresa. Analisi dell'ambiente interno ed esterno; analisi SWOT: definizione e funzione. Vision e mission aziendale: definizione. Pianificazione e programmazione

aziendale: definizione. Il vantaggio competitivo: definizione e tipologie (leadership di costo, di differenziazione, di focalizzazione). Controllo di gestione: funzione, concetti di efficacia ed efficienza.

- Il budget: definizione e scopo. Costi standard: definizione e tipologie; articolazione dei budget. Redazione del budget degli investimenti, redazione del budget economico di un'impresa ristorative e ricettiva.
- Controllo budgetario: analisi degli scostamenti – definizione e cause.
- Business plan: definizione e contenuto.

5. MODULO DISCIPLINARE. Marketing - Secondo quadrimestre: aprile-maggio.

- Definizione di marketing. Evoluzione dell'orientamento delle imprese – cenni. Distinzione tra marketing strategico e operativo. Caratteri del marketing dei servizi. Marketing turistico: definizione e distinzione tra marketing privato, pubblico, integrato – cenni; sistemi turistici locali – cenni.
- Marketing strategico. Fonti informative del marketing: cenni. Analisi dell'ambiente interno ed esterno (domanda e concorrenza: scopo); analisi SWOT. Segmentazione del mercato: definizione e variabili; definizione di target e copertura dei segmenti. Posizionamento: definizione.
- Marketing operativo: Prodotto: definizione, caratteri e ciclo di vita; caratteri del prodotto ristorativo e delle imprese ricettive. Prezzo: fattori che influiscono sulla determinazione del prezzo (costi, prezzi dei concorrenti, andamento della domanda) – cenni. Prezzi allineati, di penetrazione, di scrematura – definizione. Distribuzione: definizione, soggetti. Canali dell'impresa ristorativa, franchising. Comunicazione: definizione. Forme di comunicazione. Pubblicità: definizione, caratteri e tipologie; promozione, pubbliche relazioni, direct marketing, web marketing: definizioni.
- Il marketing plan: definizione, contenuti – cenni.

3) METODOLOGIE DIDATTICHE.

lezione frontale	X
lavori di gruppo	X
insegnamento individualizzato	
problem solving	
studi di caso	X
Simulazioni	X
Ricerche	
Visione di video, siti web	X
Incontri con esperti	X

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI.

Libro di testo: titolo VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Gestire le imprese ricettive 3	Stefano Rascioni, Fabio Ferriello	Tramontana	978-88-233-4649-9

Dispense fornite dal docente.	
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale, proiettore	X
Software	

5) SPAZI.
Aula, laboratorio

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE.

Alla data del presente documento, sono state effettuate quattro prove scritte, composte a seconda dei casi da esercitazioni e/o dalla combinazione di domande aperte/a risposta breve/chiusa, due simulazioni di terza prova e fino a quattro prove orali. La valutazione ha fatto riferimento alle griglie di dipartimento.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof.ssa Elena Corsale

1) **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe ha mostrato un discreto interesse per gli argomenti trattati ma poca attenzione e partecipazioni in classe.

Per profitto e rendimento scolastico la classe è risultata eterogenea. Alcuni alunni hanno raggiunto discreti risultati mentre la maggior parte della classe si mostra sufficiente e appena sufficiente.

Molti allievi hanno mostrato difficoltà nella produzione scritta dovuta a gravi lacune pregresse. Gli argomenti presenti nella programmazione iniziale sono stati tutti sviluppati, pur riducendone, in alcuni casi, l'approfondimento.

2) **CONTENUTI TRATTATI**

Modulo 1: Biochimica della nutrizione: principi di analisi alimentare (Periodo: Ottobre)

- Metabolismo Basale e Fabbisogno Energetico Giornaliero, Indice di Massa Corporea
- Classificazione generale degli alimenti e caratteristiche generali dei gruppi alimentari
- LARN, apporto qualitativo e quantitativo per una dieta equilibrata e fabbisogno energetico-nutrizionale
- Linee guida INRAN e piramide alimentare e le valutazioni nutrizionali. Uso del plicometro e del bioimpedenziometro

Modulo 2: La dieta in condizioni fisiologiche (Periodo: Novembre)

- Dieta del neonato e del lattante: il latte e le sue componenti. L'allattamento e vari tipi di latte
- Dieta dell'adolescente, dell'adulto e dell'anziano: aspetti generali e apporti nutrizionali specifici per ciascuna condizione
- Dieta Mediterranea e dieta iperproteica. La dieta Dukan.
- Classificazione e caratteristiche della dieta vegetariana, macrobiotica, della cronodieta, della eubiotica e della nordica
- La dieta e lo sport

Modulo 3: L'alimentazione nella ristorazione collettiva (Periodo: Novembre/Dicembre)

- Generalità ristorazione collettiva
- La ristorazione di servizio e norme di sicurezza alimentare
- Catena del freddo, formulazione del menù, qualità percepita, la cucina centralizzata
- La ristorazione della mensa scolastica e della mensa aziendale
- La ristorazione nelle case di riposo e ospedaliera

Modulo 4: La dieta nelle principali patologie (Periodo: Gennaio/Febrero/Marzo)

- La dieta nelle malattie cardiovascolari. Generalità e prevenzione delle malattie cardiovascolari. Indicazioni dietetiche per ipertensione arteriosa e iperlipidemie (ipercolesterolemia e ipertrigliceridemia)
- La dieta nelle malattie metaboliche. Diabete mellito: caratteristiche e indicazioni dietetiche. Obesità. Iperuricemia e osteoporosi: indicazioni dietetiche
- La dieta nelle malattie dell'apparato digerente. I disturbi gastrointestinali. Malattie epatiche: generalità.
- Allergie e intolleranze alimentari Reazioni avverse al cibo. Allergie alimentari. Intolleranze alimentari: intolleranza al lattosio, celiachia. Diete speciali nella ristorazione collettiva.
- Alimentazioni e tumori. Sostanze cancerogene presenti negli alimenti. Sostanze protettive presenti negli alimenti
- I disturbi alimentari: anoressia nervosa e bulimia nervosa

Modulo 5: Il rischio e la sicurezza nella filiera alimentare (Periodo: Aprile/Maggio)

- Aspetti generali della contaminazione fisico-chimica e biologia degli alimenti: i miceti e le principali micotossine; fitofarmaci, zoofarmaci, sostanze tossiche rilasciate da contenitori o da

imballaggi per alimenti, metalli pesanti e radionuclidi; batteri, riproduzione batterica, fattori ambientali e crescita microbica

- Malattie trasmesse dagli alimenti, agenti biologici e modalità di contaminazione. I prioni ed encefalopatie spongiformi. Virus e malattie di origine virale trasmesse con gli alimenti: Epatite A ed Epatite E.

- Rischio e prevenzioni delle tossinfezioni alimentari. Tossinfezioni da stafilococchi, da bacillus cereus, da campylobacter, da salmonelle, da clostridium, listeriosi, shigellosi, botulismo. Tossinfezioni da lieviti e muffe.

Contaminazione biologica degli alimenti: lieviti, muffe e le principali parassitosi

- Gli additivi alimentari e coadiuvanti tecnologici: conservanti antimicrobici, antiossidanti, additivi ad azione fisica, additivi che esaltano/accentuano le caratteristiche sensoriali, enzimi alimentari e coadiuvanti tecnologici.

- Il sistema HACCP e le certificazioni di qualità

Modulo 6: L'alimentazione nell'era della globalizzazione (Periodo: Maggio)

- Cibo e religione (Ebraismo, Cristianesimo, Islam)

3) **METODOLOGIE DIDATTICHE**

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	
<i>insegnamento individualizzato</i>	
<i>problem solving</i>	X
<i>studi di caso</i>	X
<i>Simulazioni</i>	X
<i>Ricerche</i>	X

4) **MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI**

Libro di testo: titolo-VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
Scienza e cultura dell'alimentazione. Enogastronomia, sala e vendita 5.	A. Machado	Ed. Poseidonia scuola	9788848258739

Dispense fornite dal docente.	X
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	X
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	X
Software	

5) SPAZI

Aula

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Nel primo quadrimestre sono state effettuate complessivamente due prove scritte semistrutturate e una prova orale. Per le opportune valutazioni, sono stati utilizzati i seguenti descrittori: completezza e correttezza dei contenuti, capacità di analisi e di elaborazione, uso di un linguaggio tecnico specifico.

Nel secondo periodo dell'anno, invece, sono state effettuate una prova scritta e mediamente due/tre verifiche orali. Per rafforzare la preparazione agli esami di maturità, negli ultimi mesi, gli alunni si sono cimentati in diverse verifiche scritte strutturate come la seconda prova dell'esame di stato. Inoltre, è stata effettuata una simulazione di seconda prova come stabilito in Consiglio di classe.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE

Prof. Fatima Ardito

1) **PROFILO DELLA CLASSE 5^aBKC**

Il gruppo classe si è mostrato nel complesso interessato alla disciplina, partecipando attivamente allo svolgimento delle lezioni con interventi opportuni e qualche volta interessanti.

Fin dall'inizio del primo quadrimestre del corrente anno scolastico, la classe ha rivelato una partecipazione alla vita scolastica diversificata, discreta per un piccolo gruppo, altalenante per gli altri discenti. La frequenza di alcuni allievi non sempre è stata regolare, soprattutto nel fine settimana, nelle prime ore della mattinata e alcune volte in corrispondenza di verifiche scritte, orali e pratiche. Il docente ha sempre cercato di affrontare il problema sollecitando gli studenti ad un maggiore senso di responsabilità, mantenendo la comunicazione con le famiglie attraverso i colloqui settimanali. Gli allievi evidenziano difficoltà sia nella comprensione che nella produzione di testi scritti; il lessico specifico è carente. L'applicazione allo studio, non sempre adeguato, sia in classe che a casa ha richiesto all'insegnante controlli e stimoli per sostenere la motivazione e l'attenzione.

Nonostante alcuni esiti negativi riscontrati durante il primo periodo dell'anno, la classe è riuscita, con un maggiore impegno nello studio, a raggiungere risultati più che sufficienti fatta eccezione per alcuni studenti. Nella disciplina di laboratorio, il gruppo classe si distingue per impegno e buona volontà; tutti gli eventi che hanno visto gli allievi coinvolti, sono stati svolti con buoni risultati ed i ragazzi si sono distinti tra i migliori, questo a detta degli esperti-esterni, nelle loro partecipazioni alle attività di alternanza scuola-lavoro. Il comportamento degli allievi è sempre stato corretto ed improntato al rispetto sia tra di loro che nei confronti del docente.

In relazione alla programmazione curricolare sono stati conseguiti i seguenti obiettivi in termini di:

- **CONOSCENZE:** gli allievi conoscono le diverse tipologie e le principali caratteristiche delle aziende della ristorazione commerciale e collettiva; conoscono le problematiche d'ordine organizzativo e strutturale dei vari reparti del settore ristorativo; conoscono i diversi tipi di menu in funzione delle diverse tipologie ristorative; conoscono le linee guida per la corretta progettazione di un impianto di ristorazione; conoscono le caratteristiche peculiari di un servizio di catering e di banqueting.

- **COMPETENZE:** gli allievi sono capaci di utilizzare in modo sufficientemente autonomo le strutture, i macchinari, gli impianti caratterizzati l'area professionale; sono in grado di impostare il servizio in relazione alla tipologia ristorativa e alle necessità dell'utenza; sanno utilizzare tecniche di lavorazione e strumenti gestionali nella produzione di servizi e di prodotti enogastronomici.

- **ABILITÀ:** gli allievi sono capaci di applicare in maniera professionale le conoscenze e le competenze conseguite; sono in grado di argomentare quanto appreso utilizzando una terminologia consona al settore della ristorazione; conoscono le tecniche di approvvigionamento, la determinazione delle scorte; sanno scegliere i fornitori, rispettare le regole di sicurezza nell'uso delle attrezzature e degli utensili.

2) **CONTENUTI TRATTATI**

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE/ARGOMENTI

Modulo 1 – L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA E DELLA PRODUZIONE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
----------------	-------------	-----------------------	-----------

Settembre/Ottobre	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche
-------------------	-----------------------	--------------------------------	---------------------------

Unità 1 – L’organizzazione dell’impianto di cucina

- 1.1. Le tipologie di impianto
- 1.2. La distribuzione con legame differito
- 1.3. I nuovi modelli organizzativi
- 1.4. La cucina *cook&chill*
- 1.5. La cucina sottovuoto
- 1.6. La cucina d’assemblaggio
- 1.7. Criteri di scelta delle attrezzature di cucina

Unità 2 – L’organizzazione del lavoro di cucina

- 1.1. Per un’organizzazione razionale del lavoro
- 1.2. L’organizzazione della produzione “per regole”
- 1.3. Programmazione della produzione e della distribuzione

Modulo 2 – LA GASTRONOMIA TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
Da Ottobre a Dicembre	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche

Unità 1 – La gastronomia regionale italiana

- 2.1. La cucina italiana
- 2.2. La gastronomia del Nord
- 2.3. La gastronomia del Centro
- 2.4. La gastronomia del Sud e delle Isole

Unità 2 – La gastronomia nel mondo

- 2.1. La gastronomia europea
- 2.2. La gastronomia extraeuropea

Unità 3 – La cucina innovativa

- 2.1. La cucina di ricerca
- 2.2. Il rinnovamento in cucina
- 2.3. La cucina rivisitata
- 2.4. La cucina molecolare e la cucina tecnologica
- 2.5. La cucina salutistica: dieta equilibrata e intolleranze

Modulo 3 – RESTAURANT MANAGEMENT

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
Novembre/Dicembre	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche

Unità 1 – Il menu e la politica dei prezzi

- 3.1. Le funzioni del menu
- 3.2. La pianificazione del menu e dei piatti

- 3.3. La grafica del menu
- 3.4. La descrizione del menu e dei piatti
- 3.5. Menu *engineering*
- 3.6. I costi di cucina
- 3.7. Il prezzo di vendita

Unità 2 – Il banqueting e i servizi esterni

- 3.1. La definizione del servizio
- 3.2. L'organizzazione gestionale
- 3.3. L'organizzazione operativa

Unità 3 – Sicurezza e tutela sul lavoro

- 3.1. La normativa di riferimento
- 3.2. Le basi della prevenzione

Modulo 4 – IL MONDO DELL'ENOGASTRONOMIA

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
Gennaio/Febbraio/Marzo	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche

Unità 1 – Gastronomia e società

- 4.1. La gastronomia come rapporto
- 4.2. Le motivazioni delle scelte gastronomiche
- 4.3. Il consumo dei pasti fuori casa
- 4.4. Scegliere il luogo: le guide gastronomiche

Unità 2 – Il mercato enogastronomico

- 4.1. Le tipologie di esercizi
- 4.2. Il catering industriale
- 4.3. La ristorazione commerciale
- 4.4. Le prospettive del mercato enogastronomico

Modulo 5 – I PRODOTTI E L'APPROVVIGIONAMENTO

PERIODO/DURATA	METODOLOGIA	STRUMENTI/MEZZI/SPAZI	VERIFICHE
Aprile/Maggio/Giugno	Lezioni laboratoriali	Appunti, slide, libro di testo	Scritte, orali e pratiche

Unità 1 – I prodotti alimentari

- 5.1. I prodotti alimentari e le gamme
- 5.2. I prodotti di prima gamma: criteri di qualità
- 5.3. Marchi di qualità e tutela dei prodotti tipici
- 5.4. La degustazione dei prodotti
- 5.5. I prodotti di terza gamma: i congelati e i surgelati

Unità 2 – Approvvigionamento e gestione delle merci

- 5.1. La politica degli acquisti
- 5.2. La gestione delle merci

3) SPAZI

Le lezioni, della durata di quattro ore, si svolgono una volta alla settimana nel laboratorio di cucina, ma anche in aula insieme agli allievi dell'articolazione "Sala e Vendita", trattandosi di una classe articolata.

4) METODOLOGIE DIDATTICHE

Lezione frontale	X
Lavori di gruppo	X
Insegnamento individualizzato	
Problem solving	X
Studi di caso	
Simulazioni	X
Ricerche	X
Etc.	

5) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: TITOLO - VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
<i>Tecniche di cucina e pasticceria C (quinto anno)</i>	ALMA	Plan Edizioni	978-88-99-05943-9

Dispense fornite dal docente	X
Presentazioni realizzate tramite il software PowerPoint	X
Appunti e mappe concettuali	X
Postazioni multimediali	
Lavagna Interattiva Multimediale	
Software	

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Frequenza verifiche

- almeno due prove scritte per quadrimestre;
- almeno due prove orali per quadrimestre;
- almeno due prove pratiche per quadrimestre.

Tipologia

Prove scritte:

- produzione di testi scritti;
- prove strutturate e semistrutturate;
- simulazione della terza prova d'esame.

Prove orali:

- colloquio tradizionale;
- simulazione del colloquio interdisciplinare d'esame.

Prove pratiche:

- prova pratica laboratoriale.

Tipologie di prove

Le prove somministrate agli allievi sono state di vario genere:

- prove strutturate e semistrutturate;
- colloquio tradizionale;
- prova pratica laboratoriale.

Nella votazione è stata usata tutta la scala numerica da uno a dieci.

Valutazione (*criteri generali di valutazione adottati dal docente nel corso dell'anno*)

Nella valutazione si è tenuto conto del raggiungimento di:

- **CONOSCENZE**: contenuti specifici, classificazioni, categorie, criteri, metodologie;
- **COMPETENZE**: acquisizione di strutture mentali, di strumenti logici che sviluppino le capacità critiche e di autonoma elaborazione di contenuti disciplinari;
- **ABILITÀ**: qualità individuali da sviluppare e consolidare, che consentono di acquisire competenze e conoscenze (osservazione, analisi, sintesi, collegamento).

Pordenone, 08/05/2018

Il docente
Prof. Zilli Andrea

PROGRAMMA DI LABORATORIO DEI SERVIZI DELLA SALA E DELLA VENDITA
Indirizzo enogastronomia

DOCENTE: **FRANCESCA TRIOLONE**

1) PROFILO DELLA CLASSE

Complessivamente la classe si presenta con una preparazione iniziale discreta con una sufficiente padronanza del linguaggio tecnico-disciplinare. Nella trattazione dei diversi segmenti curricolari si è dovuto ripetere le lezioni. L'impegno dimostrato nel corso dell'anno, consente una preparazione in uscita della classe nel complesso sufficiente. Il comportamento è sempre stato corretto.

2) CONTENUTI TRATTATI

TITOLO UNITÀ DIDATTICHE ARGOMENTI	TEMPI IMPIEGATI
Prodotti tipici del territorio: enografia regionale e del FVG Cenni enologici, tecniche di vinificazione, i vini del Friuli Venezia Giulia D.O.C e D.O.C.G.	16 ore
Criteri di certificazione di qualità I decreti ministeriali	6 ore
Prodotto internazionale Lo Champagne	2 ore
Il menu come strumento di programmazione e di vendita Classificazione delle aziende ristorative.	6 ore
La comunicazione come strumento di vendita La consapevolezza commerciale (PPT)	2 ore
Valorizzazione dell'offerta ristorativa Le nuove tendenze del mercato: catering e banqueting Classificazione, tipologie, le figure professionali di settore	12 ore
I cocktails Classificazioni internazionali e tipologie: pre-dinner della categoria Martini.	2 ore
Conoscenza dei prodotti: la distillazione e i prodotti della distillazione	6 ore
Organizzazione e gestione dell'attività ristorativa/alberghiera nel complesso Partecipazione all'evento "cucinare" presso ente Fiera di Pordenone Alternanza scuola-lavoro (120 ore agosto - settembre) Drammatizzazione delle conoscenze.	12 ore

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	<i>x</i>
<i>lavori di gruppo</i>	<i>x</i>
<i>insegnamento individualizzato</i>	<i>x</i>
<i>problemsolving</i>	<i>x</i>
<i>studi di caso</i>	
<i>Simulazioni</i>	<i>x</i>
⁴ <i>Ricerche</i>	<i>x</i>

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Libro di testo: titolo- VOLUME	Autore	Casa editrice	ISBN
La scuol@ di enogastronomia	Paolo Gentile, Emilio Montefiore..	Calderini	9788852805349

Dispense fornite dal docente.	
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	x
Appunti e mappe concettuali.	x
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	x
Software	
Riviste del settore	

5) SPAZI

Le lezioni si sono svolte in aula per 2 ore la settimana

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Complessivamente sono state eseguite 6 verifiche, 1 simulazione terza prova d'esame di stato. In ogni occasione sono stati valutati i seguenti descrittori: completezza e correttezza dei contenuti, capacità espositiva, acquisizione di un linguaggio tecnico-disciplinare in termini di conoscenze. Capacità organizzative e abilità di problem solving in termini di competenze.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof.ssa Francesca Triolone

DISCIPLINA: SCIENZE MOTORIE E SPORTIVE
DOCENTE: OLIVO PAOLA

1) **PROFILO DELLA CLASSE**

La classe si è dimostrata discretamente attiva e partecipa al dialogo educativo; la componente maschile ha dimostrato interesse ed impegno settoriali e talvolta opportunistici, mentre la componente femminile ha dimostrato interesse ed impegno continui e costruttivi.

2) **CONTENUTI TRATTATI**

MODULO 1. Padronanza del proprio corpo e miglioramento delle capacità condizionali (periodo settembre-giugno):

- corsa prolungata a ritmi blandi; andature atletiche e ritmiche;
- esercizi di mobilizzazione articolare a corpo libero; esercizi di stretching;
- esercizi di potenziamento muscolare a carico naturale e con l'uso di piccoli attrezzi (palle mediche, funicelle, ecc), anche in circuito
- esercizi per il miglioramento della velocità.

MODULO 2. Affinamento degli schemi motori di base e miglioramento delle capacità coordinative (periodo settembre-giugno):

- andature atletiche e ritmiche;
- esercizi per il miglioramento della destrezza e coordinazione a corpo libero e con piccoli attrezzi (palloni, funicelle, funi, cerchi, scaletta, ecc), incluse le esercitazioni sui fondamentali degli sport trattati.

MODULO 3. Attività sportive individuali e di squadra (periodo settembre-giugno)

- fondamentali individuali e di squadra di pallavolo, pallacanestro, pallapugno;
- regole fondamentali e partite, anche con compiti di arbitraggio, degli sport trattati.

MODULO 4. Salute, sicurezza e prevenzione (periodo settembre-giugno):

- partecipazione al Torneo ANMIL di sensibilizzazione alla sicurezza sul lavoro;
- traumatologia sportiva e primo soccorso;
- parte teorica del programma che include gli effetti del movimento sui vari apparati e sul corretto sviluppo dell'adolescente, nonché come sana abitudine di vita.

Teoria:

- anatomia e fisiologia dell'apparato scheletrico
- anatomia e fisiologia dell'apparato articolare
- anatomia e fisiologia del sistema muscolare
- paramorfismi e dismorfismi nell'età adolescenziale
- traumatologia sportiva relativa all'apparato locomotore
- anatomia e fisiologia dell'apparato cardiocircolatorio
- anatomia e fisiologia dell'apparato respiratorio
- rianimazione cardio-polmonare anche con uso del defibrillatore

3) METODOLOGIE DIDATTICHE

<i>lezione frontale</i>	X
<i>lavori di gruppo</i>	X
<i>insegnamento individualizzato</i>	X
<i>problem solving</i>	X

4) MATERIALI DIDATTICI UTILIZZATI

Dispense fornite dal docente.	
Presentazioni realizzate tramite il software Power Point.	
Appunti e mappe concettuali.	X
Postazioni multimediali.	
Lavagna Interattiva Multimediale	
Software	

- 5) **SPAZI:**
PALESTRA
AULA

6) TIPOLOGIA DELLE PROVE DI VERIFICA UTILIZZATE E CRITERI DI VALUTAZIONE

Sono state effettuate due verifiche pratiche ed una scritta nel primo periodo e tre pratiche e una scritta nel secondo periodo. Le prove pratiche hanno teso a verificare l'acquisizione delle capacità ed abilità previste nel programma e le prove scritte per verificare l'acquisizione delle competenze di materia.

Pordenone, 08/05/2018

LA DOCENTE
Prof. Paola Olivo

SIMULAZIONI PROVE D'ESAME E GRIGLIE DI VALUTAZIONE

SIMULAZIONE II PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE

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

Alunno _____

Classe 5BKC

Data 19/04/2018

Tema di: **SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE**

PRIMA PARTE

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Documento n. 1

“Guardando i dati Istat, ricavati dalle indagini campionarie condotte dall’ Istituto, le persone affette da malattie allergiche croniche in Italia nel 2016 sarebbero il 10,7% della popolazione. Anche se la percentuale degli affetti da allergie resta abbastanza costante nel corso degli ultimi anni, guardando al periodo compreso tra l’anno 2009 e il 2016, il numero minore di casi si registra nel 2010 (9,8% della popolazione), mentre il numero di casi più elevato si registra nel 2016, con il 10,7% della popolazione affetta da allergia, con un trend crescente. Il Nord-Ovest è il territorio con più casi registrati (11,7%), mentre il Sud è quello con il minor numero di casi registrati dalle indagini Istat (9,7%).

Guardando più in dettaglio alle regioni, le tre con la minore percentuale di casi sono la Campania, il Molise

ANNO	PERCENTUALE POPOLAZIONE
2009	10,2
2010	9,8
2011	10,4
2012	10,6
2013	10
2014	10,3
2015	10,1
2016	10,7

Percentuale allergici in Italia: fonte Istat

TERRITORIO	PERCENTUALE POPOLAZIONE
Sud	9,7
Mezzogiorno	9,8
Isole	9,8
Nord - Est	10,8
Nord	11,4
Nord - Ovest	11,7
Italia	10,7

Distribuzione territoriale allergici in Italia: fonte Istat

REGIONE	PERCENTUALE POPOLAZIONE
Campania	8,1
Molise	8,2
Provincia Autonoma di Bolzano	8,9
Sicilia	9,4
Calabria	9,5
Liguria	9,9
Marche	10,1
Trentino Alto Adige	10,1
Piemonte	10,2
Veneto	10,6
Friuli Venezia Giulia	10,7
Toscana	10,7
Basilicata	10,8
Sardegna	11,1
Lazio	11,2
Puglia	11,2
Emilia Romagna	11,3
Provincia Autonoma di Trento	11,3
Umbria	11,4
Valle d'Aosta	12,4
Lombardia	12,7
Abruzzo	12,7

Distribuzione regionale allergici in Italia: fonte Istat

e la Sicilia, mentre in testa alla classifica si trovano la Valle d’Aosta, la Lombardia e l’Abruzzo.”

(Fonti: <https://www.allergipedia.it/2017/11/30/quantit-allergici-ci-italia-un-po-statistiche/>
<http://dati.istat.it/>)

Documento n. 2

“Esistono tante forme allergiche e tra le più diffuse troviamo le allergie alimentari. Secondo i dati diffusi dal Ministero della Salute e l’azienda di ricerche di mercato Nielsen, in Italia ci sarebbero 1.800.000 allergici alimentari. Andando più nel dettaglio, secondo le indagini statistiche di Nielsen e del Ministero, ci sarebbero 305.000 allergici al latte e 600.000 allergici al glutine. Facendo un salto nelle intolleranze alimentari [...] in Italia ci sarebbero 1.100.000 intolleranti al lattosio e 3.000.000 intolleranti al glutine. Gli allergici italiani, dunque, sembrano in leggera crescita. Tale aumento risulta comunque in linea con quanto avviene a livello europeo e mondiale. Per questo e per altri motivi, diventa ancora più importante la diagnosi ufficiale.”

(Fonti: <https://www.allergipedia.it/2017/11/30/quantit-allergici-ci-italia-un-po-statistiche/>
<http://dati.istat.it/>
<http://www.worldallergenfood.com/dati-statistici/>
<https://www.allergyuk.org/information-and-advice/statistics>
<http://www.worldallergy.org/>)

Il candidato elabori una trattazione del tema “allergie e intolleranze alimentari”, sviluppando i seguenti aspetti:

- a) spieghi le caratteristiche delle principali reazioni avverse al cibo, classificandole ed elencando le differenze tra allergie e intolleranze alimentari;
- b) illustri i test diagnostici utilizzati per allergie e intolleranze alimentari;
- c) descriva dettagliatamente il morbo celiaco e le motivazioni che portano spesso i clinici a confondere le sue manifestazioni sintomatiche con quelle della sindrome del colon irritabile;
- d) descriva, inoltre, le misure precauzionali che un ristoratore è obbligato ad adottare per legge, al fine di evitare manifestazioni sintomatiche nei soggetti affetti da morbo celiaco.

SECONDA PARTE

Il candidato svolga due quesiti scelti tra i seguenti, utilizzando per ciascuno non più di quindici righe.

Nel rispondere ai Quesiti è data facoltà di fare riferimento anche alle competenze acquisite nel percorso di Alternanza Scuola – Lavoro.

1. Il candidato spieghi le principali caratteristiche della dieta chetogenica, indicando gli alimenti inclusi ed esclusi, e descriva la dieta di Pierre Dukan.
2. Il latte materno è l'alimento fondamentale per la nutrizione dei neonati. Il candidato descriva le caratteristiche dell'alimentazione del neonato e la composizione del latte materno, facendo riferimento anche al processo fisiologico che porta alla sua produzione.
3. Un adulto maschio di 65 anni, in evidente sovrappeso, è affetto da diabete di tipo I, colesterolo e ipertrigliceridemia. Il candidato illustri un tipo di alimentazione corretta che tale soggetto dovrebbe seguire, indicando le quantità di macronutrienti e micronutrienti di cui avrebbe bisogno (Fabbisogno calorico giornaliero, FB), facendo almeno un esempio di pasto giornaliero da poter assumere.
4. Il candidato indichi i principali tipi di ristorazione collettiva e associ, a ciascuna tipologia, un esempio di pasto completo dal punto di vista nutrizionale e fabbisogno calorico giornaliero (FB) per i rispettivi clienti

**PRIMA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

13 MARZO 2018

Discipline: Matematica, Diritto, Inglese, Seconda Lingua: Spagnolo e Tedesco

**Esercitazione 3^a Prova Esame di Stato a.s. 2017/2018 - Classe 5^aB
KC/SMATEMATICA**

Candidata/o:

- 1)** La funzione $F(x) = \frac{5}{2} \sqrt[5]{x^2} - \frac{1}{x^5}$ è una primitiva della funzione:
- a) $f(x) = \frac{25}{14} \sqrt[5]{x^7} + \frac{1}{2x^2}$;
- b) $f(x) = \frac{1}{\sqrt[5]{x^3}} + \frac{3}{x^4}$;
- c) $f(x) = \frac{2}{5} \sqrt[3]{x^5} - \frac{1}{x^6}$;
- d) $f(x) = \frac{25}{4} \sqrt[3]{x^2} - \frac{3}{x^4}$.
- 2)** Il valore dell'integrale $\int_{-1}^{+1} (x^3 - 3x^2 + 1) dx$ è:
- a) 0;
- b) 2;
- c) -4;
- d) nessuno dei precedenti valori è corretto.
- 3)** Il valore dell'integrale $\int_{-2}^{-1} \frac{3x^2+2}{x^3+2x} dx$ è:
- a) $\ln\left(\frac{3}{4}\right)$;
- b) $\ln(36)$;
- c) $\ln(4)$;
- d) $-2 \ln(2)$.
- 4)** Il triangolo di vertici $A = (3, -2, 1)$, $B = (-4, -3, 6)$, $O = (0, 0, 0)$ è:
- a) isoscele sulla base AO ;
- b) rettangolo in O ;
- c) equilatero;
- d) non è un triangolo perché i punti sono allineati.
- 5)** Il punto $P = (-5, -9, -7)$ appartiene al piano α di equazione:

- a) $x^2 + y^2 + z^2 - 155 = 0;$
b) $-4x + 3y + z = 0;$
c) $3x - y - z - 1 = 0;$
d) $3x + y - 2z + 38 = 0.$

6) Una piramide retta a base quadrata ha un volume V di **912** litri e un'altezza h di **19** dm. Se ne determini la misura della sua superficie laterale in cm^2 , in dm^2 e in m^2 .

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Cognome..... Nome..... Data.....

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Tipologia C

1. Tra gli indicatori della dimensione della domanda turistica rientra:

- a. il tasso di ricettività;
- b. la densità ricettiva;
- c. il ROI;
- d. il tasso di propensione turistica.

2. Le direttive europee:

- a. sono comportamenti vincolanti in quanto considerati obbligatori;
- b. sono degli atti attraverso cui l'Unione Europea richiede al destinatario di tenere un comportamento adeguato agli interessi comuni;
- c. diventano obbligatorie in seguito al recepimento dagli ordinamenti giuridici degli Stati membri;
- d. consentono di rendere nota l'opinione dell'Unione Europea in merito ad una materia.

3. Il sistema HACCP:

- a. contiene l'indicazione delle misure di prevenzione e protezione per la sicurezza dei lavoratori;
- b. è contenuto nel documento di valutazione dei rischi;
- c. è istituito dal Ministero della salute;
- d. è un sistema di autocontrollo che stabilisce i punti critici del processo produttivo da monitorare per evitare la contaminazione degli alimenti.

4. L'analisi dell'ambiente interno permette di rilevare i punti di forza e i punti di debolezza di un'impresa.

Per un ristorante possono essere considerati punti di forza:

- a. l'apertura di un parco divertimenti nelle vicinanze;
- b. l'incremento della capacità di spesa degli abitanti del paese;
- c. la cortesia del personale e la pulizia del locale.
- d. la presenza di un panorama unico.

5. Il vantaggio competitivo:

- a. si raggiunge quando i dati consuntivi e i dati preventivi coincidono;
- b. si può configurare quando l'impresa intende ampliare la sua attività produttiva;
- c. si può raggiungere quando si riescono a sostenere costi di produzione più bassi della concorrenza;
- d. individua le opportunità derivanti dal mercato.

Tipologia B

1. La normativa in materia alimentare si occupa della tutela del consumatore e della sicurezza degli alimenti, il candidato illustri i principi su cui si basa.

2. Una delle forme contrattuali utilizzate nella ristorazione è l'affiliazione commerciale. Il candidato ne illustri i tratti essenziali e gli obblighi delle parti.

Choose the correct answer:

1. What does a person following a dissociated diet do?

- Only eat fruit and nuts.
- Only eat uncooked foods.
- Separate carbohydrates and proteins.
- Separate fat and proteins.

2. What would you not expect a vegan to eat?

- Cheese.
- Fruit.
- Nuts.
- Vegetables.

3. What should a good menu do?

- Market a restaurant to the public.
- Provide customers with recipes.
- Reproduce the menus of other restaurants.
- Warn customers about dishes that are not available.

2.-¿Cuáles son las propiedades nutritivas del pescado?. Nombra los pescados mas conocidos dividiéndolos según su procedencia

Elige y marca con una cruz la opción correcta :

1.- Señores, ¿qué desean de postre? (solo uno responde correctamente)

- a. Yo preferirei fruta
- b. Para mi un arroz con leche
- c. Por mi nada, gracias
- d. Yo tampoco prefiero fruta

2.-Ayer el médico me dijo que.....mas y quemenos.

- a. camine / fume
- b. caminé/ fumé
- c. caminaba/ fumaba
- d. caminara/ fumase

3.- No creo que tú.....aprobar porque tú no has estudiado nada

- a. puedas
- b. podrás
- a. puedes
- b. poderías

4.- Los siguientes pescados son todos mariscos:

- a. Langosta, centollo, perca, ostra, calamar y anguila
- b. Navajas, almejas, mejillones, percebes, salmonetes y ostras.
- c. Pulpo, chirlas, nécoras, cangrejos, gambas, sepia y carabineros.
- d. Caballa, camarón, buey de mar, langotinos, almejas y mejillones.

5.- Ingredientes para realizar un buen bizcocho:

- a. Huevos, cáscara de limón, leche, levadura, mantequilla, vainilla y azúcar.
- b. Yemas de huevo, canela, leche, levadura, azúcar, unas gotas de limón y vainilla,
- c. Harina, levadura, yemas de huevo, mantequilla, unas gotas de limón y azúcar.
- d. Huevos, harina, azúcar, levadura, mantequilla y unas gotas de limón.

Cognome Nome Data

LINGUA E CIVILTA' TEDESCA

Tipologia C

1. Fisch ist reich an

- a. Eiweiß und Vitaminen aber er ist schwer verdaulich
- b. Eiweiß und Vitaminen, hat einen niedrigen Fettgehalt und ist leicht verdaulich
- c. Vitaminen und ist nicht immer leicht verdaulich
- d. Mineralstoffen und hat einen hohen Fettgehalt

2. Süßwasserfische sind

- a. Forelle, Zander, Karpfen, Hecht
- b. Hering, Kabeljau, Wolfsbarsch, Thunfisch
- c. Aal, Lachs, Makrele
- d. Goldbrasse, Seezunge, Schwertfisch

3. Unter Fleisch versteht man das Fleisch von:

- a. Rind, Kalb, Schwein und Lamm
- b. Wild und Geflügel
- c. Ziege und Pferd
- d. Rind, Kalb, Schwein und Lamm (in Italien auch Ziege und Pferd), Wild und Geflügel

4. Käse wird in folgenden Sorten eingeteilt:

- a. Quarkkäse, Schnittkäse, Hartkäse
- b. Frischkäse, Weichkäse und Schimmelkäse, Schnittkäse, Hartkäse, Blauschimmelkäse
- c. Hüttenkäse, Emmentalerkäse, Parmesankäse
- d. Gereifter Käse und ungereifter Käse

5. Die Süßspeisen sind süße Desserts, die als Zutaten.....haben.

- a. Eiweiß, Mehl und Zucker
- b. Eier, Fett, Zucker, Milch und Getreideprodukte
- c. Olivenöl, Butter, Zucker und Milch
- d. Hefe, Fett, Milch und Zucker

**SECONDA SIMULAZIONE TERZA PROVA ESAME DI STATO DI ISTRUZIONE
SECONDARIA SUPERIORE**

23 APRILE 2018

Discipline: Inglese, Diritto, Laboratorio di Servizi Enogastronomici-Settore Cucina e
Settore Sala

Allievo:

Disciplina: Inglese

Choose the correct answer:

1. The critical control points (CCP) are predetermined checks that must be...

- made frequently and correctly documented.
- done exclusively by hand.
- made by inspecting Health and Safety authorities.
- made especially during the preparation process.

2. Organic food is considered safer than OGM as...

- it has been produced using chemical pesticides.
- we do not know the long-term effects of genetic changes.
- it has been produced using growth hormones.
- it is better protected from pests or diseases.

3. A teenager's diet should be rich in...

- carbs and sugar.
- fats.
- dairy products and proteins.
- fruits, carbs, fibres and starches.

DIRITTO E TECNICHE AMMINISTRATIVE

Cognome..... Nome..... Data.....

Materia: Diritto e tecniche amministrative della struttura ricettiva.

Tipologia C

1. Il controllo di gestione:

- a. definisce gli obiettivi di lungo termine di un'impresa;
- b. è indicativo dei valori di fondo di un'impresa;
- c. è il processo tramite cui si determinano le azioni e le operazioni da porre in essere per il raggiungimento degli obiettivi strategici;
- d. verifica se i risultati intermedi siano stati raggiunti.

2. La mission è:

- a. un elemento positivo che l'impresa possiede;
- b. lo scopo che l'impresa si prefigge di realizzare nel medio/lungo periodo;
- c. una situazione di mercato favorevole;
- d. una previsione dei finanziamenti necessari.

3. Il budget:

- a. è un documento prescritto dalla normativa;
- b. individua i punti di forza e di debolezza dell'impresa;
- c. viene redatto sulla base dei valori previsti l'esercizio successivo;
- d. individua le opportunità e le minacce derivanti dal mercato.

4. L'elemento fondamentale per l'attribuzione del marchio di qualità alimentare DOP risulta essere:

- a. l'esecuzione di tutte le fasi di lavorazione del prodotto in un determinato territorio;
- b. l'esecuzione di almeno una fase di lavorazione del prodotto in un determinato territorio;
- c. la produzione in zone di piccole dimensioni;
- d. la vendita vicino al luogo di produzione.

5. L'analisi SWOT è uno degli strumenti di cui la pianificazione strategica si avvale. Consente di:

- a. schematizzare e valutare le probabilità di successo di una iniziativa imprenditoriale;
- b. determinare i dati rilevati a consuntivo;
- c. formalizzare la strategia aziendale;
- d. definire le responsabilità degli operatori dell'impresa.

Tipologia B

1. Il candidato dopo aver dato la definizione di contratto di catering, ne illustri i caratteri e indichi i contratti a cui fa riferimento.

2. Il candidato illustri quali sono le diverse tipologie di strategia di impresa e quali sono i fattori da considerare per la definizione della stessa.

Indirizzo: SERVIZI PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA ARTICOLAZIONE
"ENOGASTRONOMIA"

Disciplina: LABORATORIO DI SERVIZI ENOGASTRONOMICI - SETTORE CUCINA

Docente: Prof. ZILLI ANDREA

Indica con una crocetta la risposta corretta.

1. La cucina classica è caratterizzata da:
 - a) preparazioni elaborate
 - b) tensione sperimentale
 - c) miniaturizzazione delle porzioni
 - d) tendenza alle cotture rapide

2. Per essere funzionale un alimento deve dimostrare di:
 - a) favorire la riduzione del peso corporeo
 - b) avere effetti benefici su una o più funzioni dell'organismo
 - c) migliorare la salute di individui con difficoltà di metabolismo
 - d) contenere ingredienti depurati di glutine

3. La neoristorazione si caratterizza per:
 - a) la creatività delle presentazioni
 - b) la personalizzazione dei piatti
 - c) la rapidità del servizio offerto
 - d) la raffinatezza degli ambienti

4. Il menu turistico è composto da:
 - a) un piatto unico
 - b) numerose portate offerte in porzioni ridotte
 - c) due portate
 - d) non più di quattro/cinque portate

5. Buone competenze merceologiche possono aiutare:
 - a) nella scelta di piatti equilibrati da un punto di vista nutrizionale
 - b) nella politica degli acquisti
 - c) nella valutazione dei costi
 - d) nella gestione del magazzino

Rispondi alle domande esponendo i concetti principali (max 10 righe).

6. Quali sono le caratteristiche (inclusi i limiti) della ristorazione ferroviaria?

7. Con quale procedimento si calcola il food cost?

LABORATORIO DEI SERVIZI DELLA VENDITA Settore SALA e BAR

Allievo:

Data:

Cognac, armagnac e brandy si differenziano ?

Solo per la materia prima distillata

Solo per la zona ove sono prodotti

Solo per la tecnica utilizzata

Per tutte le precedenti risposte

La materia prima, per la produzione della Grappa, è rappresentata da

vino

brandy

vinacce

tutte le risposte precedenti

La zona designata per la produzione del Cognac è?

Francia

Italia

Spagna

Grecia

La differenza tra distillati e liquori è

Nessuna differenza, i termini possono essere usati come sinonimi

I primi hanno origine dalla materia prima di distillazione, i secondi si ottengono per infusione in alcool di aromatizzanti

I distillati si ottengono esclusivamente partendo dal vino, i liquori da altri composti idroalcolici

I distillati sono cognac, brandy e armagnac; i liquori sono whiskey, rum, bitter...

La tecnica di distillazione utilizzata per la produzione del Cognac è

metodo Charentaise o distillazione continua

metodo Charentaise o distillazione discontinua

distillazione discontinua

distillazione continua e distillazione discontinua

GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO

Data _____ Tipologia _____
 Nome _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI			
ADEGUATEZZA, RICCHEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE	Contenuti/Conoscenze			Punti
	Adeguate	Ampie	Articolate	6
	Adeguate	Discr. ampie	Articolate	5
	Adeguate	Suff. ampie	Articolate	4
	Parz. adeguate	Suff. ampie	Articolate	3
	Parz. adeguate	Modeste	Poco articolate	2
	Non adeguate	Scarse	Confuse	1
CORRETTEZZA MORFOSINTATTICA E PROPRIETA' LESSICALE	Forma	Punti	Lessico	Punti
	Corretta e chiara	2	Ricco e appropriato	2
	Sufficientemente corretta	1,5	Adeguito	1,5
	Parzialmente corretta	1	Povero	1
	Scorretta	0,5	Ripetitivo	0,5
RIELABORAZIONE CRITICA E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Rielaborazione	Punti	Organicità	Punti
	Critica	2,5	Efficace	2,5
	Discreta	2	Buona	2
	Sufficiente	1,5	Discreta	1,5
	Superficiale	1	Modesta	1
	Assente	0,5	Assente	
TOTALE PUNTI				_____/15

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE DELLA PROVA SCRITTA DI ITALIANO
DSA**

Data _____ Tipologia _____

Nome _____ Classe _____

INDICATORI	DESCRITTORI			
ADEGUATEZZA, RICCHEZZA E ARTICOLAZIONE DELLE CONOSCENZE	Contenuti/Conoscenze			Punti
	Adeguate	Ampie	Articolate	7
	Adeguate	Discr. ampie	Articolate	6
	Adeguate	Suff. ampie	Articolate	5
	Parz. adeguate	Suff. ampie	Articolate	4
	Parz. adeguate	Modeste	Poco articolate	3
	Non adeguate	Scarse	Confuse	2
RIELABORAZIONE CRITICA E ORGANIZZAZIONE DEL TESTO	Rielaborazione	Punti	Organicità	Punti
	Critica	4	Efficace	4
	Discreta	3	Buona	3
	Sufficiente	2.5	Discreta	2.5
	Superficiale	1.5	Modesta	1.5
	Assente	1	Assente	1
TOTALE PUNTI				_____/15

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SECONDA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO
a.s. 2017/2018
SCIENZA E CULTURA DELL'ALIMENTAZIONE

ALUNNO/A:

*** PARTE I:**

CONOSCENZA (contenuti)	punti	... /5
scorretta e incompleta (gr. insuff.)	1	
incompleta e non del tutto corretta (insuff.)	2	
rispondente, alcune imprecisioni non gravi, non del tutto completa (suff.)	3	
corretta, abbastanza completa (buono)	4	
corretta e completa (ottimo)	5	

ABILITA' (uso lessico specifico)	punti	... /2
scorretto (inadeguato)	1	
sostanzialmente corretto (adeguato)	1,5	
preciso (soddisfacente)	2	

COMPETENZA (pertinenza e aderenza traccia, completezza, originalità, capacità di analisi-sintesi-collegamento, efficacia esemplificazioni)	punti	... /2
fuori traccia (inadeguato)	1	
generica, ma corretta (adeguato)	1,5	
attinente, personale e ricca (soddisfacente)	2	

TOT. PARZIALE (A): / 9

*** PARTE II:**

Elementi valutati per ciascuna delle 2 risposte:

Correttezza contenute e aderenza alla traccia: 60%

Uso del linguaggio specifico: 20%

Approfondimento, collegamenti, capacità di analisi e sintesi, efficacia esemplificazioni: 20%

LIVELLI	1^ domanda ...	2^ domanda ...	TOT. PARZIALE (B): /6
insufficiente	1 <input type="checkbox"/>	1 <input type="checkbox"/>	
adeguato	2 <input type="checkbox"/>	2 <input type="checkbox"/>	
soddisfacente	3 <input type="checkbox"/>	3 <input type="checkbox"/>	

TOT. (A) + (B) = / 15 ⇒ ARROTONDAMENTO eventuale = / 15 Simulazione Terza prova scritta

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA SCRITTA ESAME DI STATO

Disciplina: LABORATORIO DI ENOGASTRONOMIA E DEI SERVIZI DELLA VENDITA

Alunno

Quesiti a scelta multipla (5) - Numero risposte corrette (1 punto per ogni risposta)				
Quesiti a risposta breve (2)			Q1	Q2
DESCRITTORI	INDICATORI DEL GIUDIZIO			
CONOSCENZE DISCIPLINARI	ATTINENZA AL QUESITO	0,5		
	CONOSCENZA DEGLI ARGOMENTI RICHIESTI	1,0		
COMPETENZE DISCIPLINARI	USO DELLA TERMINOLOGIA DISCIPLINARE- CORRETTEZZA LESSICALE, MORFOSITATTICA E ORTOGRAFICA	1,0		
	COERENZA NELLO SVILUPPO DEI CONTENUTI E CORRETTEZZA DELLE PROCEDURE	1,0		
	COMPETENZE ESPOSITIVE	1,0		
CAPACITÀ DISCIPLINARI	CAPACITÀ DI SINTESI	0,5		
TOTALE PUNTI PER QUESITO				
TOTALE PUNTI PROVA (massimo 5+5+5 ; minimo 0+0+0)				

Cognome..... Nome..... Data.....

GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA D'ESAME TIPOLOGIA B+C

VALUTAZIONE TIPOLOGIA B: ogni domanda vale massimo 15 punti in base alla griglia seguente

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORE D LIVELLO/PUNTI (massimo 15 punti)
Prova in bianco	In bianco o evidentemente manomessa	1
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2
Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1 in modo gravemente lacunoso 2 in modo generico, con lacune e scorrettezze 3 in modo essenziale e complessivamente corretto 4 in modo completo ed esauriente 5 in modo approfondito e dettagliato
Competenze linguistiche e/o specifiche (correttezza formale, uso del lessico specifico, calcolo)	Il candidato si esprime applicando le conoscenze ortografiche, morfosintattiche, lessicali e di lessico specifico applicando la teoria alla pratica	1 in modo gravemente scorretto tale da impedirne la comprensione/in modo scorretto, calcolo errato 2 in modo scorretto/con una terminologia impropria, calcolo non sempre corretto 3 in modo non sempre corretto ma globalmente comprensibile/in modo semplice ma corretto, calcolo corretto 3,5 in modo per lo più appropriato e corretto 4 in modo chiaro, corretto e appropriato 5 in modo chiaro, corretto, scorrevole e con ricchezza lessicale/in modo completo e preciso
Capacità	-di sintesi -logiche -di rielaborazione	1 nessi logici assenti, sintesi impropria 2 nessi logici appena accennati, sintesi poco efficace 3 nessi logici non del tutto esplicitati 3,5 nessi logici esplicitati in modo semplice 4 nessi logici appropriati e sviluppati, sintesi efficace e/o rielaborazione con scarso senso critico 5 coerenza logica, sintesi efficace e appropriata, rielaborazione critica e personale

VALUTAZIONE TIPOLOGIA C: 3 punti alla risposta giusta e 0 punti alla risposta sbagliata o non data

TABELLA RIASSUNTIVA

MATERIA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
/15
/15
/15
/15

I decimali si arrotondano per eccesso a partire dallo 0,5 compreso.

PUNTEGGIO DELLA PROVA:4=/15

Cognome _____ Nome _____ classe _____ data _____

**GRIGLIA DI VALUTAZIONE TERZA PROVA D'ESAME
TIPOLOGIA B+C
DSA**

Ogni domanda vale massimo 15 punti in base alla griglia seguente. In grassetto il livello della sufficienza.

OBIETTIVO	DESCRITTORE	INDICATORE DI LIVELLO/PUNTI (massimo 15 punti)
Prova in bianco	In bianco o evidentemente manomessa	1
Prova fuori traccia	Svolta ma senza alcuna attinenza con la consegna	2
Conoscenza dei contenuti specifici e relativi al contesto	Il candidato conosce gli argomenti richiesti	1 in modo gravemente lacunoso 3 in modo generico, con lacune e scorrettezze 4 in modo approssimativo e con alcune imprecisioni 5 in modo essenziale e complessivamente corretto 7 in modo completo ed esauriente 8 in modo approfondito e dettagliato
Capacità	-di sintesi -logiche -di rielaborazione	1 nessi logici assenti, sintesi impropria 3 nessi logici appena accennati, sintesi poco efficace 4 nessi logici non del tutto esplicitati 5 nessi logici esplicitati in modo semplice 6 nessi logici appropriati e sviluppati, sintesi efficace e/o rielaborazione con scarso senso critico 7 coerenza logica, sintesi efficace e appropriata, rielaborazione critica e personale

TABELLA RIASSUNTIVA

MATERIA	PUNTEGGIO IN QUINDICESIMI
/15
/15
/15
/15

TOTALE

PUNTEGGIO DELLA PROVA **TOTALE : 4 =/15**
(dallo 0,5 compreso si arrotonda per eccesso)